

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 81 (1972)
Heft: 28

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 28 Bern, 13. Juli 1972

hotel revue

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
Einzelnnummer 90 Cts. le numéro

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

Glanz und Elend der Ferienwohnungen

«Rund 60 Prozent des Umsatzes des Walliser Baugewerbes entfallen auf Ferienbauten für Ausländer. Der Konkurs von drei bis vier Walliser Ferienwohnungs-Promotoren führe unweigerlich zum Konkurs von 50 bis 60 grösseren und kleineren Unternehmern in der Baubranche und in anderen Gewerben.»

Diese Auswirkungen erwarten Fachleute im Wallis von den bundesrätlichen Massnahmen, die zum Schutz des Schweizer Frankens ergriffen wurden und u.a. den Verkauf von Grundstücken und Eigentumswohnungen an Ausländer verbieten. Diese harten, dirigistischen Massnahmen des Bundesrates — auf deren Auswirkungen für den Bau von Ferienwohnungen wir in der nächsten Hotel-Revue noch zurückkommen — haben in der Schweiz ein sehr unterschiedliches Echo gefunden. Dass die Betroffenen aufgeben und Ausnahmen oder sogar die Aufhebung der Beschlüsse verlangen, ist verständlich.

Der Schock für die Wirtschaft in gewissen Orten und Regionen zeigt aber gleichzeitig, dass beinahe leichtfertig und im guten Glauben an anhaltende Kapitalströme aus dem Ausland eine touristische Expansion betrieben wurde, die ein wenig an Hochstaperei grenzt: mit ausländischen Kapitalen und ausländischen Arbeitskräften werden Ferienwohnungen erstellt, die zum grossen Teil wieder an ausländische Gäste vermietet werden, zum Teil von ausländischem Personal bewirtschaftet werden müssen und auf diese Weise die lokale oder regionale Wirtschaft in weitgehende Auslandsabhängigkeit bringen.

Man verstehe uns nicht falsch: wir reden nicht einer Fremdenfeindlichkeit das Wort, denn Tourismus war seit je und wird auch in Zukunft auf die internationale Freizügigkeit von Kapital und Gästen angewiesen sein. Gefährlich ist aber das einseitige Abstellen auf einen Wirtschaftssektor. Auch im Wallis und in anderen Regionen können der Tourismus und die Erstellung von Ferienwohnungen für Touristen (seien es in- oder ausländische) nicht die alleinseinschlagende Religion sein. Eine kantonale Wirtschaftsförderung muss eine Risikostreuung zwischen allen Branchen anstreben, die einer Region Arbeit und Einkommen gewähren können.

Die vom Bundesrat mit den erwähnten Beschlüssen eingeschlagene Politik der Devisenbewirtschaftung im In- und Ausland auch andere Gegner — als die Promotoren von Ferienwohnungen — zu öffentlicher Kritik ermuntert: insbesondere Banken und Finanzkreise befürchten, dass die gewählte Methode zur Abwehr fremder Währungen das Image der Schweiz als «welverbundener Finanzplatz» gefährdet.

Das Bankhaus Bär äussert sich wie folgt: «Gewählt wurde eine Therapie, die in der Praxis umständlich ist und uns den Vorwurf der diskriminierenden Behandlung der Ausländer einträgt. Viele Schweizer werden diesen Vorwurf geradezu als Lob empfinden — man hat den bösen Ausländern endlich einmal den Meister gezeigt. Sie sollten nicht vergessen, dass der wirtschaftliche Aufbau der Schweiz während Jahrzehnten mit Auslandsgeid finanziert wurde... Jede Art von Abkapselung ist für ein Volk, dessen Wohlstand zu einem Drittel aus dem Waren- und Dienstleistungsverkehr mit der ganzen Welt stammt (und das ohne dieses Drittel eben gar keinen Wohlstand mehr hätte), auf die Länge nicht ohne Gefahr und Nachteil.»

Dem möchten wir voll und ganz zustimmen und damit gleichzeitig die Versicherung abgeben, dass die Hotellerie zwar froh über den Stopp des Appartement-Booms ist — aus Konkurrenzgründen, aus Sorge für unsere Erholungslandschaften —, aber langfristig eine andere Methode zur Kontrolle des Baubooms wünscht als diese währungspolitischen Rosskuren.

In Deutschland wurden in den letzten Monaten die Mammutterienzentren an der Ostsee einer vernichtenden Kritik unterzogen. Urlauber, Tourismusfachleute und die Presse waren sich einig: Urlaub in «Freizeitmaschinen» sei nicht zumutbar. Auch in anderen Ländern — so besonders in Österreich — macht man sich immer mehr Gedanken über die Appartementwelt. Die Konzeption heutiger Ferienbauten wird immer mehr in Frage gestellt.

Wie geht's weiter? Der «Zweitwohnsitz» als gepriesenes Ziel mittlerer und höherer Kautrattklassen könnte sich selbst ad absurdum führen: dann nämlich,

wenn die Erholungsfunktion in keiner Weise mehr gewährleistet ist. Bereits häufen sich die Klagen von unzufriedenen Haus- und Wohnungsbesitzern an spanischen Küsten. Die letzte Ausgabe der Zeitschrift «Schöner Wohnen» enthält verschiedene Tricks, mit denen spanische «Finanzhyänen» gulläubigen Kunden mit leeren Versprechungen ihr Geld abjagen: «Tatsächlich endet dieser Traum (von Luxus, ewiger Sonne, hohen Renditen usw.) für viele im Büro eines Rechtsanwaltes oder in trostlosen Wohnsilos an schmutzigen Stränden. Und mancher Anleger verliert sein Geld dabei.»

Auch in mitteleuropäischen Appartementhäusern und Ferienhauseinsiedlungen erkennen die Eigentümer je länger je mehr, dass weder Rendite, noch Wertzuwachs, noch Weitervermietungsmöglichkeiten den ursprünglichen optimistischen Vorstellungen entsprechen. So muss man damit rechnen, dass eine Renaissance für die Hotellerie anbrechen könnte. Unter der Voraussetzung, dass die Hotellerie die «Freiheiten» der eigenen Wohnung mit der Sorglosigkeit des Hotelaufenthaltes optimal kombiniert. Der jetzige Stopp für den Appartement-Boom sollte zugleich das Signal für die Hotellerie sein, der Appartement-Konkurrenz mit eigenen Leistungen das Wasser abzugraben.

La forte progression de la Caisse suisse de voyage

Tourisme et prestations sociales

Œuvre typique du tourisme social suisse, la Caisse suisse de voyage, que préside le professeur Walter Hunkeler et que dirige M. W. Abplanalp, a connu une 32e année d'existence particulièrement brillante: 77,3 millions de francs (+ 13,1 %) de chèques Reka vendus en 1971, plus d'un milliard en 33 ans. Ce magnifique résultat a été obtenu grâce à l'introduction d'un second chèque Reka donnant droit à l'achat d'essence en sus des prestations traditionnelles. Ce système fort apprécié d'épargne-vacances réunit aujourd'hui plus de 250 000 membres.

D'intéressantes informations ont été données sur la politique et l'activité de la Caisse suisse de voyage lors de sa récente assemblée générale qui s'est déroulée à Locarno. Elles nous ont permis de constater que le tourisme social n'est pas un parent pauvre du tourisme helvétique et qu'il contribue, dans une mesure qui est loin d'être négligeable, à sa prospérité. En effet, 80 % des 72,2 millions de francs dépensés sous forme de chèques Reka pour des prestations touristiques sont parvenus aux organes de l'économie et du tourisme: OFF, autres entreprises de transports publics, hôtellerie et restaurants, maisons de vacances, etc. Environ 20 % ont été utilisés pour des voyages à forfait à l'étranger organisés par des agences de voyages suisses, en particulier Populair.

Epargnants, mais consommateurs

Les 250 000 membres que compte la Caisse ne sont pas que des épargnants, mais aussi des consommateurs. Toutefois, ils consomment toujours moins que qu'ils épargnent, de telle sorte qu'un important capital — 50 millions de francs — s'est constitué au cours des années. Il représente la différence entre les chèques achetés et les chèques dépensés. Au moyen des intérêts perçus, la Caisse a la possibilité de développer ses institutions sociales. C'est là le grand avantage d'une institution qui dispose d'une propre monnaie, destinée à un seul but, dont il est superflu de souligner l'attraction: les vacances et les voyages. L'argent de la Reka est une matière vivante: il procure le sentiment agréable d'avoir déjà tout payé à l'avance, tout en disposant d'une appréciable réduction de prix. En outre, il est psychologiquement prouvé que l'on préfère payer des prestations touristiques au moyen d'un chèque qu'en espèces et l'on dépense avec moins de regret les titres Reka que l'argent comptant. C'est là le secret du trafic supplémentaire important que crée le système.

L'offre diversifiée de la Reka

L'encouragement des vacances familiales, sous toutes ses formes, reste l'un des objectifs principaux de la Caisse

le fleuron de l'œuvre que la Caisse a réalisée jusqu'ici en faveur des vacances familiales. 13 millions de francs, une partie du capital épargné sous forme de chèques, ont été investis à titre d'autofinancement. Deux nouveaux centres sont prévus, l'un dans l'Oberland bernois, l'autre dans les Grisons. Ces centres complètent l'équipement touristique des régions qui les accueillent et leur clientèle s'intègre parfaitement dans la vie des villages, renforçant les contacts humains et favorisant une participation directe de la population à l'activité touristique.

Le rôle d'une institution

Si l'on cherche à déterminer dans quelle mesure la Caisse suisse de voyage peut prouver son rôle d'institution de tourisme social, il n'est pas difficile de trouver les raisons qui justifient pleinement cette appellation:

- Son capital social ne porte pas d'intérêts.
- Au moyen du chèque Reka, elle abaisse, avec le concours des partenaires de son vaste réseau de vente de chèques, qui y consacrent des sommes importantes, le prix des vacances et des voyages de ses membres.
- Elle applique dans ses centres de vacances le principe de la construction de logements à caractère social.
- Elle consacre d'importants fonds à l'amortissement partiel des capitaux investis pour abaisser les loyers à la portée de tous.
- Elle applique une réduction supplémentaire aux prix de location aux familles ayant un revenu brut inférieur à 18 000 francs.
- La Caisse de voyage fournit gratuitement à ses membres les publications qui les renseignent sur les possibilités de voyages et de vacances en Suisse.
- Elle n'exige de ses membres qu'un versement unique de dix francs, à l'exclusion de toute cotisation annuelle.
- De plus, elle offre chaque année gratuitement à près de 300 familles nombreuses leur premier séjour de vacances en commun.

Comment est-il possible de fournir toutes ces prestations?

Le système repose pour l'essentiel sur deux piliers: En premier lieu sur une épargne assidue de chèques Reka par les membres, pour leurs prochaines vacances et leur prochain voyage, selon le principe: épargner aujourd'hui — partir demain. Cela se traduit, comme dans chaque Banque d'épargne, par la présence d'un important capital. Autrement

Aus dem Inhalt

Das Interview

Touristische Know-how verkauft
Dr. W. Roesch 3

D'audacieux projets à Villars

Villars lance un programme d'équipements touristiques pour améliorer une offre déjà originale 3

Agriculture et tourisme

Le Valais face à de nouveaux problèmes 4

Jetzt sind es ihrer drei

Hotel International Oerlikon eröffnet 7

Brot und Spiele einmal anders

Ein Bankett à la Gastromet 9

Manche meinen, sie können es —

aber für Einrichtungsfragen wendet man sich doch besser an den Innenarchitekten 10

Le plus grand hôtel d'Europe

Une présentation de l'hôtel Méridien, à Paris, le plus grand hôtel d'Europe 11

Welcome Swiss Tours

Une nouvelle organisation inter-régionale de tourisme réceptif commercialise le produit touristique 12

dit, un capital d'épargne, augmentant à brève échéance par sa nature, peut être placé à moyen ou long terme, ce qui procure à la Reka un rendement appréciable.

Le deuxième pilier du système est constitué par le produit des provisions versées à la Caisse par ses partenaires de l'économie des transports et du tourisme sur les encaissements de chèques Reka; ce produit est utilisé en partie comme contribution propre à la réduction du prix des chèques Reka.

Œuvre de collaboration au service du tourisme individuel et familial comme des vacances actives, la Caisse suisse de voyage, citée en exemple à l'étranger, réunit toutes les conditions pour connaître un brillant avenir et pour favoriser le développement harmonieux des loisirs, donnant à l'homme moderne repos, santé et satisfaction.



Fête du Bois des écoles primaires de Lausanne: ce groupe de joyeux marmottes aura-t-il l'attrait du métier et résoudra-t-il la pénurie de personnel? (ASL)

Adaptation de l'indice des salaires minimaux de la RPS

En vertu de l'article 7 de la Convention collective sur la rémunération du personnel de service dans l'hôtellerie suisse (RPS), du 24 juin 1971, les associations contractantes sont tenues

de négocier sur l'adaptation des taux minimaux des salaires fixes et des salaires garantis, si l'indice national des prix à la consommation augmente de 10 points. Comme l'indice était à 115 points au moment de la fixation des salaires minimaux et qu'il a atteint 125 points au mois de février, il faudrait entamer des négociations sur l'adaptation des salaires.

Il n'est plus question de discuter le principe de l'adaptation des taux minima à la hausse de l'indice des prix à la consommation, puisque l'article 7 de la RPS prescrit une telle obligation. En revanche, de longues discussions ont été nécessaires au sujet de l'exécution pratique de cette disposition et de l'ampleur du pourcentage de la hausse des salaires. Une entente ayant pu être réalisée la semaine dernière, il convient de préciser ce qui suit:

- Les taux minimaux des salaires fixes et des salaires garantis prévus dans la RPS, seront augmentés de 10 %, à partir du 1er juillet 1972.
- Le niveau de l'indice pris comme point de départ de cette augmentation est de 125 points. La prochaine adaptation justifiée par la hausse de l'indice des prix à la consommation aura lieu lorsque ce dernier aura atteint 135 points. Il résulte en faveur de ces taux minima une légère hausse des salaires réels de 1,3 %.
- En pratique, cette adaptation n'aura lieu que dans les cas où, au 1er juillet 1972, il y aurait encore à payer des salaires qui ne dépassent pas les taux minimaux prévus dans la RPS. Les travailleurs qui ne bénéficient que de ces taux minimaux doivent toucher 10% de plus de salaire à partir du 1er juillet 1972.
- Comme l'employé a droit, à côté des salaires minimaux de la RPS, à la nourriture et au logement, le montant minimal AVS pour les prestations en nature ne sera pas compté dans le calcul du salaire minimal.

Contrat collectif de travail national

Les négociations sur un contrat collectif de travail national pour l'industrie hôtelière suisse fixées au 6 juillet 1972 ont dû être interrompues temporairement.

Motif:
Le 28 mai 1971, les associations patronales de l'industrie hôtelière (Société suisse des hôteliers, Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, Communauté de travail de l'Association des établissements sans alcool) remettaient à l'Union Helvetia un projet de contrat collectif de travail national.

La première discussion avec l'UH ont lieu le 19 novembre 1971.

Le 31 mai 1972, l'UH publiait un contre-projet de contrat collectif de travail national, qui fut ensuite communiqué aux organisations patronales.

Malheureusement, les commentaires publiés à ce sujet depuis le 31 mai 1972 par le service de publicité de l'UH ne permettaient pas d'espérer que les partenaires sociaux puissent conduire entre eux des négociations loyales et fructueuses.

Il n'est pas possible de poursuivre ces discussions avant qu'une conciliation générale ne soit intervenue sur le plan des relations mutuelles. Nous devons en particulier constater que des publications concernant le contrat paraissant pendant les négociations rendent notablement plus difficiles les possibilités d'entente.

Indexanpassung der Mindestlöhne EOB

Nach Art. 7 des Gesamtarbeitsvertrages über die Entlohnung des Bedienungspersonals im schweizerischen Beherbergungsgewerbe (EOB) vom 24. Juni 1971 sind die Vertragsparteien verpflichtet,

über die Anpassung der Mindestsätze für feste Löhne und Garantilöhne zu verhandeln, sobald der Lebenskostenindex um 10 Punkte gestiegen ist. Da diesen Mindestlöhnen ein Indexstand von 115 Punkten zugrunde liegt und der Index im Monat Februar 125 Punkte erreicht hat, musste über eine Lohnanpassung verhandelt werden.

Über den Grundsatz einer Anpassung der Mindestsätze an den gestiegenen Lebenskostenindex konnte nicht mehr diskutiert werden, weil Art. 7 des EOB eine entsprechende Verpflichtung enthält. Längere Diskussionen waren aber über die praktische Durchführbarkeit und über das Ausmass der prozentualen Lohnerhöhung notwendig. Nachdem nun darüber letzte Woche eine Einigung erzielt werden konnte, bleibt folgendes festzuhalten:

- Die in der EOB vorgesehenen Mindestsätze für feste Löhne und für Garantilöhne werden ab 1. Juli 1972 um 10 Prozent erhöht.
- Als Ausgangspunkt für diese Erhöhung wird ein Indexstand von 125 Punkten angenommen. Die nächste indexmässig begründete Anpassung der Mindestsätze erfolgt bei einem Indexstand von 135 Punkten. Damit erfolgt zugunsten dieser Mindestsätze eine kleine Realloohnerhöhung von 1,3 Prozent.
- In der Praxis hat diese Anpassung nur in den Fällen stattzufinden, in denen am 1. Juli 1972 noch Löhne ausbezahlt werden, welche die Mindestsätze der EOB nicht übersteigen. Einem mit diesen Mindestsätzen entlohten Arbeitnehmer sind ab 1. Juli 1972 10 Prozent mehr Lohn zuzuschicken.

Da der Arbeitnehmer neben den Mindestsätzen der EOB zusätzlich Anspruch auf Verpflegung und Unterkunft hat,

ist für die Berechnung des Mindestlohnes der AHV-Ansatz für Naturallohn nicht zubeziehen.

Landes-Gesamtarbeitsvertrag

Die auf den 6. Juli 1972 angesetzten Verhandlungen über einen Landes-Gesamtarbeitsvertrag für das schweizerische Gastgewerbe mussten vorderhand unterbrochen werden.

Grund:

Am 28. 5. 1971 haben die Arbeitgeberverbände des Gastgewerbes (Schweizer Hotelier-Verein, Schweizer Wirtverband und Arbeitsgemeinschaft der Vereinigung alkoholfreier Betriebe) der Union Helvetia einen Entwurf für einen Landes-Gesamtarbeitsvertrag zugestellt.

Am 19. 11. 1971 fand die erste Aussprache mit der UH statt.

Am 31. 5. 1972 veröffentlichte die UH ihren Gegenentwurf für einen Landes-Gesamtarbeitsvertrag. Anschliessend trat dieser Gegenentwurf auch bei den Arbeitgeberorganisationen ein.

Leider bieten nur die in dieser Angelegenheit vom Publizitätsdienst der UH seit dem 31. 5. 1972 veröffentlichten Kommentare keine Grundlage für loyale und erfolgversprechende Verhandlungen unter Sozialpartnern.

Eine Fortsetzung dieser Gespräche ist ohne vorherige Generalbereinigung der gegenseitigen Beziehungen nicht möglich. Es bleibt insbesondere festzuhalten, dass Publikationen während der Vertragsverhandlungen Verständigungsmöglichkeiten wesentlich beeinträchtigen.

durchführte. Daran beteiligt war auch der Verband Nordwestschweizerischer Milch- und Käsegenossenschaften. Ernst Stöcklin, Chef der Abteilung Weiterbildung «Service» der SFG, begrüßte die rund achtzig Teilnehmer. Vorerst orientierte Joseph Schneider, Werbeleiter des Milchverbandes Basel, über Milchprodukte im Gastgewerbe. Sehr wichtig ist es, dass diese richtig aufbewahrt werden, denn sie sind leicht verderblich. Insbesondere die pasteurisierten Produkte dürfen die Kühlkette nie verlassen. Sterilisierte Produkte sind lange haltbar, wenn die Verpackung geschlossen ist. Ist diese aber einmal offen, müssen sie rasch verbraucht werden.

Am Ostertag, Chefbarman-Restaurateur, demonstrierte hierauf Milch-Shakes, Frappés, Egg-Noggs und weitere Milch-Drinks. Er zählte unendlich viele Möglichkeiten auf, sie mit Früchten und Sirup, mit und ohne Alkohol, herzustellen. Herrliche Käse-Shakes, phantasievoll zubereitete Getränke. Otto Ledermann, dipl. Küchenchef und Fachlehrer, schliesslich stellte Walter Rusch, Chef der Eiscrème-Abteilung des Milchverbandes Basel, die verschiedenen Eiscrème-Produkte Pierrot vor, die sich teils auch zum Frühstück eignen.

Der vortrefflich organisierte Kurs vermittelte den Teilnehmern aus dem Gastgewerbe eine Fülle von Anregungen, die wiederum der Bedienung des Gastes zugute kommen werden.



Beschlüsse des Zentralvorstandes

Entsprechend den Zusicherungen anlässlich der Delegiertenversammlung in Davos und auf Antrag der Finanzkommission hat der Zentralvorstand SHV anlässlich seiner jüngsten Sitzung erneut seinem festen Willen Ausdruck verliehen, über die mit IRC vereinbarten Leistungen hinaus keine weiteren Investitionen zu Gunsten IRS zu tätigen. Die Finanzkommission hat ihrerseits das Angebot unterbreitet, ab 1. 7. 1972 die anfallenden Ausgabenüberschüsse zu übernehmen. SHV und IRC verhandeln gegenwärtig über die Modalitäten dieser Defizitübernahme. Die Verhandlungen werden allerdings durch die jüngsten währungspolitischen Beschlüsse des Bundesrates beeinträchtigt, die die Investitionen ausländischer Kapitalgeber weitgehend beschränken.

Die Zusammenarbeitsverhandlungen mit Citel sind nach verschiedenen gemeinsamen Vorbesprechungen ebenfalls erneut in Gang gekommen. Im übrigen nahm der Zentralvorstand von den Massnahmen Kenntnis, die der Verwaltungsrat IRS anlässlich seiner Sitzung vom 28. Juni beschlossen hat. Sie sind geeignet, den Betrieb den gegenwärtigen Marktbedingungen entsprechend und unter wesentlichen Kostenreduktionen bis zu einer allfälligen Einigung zwischen Citel und IRC weiterzuführen.

In den Griff bekommen

Generalversammlung des Hotelier-Vereins Grindelwald

Die Pflichttraktanden fanden eine rasche Erledigung, die Gesuche zur Aufnahme dreier neuer Mitglieder passierten anstandslos, die Hotelpreise bei Sportanlässen wurden diskussionslos genehmigt. In der Stellungnahme zum neuen Bauglement wurde festgehalten, dass der «spekulative Tourismus» durch die Schaffung von klaren touristischen Grundkonzepten zurückgebunden werden müsste.

Es wird vorgeschlagen, dass in der Kern- und erweiterten Kernzone für Bauten des Gastgewerbes 6 Vollgeschosse zulässig sein sollten, sofern sämtliche Geschosse gastgewerblich genutzt werden. Die Bettenzahl sei jedoch auf 250 zu beschränken. In der Wohn- und erweiterten Wohnzone sollten jedoch Gastwirt-

schaftsbetriebe bis maximal 4 Geschosse und 100 Betten zulässig sein. Die Hotelier hoffen damit zu vermeiden, dass allzu grosse ortsfremde Hotelkisten die Landschaft des Kurortes verunstalten.

Bei der steten Zunahme von Appartement- und Ferienwohnungen auswärtiger Besitzer und beim Verkauf von Liegenschaften an Ausländer läuft der Ort Gefahr, sein Kleeblatt als heimlicher und ruhiger Bergort zu verlieren. Die sich abzeichnende Entwicklung muss fest in den Griff genommen werden.

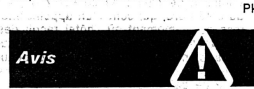
Für das neue Kurortszentrum, das eine Mehrzweckhalle mit einer gedeckten Kunsteisbahn, Curlingrinks, ein öffentliches Hallenbad, Sauna, Fitnesscenter sowie ein Restaurant umfasst, ist eine halbe Million Franken zur Verfügung zu stellen. Die Hotelier sind jedoch der Überzeugung, dass derselbe Betrag auch von den Ferienwohnungsvermietern sowie dem Handel und Gewerbe zur Verfügung gestellt wird.

Freuenzmassig stellt der Winter ein neues Höchstergebnis dar. Dieses Resultat aber täuscht. Die Logiernächte sind wohl um 15 000 angestiegen, doch ist durch die vermehrte Bettenzahl die durchschnittliche Bettenbesetzung zurückgegangen.

Diesen Rückgang sieht man einerseits in der steten anwachsenden Konkurrenz anderer Orte und zum andern durch die Konkurrenz der zusätzlichen neuen Beherbergungsform. Es gilt daher, die kurörtlichen Einrichtungen vor allem für den Nichtskifahrer sogleich als möglich zu erstellen. Andererseits sind vermehrt die wirklichen Bedürfnisse des Hotelgastes zu erfassen und ihnen Rechnung zu tragen. (U)

Bern: GV des Hotelier-Vereins

Unter dem Präsidium von K. Bütikofer, Hotel Schweizerhof, führte der Hotelier-Verein Bern am 3. Juli seine Generalversammlung durch, die mit einem gemeinsamen Nachlassen, Demonstration des neuesten Werbefilms über Bern und angeregter Diskussion abgerundet wurde. Die statutarischen Traktanden wurden einstimmig genehmigt, das Budget 1973 im Gesamtbetrag von zirka 18 000 Franken gutgeheissen. Die wichtigsten Themen des Präsidialberichts: Befürwortung der betrieblichen Altersvorsorge für das Personal, Appell zum Service compris, touristische Signalisation in Bern, die noch ungeklärte Situation bezüglich des Kongresszentrums Thoracker. Neue Mitglieder des Hotelier-Vereins sind: A. Moser, Hotel Schlüssel, die Movelock AG, Weissenhausplatz, J. Rüdisser, Vizedirektor Hotel Schweizerhof. PK



Ceux qui mentent encore et toujours des rabais!

Chaque année, les hôteliers sont, à certaines époques, submergés d'offres de clubs et d'associations qui s'adressent aux hôtels et tentent par de larges promesses et des beaux mots à conclure avec eux des affaires lucratives. Comme contre-prestation pour les grosses dépenses des clubs (!), l'hôtel doit simplement accorder aux membres des sociétés en question un rabais d'au minimum 5 %, souvent de 10 % et l'on cite même le chiffre de 20 %! Il s'agit cette fois du Percenters International (Percenters Club Limited), 16, Berkeley Street, Lorton W1 et du Wolf Club Inc., Shinjuku-Ku, Tokyo.

Peut-on, devant de tels avantages, renoncer à une collaboration? Il est certain que chaque hôtelier qui sait compter et n'agit pas à la légère prendra la bonne décision. Ou, ironiquement, si nous devions accorder un rabais à chaque client? De plus, notre règlement des prix interdit expressément à tous les membres de la SSH de promettre ou d'accorder des rabais ou commissions sur les

Unter uns ... Entre nous ...



notes d'hôtel aux membres d'associations, clubs, etc. quels qu'ils soient.

Malgré toute la paparasse que nous recevons quotidiennement, il y aura certainement suffisamment de place dans la corbeille à papier pour de telles requêtes.

Zeitungsverleger für Heraussetzung der Tarife

sda. Bis spätestens auf den 1. Januar 1973 werden Zeitungen und Zeitschriften sowie Inserate teurer: der Schweizerische Zeitungsverlegerverband (SZV) hat an einer ausserordentlichen Generalversammlung am Freitag in Zürich eine neue Tarifanpassung beschlossen, die er mit der Kostensteigerung begründet.

Das Communiqué des SZV hat folgenden Wortlaut: «Der Schweizerische Zeitungsverlegerverband (SZV) hat sich am Freitag anlässlich einer ausserordentlichen Generalversammlung in Zürich mit den Auswirkungen der in letzter Zeit eingetretenen extremen Kostenentwicklung befasst. Er stellte fest, dass die Teuerung sämtliche Aufwandsgruppen mit Ausnahme des Papiers in ungefähr gleichem Ausmass erfasst. Besonders gravierend wirkt sich die durch die neuen Gesamtarbeitsverträge mit dem Personal und die Gesetzgebung des Bundes ausgelöste Steigerung der Personalaufwendungen und Sozialleistungen aus. Die festgestellte Gesamterhöhung gegenüber dem Vorjahr liegt in keinem Falle unter zehn Prozent. Sie beträgt in der Regel je nach Struktur 15 und mehr Prozent. Die Generalversammlung kam zum Schluss, dass die Zeitungs- und Zeitschriftenverleger unter diesen Umständen genötigt sind, ihre Abonnements- und Handverkaufspreise sowie die Inseratentafeln so rasch wie möglich, spätestens aber auf den 1. Januar 1973, entsprechend anzupassen».

† Mme Richard Lendi sr

Le 6 juillet s'est éteinte à l'Hôtel de la Paix, à Genève, éblouissant dont elle était la présidente du conseil d'administration, Mme Richard Lendi sr. C'est à Budapest, le 14 septembre 1893, née Aranka Vernes, que Mme Richard Lendi sr avait vu le jour. Très douée pour la musique, elle avait fréquenté le Conservatoire de cette ville et y avait obtenu, très tôt, un diplôme de virtuosité, qui faisait d'elle une pianiste de talent. Alors qu'elle se trouvait en vacances à Semmering, elle rencontra celui qui, en 1918, allait devenir son mari. Dès lors, elle ne cessa d'être, pour Richard Lendi sr, une compagne aimante et une collaboratrice de tous les instants, le secondant efficacement dans la remarquable ascension professionnelle qui avait été la sienne jusqu'au moment de sa mort. Elle a été également une mère extrêmement dévouée pour ses deux enfants, soit M. Richard A. Lendi, administrateur-délégué et directeur général de la chaîne des Hôtels Rhône, membre du comité central de la SSH, et de Mme Neil Mowrey-Lendi, dont le mari est administrateur-délégué de Lendi-Hôtels S.A. Tous ceux qui, en Suisse et ailleurs, ont eu le plaisir de connaître Mme Richard Lendi sr conserveront d'elle un souvenir à la fois ému et reconnaissant. Nous prions la famille de Mme Richard Lendi sr, plus particulièrement son fils Richard, de croire à l'expression de notre vive sympathie. V.

hotel revue

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. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen.

Druck: Fritz Pochon-Jent AG, Bern.

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

Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. P. Kühler.

Deutsche Redaktion:

Dr. P. Kühler, Maria Küng

Französische Redaktion: J. Seydoux

Technische Leitung und Inseratentell: P. Steiner



47 Schülerinnen und Schüler der Hotel-Abteilung der Universität Tokio trafen bereits am 26. April dieses Jahres in Zürich ein, um in Mitgliederbetrieben des SHV ein sechsmonatiges Praktikum zu absolvieren. Die Stellennachwende während mehr als acht Monaten sorgfältig vorbereitete, dankt den eidgenössischen und den kantonalen Behörden und den beteiligten Mitarbeitern der Swissair Bern, Zürich und Tokio. Die 47 jungen Japaner – bereits seit über zwei Monaten in den Ausbildungsbetrieben – sind nach Auskunft ihres Gruppenchefs ausnahmslos «happy».



La nouvelle façade du Montreux-Palace et ses 230 stores automatiques. (Photo Germond)

Le Montreux-Palace soigne sa façade

1 unique bouton, 230 stores en mouvement

Soucieux de se présenter d'une manière attrayante, le Montreux-Palace avait procédé à un rafraîchissement complet de ses façades et de ses balcons. Cet important travail de rénovation, dont on peut juger aujourd'hui la réussite complète, a également permis la création d'un équipement technique qui dépasse le stade du simple gadget: un système de stores automatiques. Une seule pression sur un bouton installé à la loge du conciergerie et les 230 stores de la façade côté lac se lèvent ou se descendent en 45 secondes.

Procédé technique

Chaque store est équipé d'un petit moteur monophasé de 220 volts, d'une puissance de 250 watts. Tous ces moteurs sont raccordés à un tableau de commande et répartis sur 24 groupes. L'installation est alimentée par un câble 4 sur 95 mm² et assurée à 200 ampères. Trois possibilités de fonctionnement ont été choisies: la commande individuelle pour chaque store, par simple pression d'un bouton installé sur chaque balcon; la commande générale à distance des 230 stores depuis la loge du conciergerie et - last but not the least - la remontée automatique de tous les stores en cas de vent (dès 30 km/h) au moyen d'un anémomètre monté sur la toiture supérieure de l'hôtel. Ce dernier système permet de bloquer les commandes individuelles et générale tant que le vent souffle.

La réalisation de ces installations a nécessité environ 1400 mètres de tubes et 3500 mètres de câbles divers. Conçue et mise en place par un bureau d'ingénieurs en électronique, un grand concessionnaire en électricité et une entreprise

de stores, elle a exigé un investissement trois fois supérieur à une installation manuelle classique.

De la réclame à l'économie de main-d'œuvre

La vue, d'un bateau de la CGN voguant sur le Léman par exemple, du mouvement ascendant ou descendant de ces 230 stores jaune soleil (!) est à elle seule un vrai spectacle. En plus de cet aspect esthétique et publicitaire indéniable, les principaux avantages du système, dont l'expérience s'avère très positive, résident dans l'absence de dégâts lors de tempêtes, l'appréciable protection des balcons en cas de pluie fine sans vent et l'économie de main-d'œuvre. Ce dernier facteur permet d'affirmer qu'il s'agit-là d'une opération de rationalisation, si l'on songe au temps investi par les femmes de chambre pour manipuler 230 stores, une, deux, voire plusieurs fois par jour selon les caprices de la météo.

45 nouvelles chambres modernes

Le Montreux-Palace, qui achève également l'installation d'un service téléphonique dernier cri, s'est également enrichi de 45 nouvelles chambres (85 lits). Il s'agit de chambres de courriers, sis du côté nord, qui sont d'un appoint intéressant pour l'hôtelier. Ces chambres, aménagées d'une façon moderne avec beaucoup de goût, sont toutes dotées d'une salle de bain, du téléphone, de la radio et d'une prise TV.

Le prestigieux établissement montreusien a, par ailleurs, encore d'autres projets de rénovation et de transformation... J. S.

Comment on prépare un avenir de haut standing

Audacieux projets à Villars

Le soleil du midi, chère à la publicité de Villars, pourra se mirer dans de l'eau de mer! La glace, déjà éternelle dans ce joyau des Alpes vaudoises, sera recouverte d'un toit en dur résistant aux assauts du vent! Un centre de congrès, un laboratoire de langues, un restaurant panoramique et quelques hôtels occupent déjà l'imaginaire des architectes. Ce sont quelques-uns des projets que les animateurs du tourisme villarois, par la voix de M. André Willi, directeur, ont présentés la semaine dernière à la presse.

Villars, station de haut standing, s'est engagé à travailler avec l'avenir. Désireuse de combler l'entre-saison et de s'adapter aux exigences de sa clientèle actuelle et potentielle, elle en a étudié les motivations puis, faisant appel aux techniques de marketing, elle a dressé l'inventaire de ses possibilités et établi une planification d'équipement à long terme. Et son offre sera pour le moins originale, car il semble que Villars se plaise à collectionner les équipements insolites: une patinoire d'été, une piscine d'eau de mer à la montagne et un palace-club...

Un complexe balnéaire et un centre de congrès

Cette offre se compose d'équipements modernes et de services variés. Les

Le tourisme remercie la presse

Excellente initiative - et suffisamment rare pour être soulignée - que celle prise par l'Office du tourisme du canton de Vaud qui avait profité de cette journée pour offrir à quelques membres de la presse vaudoise et de la presse spécialisée une journée de détente et de contacts amicaux, loin des tables de rédaction et plus près de la nature. Animée par le directeur de l'OTV, M. Jean-Jacques Schwarz, qui releva que le tourisme moderne est tributaire de la presse et remercia tous ceux qui permettent à son organisme d'assurer son excellente politique d'information, cette rencontre donna l'occasion aux journalistes de s'es-sayer aux joies du curling et du tir aux pigeons avant de déguster une succulente raclette au Roc d'Orsay... Peu d'exploits en l'occurrence, mais un bel air, une tribune de l'amitié et une leçon de tourisme pratique pour tous les représentants de la presse!

plans prévoient notamment de recouvrir d'un toit la patinoire artificielle qui sert également, tout au long de l'année, au curling, aux galas de patinage artistique et aux matches de hockey sur glace. Elle sera bientôt complétée par une piscine couverte dont la mise en chantier doit avoir lieu incessamment. Les tennis seront réaménagés; quant au golf des Alpes vaudoises, il est en bonne voie.

Mais c'est nettement le projet de créer un véritable ensemble balnéaire avec piscine d'eau de mer, salle de congrès et restaurant, qui revêt un intérêt tout particulier. Ce complexe, unique en Suisse, sera réalisé sur l'emplacement de l'actuelle piscine du Palace. Les propriétaires de l'hôtel et le Club Méditerranée se sont déclarés d'accord de céder un droit de superficie pour 50 ans à la station. En 1973 déjà, on construira des vestiaires et une piscine d'eau de mer de 290 m²; cet exploit sera rendu possible grâce à l'addition du sel émanant des couches salines de la région, auquel on ajoutera 7 autres sels et 12 produits divers. En 1974, la piscine actuelle sera remplacée par une piscine semi-olympique et par un pataugeoire.

Enfin, en 1975, on a bon espoir d'édifier, dans le cadre de la planification communale et sur un espace de quelque 22 000 m² cédés par la commune à des fins d'équipement collectif, une salle de congrès d'au moins 500 places et un restaurant panoramique. Ces divers équipements seront financés, d'une part, par la commune et l'Association pour le développement et l'équipement de Villars en ce qui concerne la piscine couverte et la patinoire, et, d'autre part, par un système de souscription et d'emprunt bancaire, vraisemblablement complété par un apport du Fonds vaudois d'équipement touristique, en ce qui concerne le centre balnéaire.

Il est utile et agréable de souligner l'entente parfaite et l'esprit de collaboration qui règnent entre les autorités communales et les responsables du développement touristique de Villars, promise à un

brillant avenir, grâce à l'excellente politique d'aménagement et de planification que cette station n'a cessé d'appliquer et qui constitue l'un des meilleurs exemples de Suisse romande.

Hôtel en devenir

La capacité d'hébergement de Villars s'élève, au total, à 7000 lits, mais il semble qu'elle soit encore insuffisante. C'est ainsi que divers projets d'hôtels sont en cours, dont un Eurotel de plus de 200 lits sur l'emplacement de l'ancien hôtel Victoria et le complexe de «La Réserve d'Orsay».

Cet effort d'équipement n'ôte rien à la politique de régionalisation qui, en sus des initiatives locales, doit continuer à poursuivre ses objectifs. Cependant, chaque station est contrainte de disposer d'un équipement de base utilisable tous les jours pour une clientèle touristique et résidentielle (piscines, tennis, etc.). En revanche, d'autres équipements auront une vocation régionale plus mar-

quée: ce sont avant tout ceux qui ne touchent pas la masse (golf, aérodrome, etc.).

Accueil + animation = service

«Nous devons combattre», dit M. Willi, «l'inertie des hôtes en matière de loisirs et provoquer l'animation». Cet été déjà, des équipes d'animation, formées de jeunes gens et jeunes filles, s'occuperont des loisirs des vacanciers, dans les hôtels et dans la station. L'opération «Accueil-sourire» et son système de chèques ont déjà porté leurs fruits et satisfait la clientèle. La servir, c'est aussi savoir l'accueillir et la distraire. Autre idée originale et extrêmement intéressante: la prochaine mise en place d'un laboratoire de langues destiné à la formation linguistique du personnel de toute la station et des groupes de jeunes touristes qui, de plus en plus, combinent leurs vacances avec l'étude des langues. Villars restera à l'avant-garde, ne serait-ce qu'en raison du nombre étonnant d'idées contenues dans cet article qui défient le passé, le «déjà-vu» et la monotonie. J. S.

Vente d'immeubles aux étrangers

Le Valais pas content

(ATS) Depuis quelques jours, les réactions se multiplient en Valais à la suite des récentes mesures prises par les autorités fédérales en matière de vente d'immeubles aux étrangers.

Plusieurs sociétés de développement et offices du tourisme ont fait part de leur inquiétude. «Nous estimons regrettable qu'une étude sérieuse et objective des conditions locales n'ait pas précédé l'entrée en vigueur de telles mesures» note par exemple dans un communiqué la Société de développement d'Anzère. La Chambre immobilière du Valais soulignait également les conséquences fâcheuses d'un arrêté qui risque bien de paralyser l'économie de plusieurs régions en voie de développement. De son côté, Me Adolphe Travetelli, directeur de la Banque cantonale du Valais, rendait public une intervention écorchée adressée aux autorités fédérales dans laquelle il note par exemple que «l'interdiction de vendre des appartements ou des chalets à des étrangers



compromettrait très rapidement la situation financière de certaines d'entreprises et commerçants et précipiterait dans la faillite plusieurs sociétés de remontées mécaniques».

On fait remarquer en Valais qu'à ce jour des centaines de contrats de vente à des étrangers ont déjà été signés ces derniers temps, des acomptes versés, ce qui ne va guère faciliter les transactions futures.

Radio et tourisme

«Spécial-Vacances»

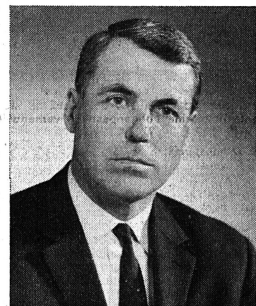
Pour la sixième année consécutive, la Radio suisse romande reprendra la diffusion d'une émission estivale d'informations touristiques quotidiennes: «Spécial-Vacances».

Présentée de 11 heures à midi, chaque jour du lundi au vendredi, du 3 juillet au 8 septembre, sur le premier programme, cette émission réalisée par André Nussli et Liliane Perrin, s'adresse principalement aux touristes suisses et étrangers. Elle comprend des nouvelles touristiques, des reportages sur les lieux de vacances, un moment des manifestations, des conseils routiers, un bulletin de navigation sur le Léman et les lacs de Neuchâtel, Bienne et Morat, des informations CFF, des itinéraires pédestres et des appels personnels.

Das Interview

mit Dr. W. Roesch, Mitglied der Geschäftsleitung der Motor-Columbus

Werner Roesch, Dr. iur., Studium der Rechte und der Volkswirtschaft an der Universität Zürich, anschliessend Tätigkeit in der Eidg. Finanzverwaltung, Bern, von 1954 bis 1968 in leitenden Stellungen in der Maschinenindustrie, 1968 Eintritt in die Geschäftsleitung der Motor-Columbus AG für elektrische Unternehmungen, Baden. Unter anderem auch verantwortlich für den Bereich Tourismus und Immobilien.



Gebündeltes Know-how für touristische Projekte; Erschliessungsvorhaben als interessante Anlageobjekte

Ihre Firma hat sich - wie Ihren Ausführungen an der Internationalen Studentenausstellung «Fremdenverkehr im Wandel» in Rüschlikon zu entnehmen war - im Rahmen der Diversifikation im Tourismus engagiert. An welchen touristischen Projekten in der Schweiz sind Sie im grösseren Stil beteiligt?

Unsere Firma ist seit einigen Jahren im Bereich Tourismus aktiv. Als erstes konkretes Engagement förderte sie zusammen mit einigen Bündner Initiatoren sowie im Einvernehmen mit der Gemeinde Mesocco, die Erschliessung von San Bernardino.

Auf Ende 1970 wurde die erste Erschliessungsetappe, bestehend aus Transportanlagen, Parkplätzen sowie einem Bergrestaurant, in Betrieb genommen. Die beiden ersten Winterseasons haben unsere Erwartungen erfüllt.

Mit dieser verkehrsmässigen Erschliessung des Skigebietes ist die Grundlage für die dringende notwendige Erhöhung der Beherbergungs- und Verpflegungskapazität geschaffen. Aufgrund einer durch unsere Ingenieurunternehmung im Auftrag der Erschliessungsgesellschaft durchgeführten touristischen Gesamtplanung werden in diesen Tagen zwei Ueberbauprojekte in je einer ersten Etappe in Angriff genommen:

- Ueberbauung des Areals des Hotels Brocco e Poste mit Eigentumswohnungen, Hallenbad, Läden usw. sowie die Modernisierung des bestehenden Hotels. Finanzierungsaufwand: total rund 12 bis 14 Millionen Franken.

- Eine auf ebenfalls mehrere Jahre verteilte Ueberbauung ausserhalb des Dorfkerns inklusive Hotel. Kostenaufwand: 30 bis 40 Millionen Franken. An diesem zweiten Projekt sind wir über unsere Ingenieurunternehmung interessiert.

Vor einigen Wochen haben wir in Oberaxen (Bündner Oberland) im Einvernehmen mit der Gemeinde die Betreuung der touristischen Erschliessung übernommen, und zwar aufgrund eines Richtprojektes und eines Geländes von annä-

hernd 50 000 m², das von der Cresta Ferien AG erworben wurde.

Auch in Obersaxen fehlen Beherbergungs- und Verpflegungs-Kapazität weitgehend. Mit dem Erschliessungsprojekt «Cresta» soll über ein Aparthotel, Hallenbad, Läden sowie Eigentumswohnungen diese Kapazität geschaffen werden. Soweit es sich dabei um Eigentumswohnungen handelt, denken wir in erster Linie an schweizerische Kundschaft. Projektumfang: 35 bis 38 Millionen Franken.

Herr Dr. Roesch, werden die touristischen Aktivitäten von Motor-Columbus durch die bundesrätlichen Massnahmen betreffend den Erwerb von Liegenschaften durch Ausländer beeinträchtigt?

Zum einen ist auf unsere langfristige Planung hinzuweisen, zum anderen werden wir uns bei Ueberbauungen in der ersten Linie an ausländische Käufer. Unsere Planung ging schon frühzeitig von der Annahme aus, dass im Rahmen der auch auf Bundesebene vorgesehenen Förderung der Berggebiete eine für alle Teile annehmbare Lösung hinsichtlich des Verkaufes von Eigentumswohnungen an Ausländer gefunden werde. Dass diese gegenüber der jetzigen gesetzlichen Regelung (Lex von Moos) eine Verschärfung bringen würde, war ja seit längerer Zeit vorzusehen.

Die Aktivität von «Aussenseitern» im Tourismus wird in den letzten Jahren immer häufiger. Der Vorwurf, durch Bau und Verkauf von Eigentumswohnungen kurzfristig hohe Gewinne zu realisieren, ist leider oft berechtigt. Ist Tourismus tatsächlich ein interessantes Gebiet für längerfristige, rentable Anlagen?

Es kommt darauf an, dass man den Begriff «Aussenseiter» definiert. Es gibt in der Tat Gesellschaften, die durch eine punktuelle Ueberbauung an einem landschaftlich sehr schönen Ort kurzfristig Gewinne erzielen und dann aus der betreffenden Region verschwinden.

Im Zeichen des Umweltschutzes und Land- und Naturschutzes wird im Hinblick auf die Sensibilisierung unserer Bevölkerung in diesen Belangen dürfen aber in Zukunft nur solche Unternehmen à la longue Bestand haben, die ihre touristischen Tätigkeiten auf die mannigfaltigen Gesichtspunkte des Landschafts- und Naturschutzes ausrichten, auf die Bedürfnisse der Infrastruktur Rücksicht nehmen und auch

die mittelbaren und unmittelbaren Folgen für den Finanzhaushalt der betreffenden Gemeinden zu würdigen wissen. In diesem Sinne hat die Motor-Columbus aufgrund ihrer bisherigen Tätigkeit, die sie zwang, bei ihren Infrastruktur-Projekten verschiedenartige Belange zu berücksichtigen, sicher eine prädestinierte Rolle. Sie verfügt in ihrem Hause auch über ein Spektrum von Dienstleistungen und Fachrichtungen, die es ihr ermöglichen, das Ganze im Auge zu behalten und nicht nur kurzfristig auf Gewinnrealisationen auszugehen. Langfristig gesehen ist eine fundierte, sorgfältige touristische Erschliessung sicherlich ein Gebiet, das auch vom Anlage-Standpunkt aus interessant sein kann.

An der erwähnten Veranstaltung in Rüschlikon wurde diskutiert über den Unterschied zwischen seriösen Projekten und spekulativen Projekten. Wo ziehen Sie die Grenze, ab wann sind Gewinne unerlässlich?

Generell könnte man sagen, dass Projekte in erster Linie dann unerlässlich sind, wenn sie praktisch ohne Rücksicht auf die Umweltschutzbedürfnisse in die Region hineingestellt werden und zudem der betreffenden Gemeinde bzw. Region Infrastruktur-Aufwendungen aller Art aufbürden, welche deren Finanzkraft eindeutig übersteigen. Wir haben uns deshalb auch nicht geschüdt, in San Bernardino Mittel zu investieren, um ein System von Sportbahnen zu fördern, das - wie man allgemein weiss - in den ersten Jahren zu bescheidenen Erträgen führt. Sie sind aber Voraussetzung für eine spätere gedeihliche Entwicklung des Ortes.

Aus all dem ergibt sich, dass Investitionen im Tourismus-Bereich eine sehr sorgfältige Abwägung aller Für und Wider erfordern, soll eine normale Rendite auf dem investierten Kapital erzielt werden. Auf diese ist ja jede Unternehmung angewiesen. Diese Notwendigkeit der Gewinnerzielung an sich steht wohl auch weniger zur Diskussion als deren Mass. Dieses Mass darf m. E. dort als vernünftig bezeichnet werden, wo die angebotenen Leistungen, die eingegangenen Risiken sowie die Interessen der Öffentlichkeit in ein möglichst optimales Verhältnis gebracht werden.

Ihre zirka 600 Ingenieure und Wirtschaftsfachleute sind mit touristischen Projekten ja auch im Ausland beschäftigt.

• Wieviel Prozent Ihres Auftragsvolumens im In- und Ausland betrifft den Sektor Tourismus?

• Welche grösseren ausländischen Projekte sind bereits realisiert bzw. in Ausführung begriffen?

Zurzeit beträgt der Honoraranteil der Motor-Columbus Ingenieurunternehmung AG an unserem Tourismusbereich im In- und Ausland rund 10 Prozent. Es sei aber darauf hingewiesen, dass die Bearbeitung von Touristikprojekten nur einen Teil unseres Dienstleistungsspektrums ausmacht, da auch andere Projekte auf dem Gebiet der Infrastruktur gefördert und betreut werden.

Was unsere ausländischen Projekte betrifft, ist ein erstes auf der Baleareninsel Ibiza kurz vor der Realisierung.

L'agriculture valaisanne face à de nouveaux problèmes

L'Union valaisanne du tourisme (UVT) et l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne (OPAV) ont organisé récemment un voyage de presse qui a permis aux participants de visiter les hôtels des châteaux de l'abbaye de Saint-Maurice et de mieux comprendre le rayonnement spirituel de cette communauté religieuse, de prendre contact avec les milieux touristiques et de visiter les stations du Val d'Illiez et enfin de discuter certains problèmes de l'agriculture valaisanne.

Chaque année ou presque, le producteur valaisan rencontre des difficultés d'écoulement pour certains produits et on assiste à des conflits entre producteurs, consommateurs et organisations de vente. A quoi cela tient-il, se demande l'acheteur qui, sans se rendre compte de ce qui se passe, accuse le producteur d'indiscipline, d'incurie ou de monopolarisation?

Chacun sait que l'agriculture travaille dans des conditions aussi incertaines que l'hôtellerie saisonnière tant sur le plan quantitatif que qualitatif. Elle cherche à résoudre au mieux les nombreux problèmes qui se posent à elle. Mais il y a pire en matière de vente: le développement des grandes chaînes de distribution, d'où concentration de la demande.

Variation du comportement du consommateur

Les grandes chaînes de distribution enregistrent immédiatement les modifications du comportement du consommateur. Elles violent les ménagères de villes, exerçant pour la plupart une profession, demander des produits occasionnellement peu de travail – quel qu'en soit le prix – des fruits ou légumes conditionnés dans de petits emballages faciles à transporter, des produits semi-préparés, des conserves, etc.

Le produit brut se vend de moins en moins et doit être accompagné de services toujours plus nombreux. Producteurs et vendeurs cherchent à s'adapter, mais ne peuvent le faire du jour au lendemain. Pourtant le Valais est à la pointe du progrès dans le domaine de l'entrepotage puisqu'il est équipé pour stocker simultanément 40 millions de kilos de marchandises. En revanche, il a de gros efforts à faire en matière de conditionnement et de préemballage.

Conditions défavorables

Le fait enfin que les produits valaisans arrivent tard sur le marché joue en leur défaveur, car si la qualité est incomparable, le consommateur a payé des prix inférieurs pour des produits similaires importés précédemment. Les vacances

sculaires faussent aussi l'écoulement et les habitudes alimentaires des citadins. On comprend alors l'amerume en voyant le travail de l'année déprécié... et la patience n'est pas la vertu primordiale des Valaisans!

Les vins de 1971

La qualité n'est pas exceptionnelle, la suite du millésime 1971 le sera. Le degré moyen varie de 81, 4 pour le Fendant à plus de 100 pour l'Amigne et la Malvoisie. Le degré limite pour la Dôle a été fixé à 87 par le Conseil d'Etat, mais il est de 94 en moyenne. Il s'agit-là de vins, quels qu'ils soient, ont leurs caractères et leur finesse accentués. De ce côté-là, pas de souci.

Pourquoi l'Etat a-t-il fait détruire des parcelles de vignobles

La destruction de vignes à Châtroz a donné lieu à une abondante polémique. Il faut y voir la volonté des autorités fédérales et cantonales de faire respecter la législation en la matière, car la décision vient de Berne et le canton n'est que l'exécutif des hautes œuvres. L'existence du cadastre viticole entraîne forcément des décisions arbitraires, car pourquoi une vigne jouxtant une autre vignette plantée sur un terrain, avec une déclivité et une exposition similaires est-elle interdite alors que les autres sont autorisées? On se perd en conjectures, mais il faut des limites et le non respect d'une interdiction de planter entraînerait l'anarchie la plus complète. Les fautes étaient avertis. Ne s'étaient pas pliés aux décisions, il ont été gravement punis. Mais le fait est d'autant plus pénible que la procédure a duré 7 ans.

De telles précisions données par MM. J. Michaud et A. Venet, intéressantes au moment où les produits valaisans arrivent sur le marché. Ils nous engagent à mieux nuancer nos jugements. Nous reviendrons ultérieurement sur l'aspect touristique de cet intéressant voyage de presse. P. N.

Wochen-Digest hotel revue

Weitere Währungsmaßnahmen des Bundesrats

Nach dem Grundstück- und Wertschriftenverkaufsverbot an Ausländer hat der Bundesrat letzte Woche eine Reihe weiterer Massnahmen erlassen, um den Zufluss spekulativer Gelder nach der Schweiz abzuwehren:

- ein Verbot des Einzahlens von ausländischen Geldern
- die Erhebung eines Negativzins von zwei Prozent je Quartal auf den zufließenden ausländischen Geldern
- ein Verbot der Annahme ausländischer Kredite durch Schweizer (Freigrenze: 1 Million Franken pro Jahr, kommerzielle Kredite sind grundsätzlich ausgenommen)
- die Erhebung von Mindestreserven durch eine Verordnung statt der bisherigen Vereinbarung, und schliesslich noch
- ein Verbot bestimmter Devisen-Termingeschäfte.

Die einzelnen Massnahmen wurden so angeordnet, dass sie den laufenden Zahlungsverkehr zwischen der Schweiz und dem Ausland nicht beeinträchtigen. Die Lage auf dem Devisenmarkt hat sich in zwischen – mit Ausnahme des englischen Pfundes, das noch nicht bei seiner künftigen Parität angelangt ist – weitgehend beruhigt.

Höhere Bundessteuern?

Die Finanzkommission des Nationalrats hat die Einrichtung eines Postulats beschlossen, das den Bundesrat ersucht, mit dem Budget 1973 eine Vorlage über die Erhöhung der Sätze der Warenumsatzsteuer und der direkten Bundessteuer um je zehn Prozent und die Aufhebung der jetzt gültigen Steuerbefreiungen zu unterbreiten. Ziel dieser Massnahme wäre ein Einnahmenüberschuss zur Dämpfung des Konjunkturauftriebs.

Starke Zunahme der Konsumentenpreise

Im Juni 1972 ist der Index der Konsumentenpreise um 0,6 Prozent auf 127,8 Punkte angestiegen. Gegenüber dem Vergleichsmonat des Vorjahres ergibt dies eine Steigerung von 6,8 Prozent. Diesmal sind vor allem Nahrungsmittel und Bekleidung im Preisauftrieb beteiligt.

Mühsame Verhandlungen in Brüssel

Die Verhandlungen um das Freihandelsabkommen mit dem EWG können frühestens am 16. Juli abgeschlossen werden.

Die schweizerische Delegation hat ihrer Unzufriedenheit über die von der EWG vorgeschlagene Ursprungsregelung Ausdruck gegeben, die restriktiver ist als jene der EFTA. Die Schweiz werde die Ursprungsregelung aber akzeptieren, um den Ausgang der Verhandlungen nicht zu gefährden; auftauchende Schwierigkeiten aber so rasch wie möglich vor den gemischten Ausschuss des Freihandelsabkommens bringen, verlaute aus dem Bundeshaus.

Flugabonnemente in Europa?

Die Swissair wird der IATA-Tarifkonferenz vom Herbst 1972 Antrag stellen, dass ab innereuropäischen Flugstrecken Jahresabonnemente mit einer Ermässigung von 10 Prozent auf dem ordentlichen Tarif eingeführt werden sollten. Die Zustimmung der anderen Luftverkehrsgesellschaften ist noch ungewiss.

Arbeitszeit in der Industrie

In der schweizerischen Industrie beträgt die durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit des Betriebspersonals jetzt 44,4 Stunden. Für 13,9 Prozent der Arbeiter liegt die Wochenarbeitszeit bereits unter 40 Stunden (insbesondere in der graphischen Industrie), 11,4 Prozent arbeiten noch während 46 Stunden. Die durchschnittliche, effektive Arbeitszeit am Arbeitsplatz – nach Abzug von Ferien, Fehlzeiten, Krankheit, Militärdienst und weiteren Absenzen wird von Arbeitgebersseite auf 38 Wochenstunden geschätzt. R. S.

Beigehalt von Geschirr und Gläsern

Der Verwaltungsbericht 1971 der Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Bern stellt fest, dass Untersuchungen des Kantonalen Laboratoriums für Lebensmittel- und Trinkwasserkontrolle ergeben haben, dass von insgesamt 110 Gläsern und Geschirren 54 Proben mit einem zu grossen Bleigehalt beunruhigt werden mussten.

Es heisst wörtlich: «Nicht nur die hohe Zahl der Beunruhigten, sondern auch die zum Teil hohen Überschreitungen der Toleranz von 3 mg/dm³ (Gläser bis 120 mg/dm³; Geschirr bis 32 mg/dm³) geben zu ernsthaften gesundheitlichen Bedenken Anlass.

Jedenfalls kommt der Bleikontamination (Versuchung) unserer Lebensmittel durch Geschirr ganz allgemein grössere Bedeutung zu, als der Belastung des Menschen durch das Blei aus dem Benzin.

Verkehr

Rund um Flugplätze

Betzholz

Der Kanton Zürich sei mit der Fliegerei besonders eng verbunden und ziehe aus ihr grossen wirtschaftlichen Nutzen, stellte der Regierungsrat in Beantwortung einer Motion fest. Deshalb sollte der Kanton auch seinen Beitrag für die dringend notwendige Förderung des Pilotennachwuchses leisten. Der Kanton stelle zwar den grössten Schüleranteil für die fliegereische Forschung, doch fehle ein geeigneter Flugplatz, da Klotten aus Sicherheitsgründen je länger je mehr für den Sichtflug nicht mehr in Frage komme. Alle Projekte für Regionalflugplätze sind aber bisher gescheitert. Neu steht nun ein Kleinflugplatz in Betzholz bei Hinwil zur Diskussion.

Kloten

In einer seeben veröffentlichten Broschüre orientiert das Amt für Luftverkehr über die dritte Bauphase des Zürcher Flughafens. Nachdem die Mehrheit der Zürcher Stimmbürger im Jahre 1970 der grossen Kreditvorlage für die dritte Bauphase zugestimmt hatte, habe sie auch ein Anrecht darauf zu erfahren, was mit dem Steuergeld unternommen werde. Die Broschüre beginnt mit einem kleinen «Who's who?» im Flughafen Zürich. In der anschliessenden «Geschichte in Stichworten» wird sodann die Entstehung des Flughafens geschildert, von der Verlegung von Dübendorf nach Kloten bis zum Beginn der dritten Bauphase. Als letztes Kapitel behandelt die Broschüre den «Masterplan 1990», der für die Abfertigung von 25 bis 30 Millionen Passagieren und über einer Million Fracht jährlich konzipiert ist. sda

Grosses Moos

Als verfrüht betrachtet die Verkehrskommission des bernischen Grossen Rates den Zeitpunkt für einen endgültigen Entscheid über den Bau eines Flugplatzes im Grossen Moos. Nach zweitägigen Beratungen beschloss die Kommission, dem Kantonsparlament zu beantragen, kein Detailprojekt für einen Berner Flughafen auszuarbeiten und die 1950 überwiesene Motion im Hinblick auf einen Ersatz für den Flugplatz Belpmoos abzuschreiben. sda

Die Anti-Motor-Welle

Massnahmen gegen Motorboote und Motorschiffen gefordert

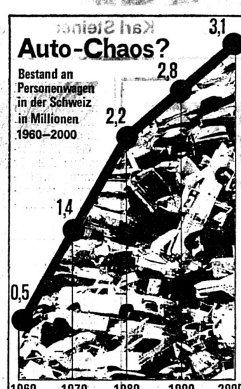
In den Naherholungsgebieten und in den Küstengebieten rüstet man energisch und zielbewusst gegen die Macht der Motorisierung, die auf Wasser und Schnee den

Menschen in den letzten Refugien der Erhaltung bedroht und belästigt. Wer sich vom Auto erholen will und endlich der Sucht nach Geschwindigkeit, glimpflich entkommen ist, der duldet keine weiteren Lärmorgien. Der Kampf gegen die unvernünftige Gletscherfliegerei ist noch in aller Frische, um den Auswüchsen auf dem Wasser und den Schneehalden mit Gleichmut zu begegnen. Die europäischen Seen und die Alpen sind keine Tummelplätze für Dreck speidende Verbrennungsmotoren. Für die Australier oder Kanada angehen mag – Motorboote und Motorschiffe gehören dort zum sportlichen Alltag – taugt für die Alpenländer nicht. Lärmplage und Unfallgefahr werden gegen diese Vehikel, zu denen sich neuerdings auch noch Luftkissenfahrzeuge gesellen wollen, ins Feld geführt; gemeint ist aber schlechtere Motor, der Motor als missbrauchter Diener der Öffentlichkeit, der Motor als Störfaktor, der Motor als falsches Statussymbol, der Motor als Moloch. Die motorlosen Kurorte und Feriengebiete müssten noch vermehrt ihre aufstrebende Luft auf die Fahnen der Werbung schreiben um auch die übrigen Gebiete zur Abkehr vom Motorverkehr zu bewegen. Harte Konkurrenz könnte ja nur dem Urlaubskonsumenten zugutekommen, der die Stätten des Lärms ja nicht verlässt, um auf Seen und Bergen erneut zu erkundern, was die Motoren und Schiffe zu begeben. Die Anti-Motor-Welle ist nicht vom Umweltschutz getragen, sondern von der natürlichen Abwehr des wieder empfindsamen Menschen, der den Pferdestärken-Hallorido nicht nicht mitzumachen gedenkt. Erwin A. Sauter

Ein Dritter ist zueifel

Neue Fluggesellschaft für Island

Die isländische Regierung hat der neuen Fluggesellschaft «Fráttflug» eine Konzession für Flüge zwischen Island und Südostasien unter dem Namen «Isavia Iceland» erteilt. Diese Entscheidung hat bei den beiden bereits bestehenden isländischen Fluggesellschaften Flugtag Island (IATA) als auch bei der nicht der IATA angeschlossenen Loftleidir Überbrückung ausgestellt. Man ist der Ansicht, dass zwei Fluggesellschaften für die 200.000-Seelen-Island ausreichend sein müssten. Auch die neue Gesellschaft gehört nicht der IATA an und plant im übrigen im Laufe des Jahres die Aufnahme von Flügen nach Bangkok, Kuala Lumpur und Singapur, wobei zwei neue DC-8 jetzt gemietet werden sollen. Der Public-Relations-Chief der Loftleidir erklärte hierzu, sowohl seine Gesellschaft als auch Icelandair hätten gegen die Lizenzerteilung für «Fráttflug» protestiert. Erst vor einigen Wochen hatten Loftleidir und Icelandair auf Empfehlung der isländischen Regierung Fusionsverhandlungen geführt, die aber gescheitert sind.



Wird König «Auto» zum Diktator?

fr. Schonend schreibt Prof. Knescharek in seiner neuesten Teilstudie über die Entwicklungsperspektiven der schweizerischen Volkswirtschaft, «dass sich bei der Bedarfsdeckung der Schweiz mit Personenzuguntermal ein Sättigungstendenz bemerkbar machen wird». Auf über 3 Millionen Autos wird der Bestand im Jahre 2000 geschätzt, mehr als doppelt so viele wie heute. Auf 100 Einwohner kämen dann 407 Personenzüge im Jahre 2000. Sofern dieser Zustand je eintreten sollte, ist «Sättigung» eine verschönernde Unterbreitung. Bei den Abgasen, Strassen und Parkplätzen wird sich einiges ändern müssen, wenn diese Sättigung nicht in einem Auto-Chaos enden soll.

Une nouvelle liaison Genève-Nice

Il existe un itinéraire ferroviaire fort intéressant, au départ de Genève et à destination de Nice. C'est celui passant par Digne et la région des Hautes-Alpes. Comme il est un peu plus long, depuis bien des années déjà, les voyageurs se rendant sur la Côte d'Azur par le rail dénotent la préférence à l'itinéraire Genève – Grenoble – Valence – Marseille – Nice. Mais la Compagnie des chemins de fer de Provence et la Société nationale des chemins de fer français ont décidé de redonner vie à cet itinéraire qui constitue un incontournable attrait touristique; aussi les milieux genevois ont reçu les représentants dans le cadre d'une rencontre organisée par la Chambre de commerce et d'industrie française pour la Suisse, dont le siège est à Genève.

Du matériel ferroviaire entièrement neuf a été acheté ce qui rend plus confortable et moins long d'une demi-heure le

trajet. On prévoit aussi que cette liaison Genève-Nice par Digne et les Hautes-Alpes pourra s'effectuer sans aucun changement en cours de route. Il s'agit d'une excellente initiative, de nature à réjouir et combler les touristes se déplaçant encore par le rail.

Swissair propose d'introduire des abonnements

Swissair a présenté un projet à l'intention de la conférence de trafic IATA, qui se réunira en automne 1972, concernant l'introduction d'abonnements pour les passagers voyageant fréquemment sur les lignes aéroportées en Europe. Le porteur de ces abonnements, valables une année, bénéficierait d'une réduction de tarif de 10 %. Par cette proposition, Swissair aimait répondre aux désirs exprimés par les passagers voyageant régulièrement sur ses lignes. Elle se base sur les excellentes expériences faites avec les abonnements introduits, il y a plusieurs années, sur les lignes internes en Suisse et qui jouissent d'une grande popularité. Cependant, avant de pouvoir réaliser ce projet, faut-il non seulement que toutes les compagnies participant à la conférence acceptent cette proposition, mais encore qu'elle soit approuvée par les gouvernements intéressés.



Luftseilbahnen Trübsee-Stand-Titlis AG

Erstmals konnte die Titlisbahn im Jahre 1971 einen Reingewinn erzielen, und es konnten zudem 107.000 Franken zusätzlich auf den zu tilgenden Aufwendungen abgeschrieben werden. Im Jahre 1971 wurden über 65.000 Personen mehr transportiert als im Vorjahr, insgesamt 666.186 Personen. Die Einnahmen sind um 32 Prozent gestiegen und betragen total 2.900.816 Franken. Der Reingewinn, der nach den erwähnten Abschreibungen verzeichnet werden kann, beträgt noch Fr. 82.170.33, welcher Betrag zur Verminderung des Verlustsaldos vom Vorjahr verwendet wird. Wie von der Direktion des Unternehmens zu entnehmen war, werden sich die Sportbahnbetriebe in Engelberg demnächst auch mit einer neuen Verkehrskonzeption befassen. Es ist geplant, die Förderkapazitäten der Anlagen durch Modernisierung und allenfalls Erweiterung zu vergrössern. Entsprechende Studien und Verhandlungen sind bereits im Gang.

Rothornbahn und Scalottas AG, Lenzerheide

Der Abschluss 1971 weist nach Vornahme von Abschreibungen von 874.020 Fr.

Handel Wirtschaft Commerce Economie

Es heisst weiter: «Die intensive Kontrolle des Marktes hat immerhin zur Folge gehabt, dass die Produzenten von Keramik wie auch die Toxikologen ernsthaft in Bewegung gebracht wurden, die Technologie der Glasuren und die Toxikologie des Bleies von Grund auf neu zu prüfen. Die Redaktion Hotel-REVUE hat die Porzellan- und Glasfabrikanten um Stellungnahme gebeten. PK

L'image de la Suisse

(ATS) La propagande générale en faveur d'un pays, la présentation d'une image suggestive et positive, englobant toutes les réalités d'un Etat, revêtent une importance croissante dans le monde actuel, a dit M. G.-A. Chevallaz, conseiller national, qui s'attachait à définir l'image de la Suisse à l'étranger devant la 44e assemblée générale de l'Office suisse d'expansion commerciale (OSEC). Au moment où de nombreux organismes économiques, touristiques et culturels travaillent à donner une image collective de notre pays, il convient non de présenter une image de marque résultant de réputations successives, mais en premier lieu d'en contrôler l'authenticité et l'actualité. Lors de la partie statutaire de l'assemblée, M. Gérard Bauer, président, a souligné l'importance du rôle de l'OSEC dans la conjoncture actuelle, alors que la Suisse se trouve confrontée à des problèmes vitaux. Organisation mixte (Confédération et économie privée) chargée de promouvoir les relations commerciales de la Suisse avec l'étranger et de renforcer la présence économique de notre pays à l'étranger, l'OSEC groupe 28 cantons et communes, 79 membres collectifs et 1454 entreprises privées.

(im Vorjahr 1 001 120 Fr.) erstmals einen Reingewinn, und zwar in Höhe von 660 000 Fr. auf. Der auf 8. Juli einberufene Generalversammlung wird die Ausschüttung einer Dividende von 6 Prozent für das Jahr 1971 an das Prioritätskapital von 3 488 750 Fr. beantragt, nachdem am 1. August 1971 zulasten des Gewinnes 1971 schon je 6 Prozent für die Jahre 1969 und 1970 ausbezahlt wurden. Ferner wird der Generalversammlung vorgeschlagen, sich mit 200 000 Fr. an dem von der Gemeinde Vaz/Obervaz zur Zeichnung aufgelegten Kapital von 1 800 000 Fr. der Sportbahnen Danis AG zu beteiligen. Schliesslich wurde der Bau von zwei Skiflitten zur weiteren Erschliessung der Ostseite (zum Schwarzhorn und zum Weisshorn) und einer Sesselbahn zur Entlastung der Kabinenbahn Talschärhorn beschlossen.

Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren

Im Berichtsjahr 1971 konnte die Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren (BLM) erstmals über eine halbe Million beförderter Personen verzeichnen. Die Frequenz stieg um 51 884 (11,5 Prozent) auf 500 913 Reisende. Der um 13,6 Prozent höhere Personenverkehrsertrag erreichte 1,68 Millionen Franken. Mit den Mehreinnahmen des um 22,7 Prozent auf 9433 Tonnen gestiegenen Gesamtgutverkehrs erreicht der um 14,4 Prozent verbesserte gesamte Verkehrsertrag das neue Höchstniveau von über 2 Millionen Franken. Der Gesamtaufwand ist um 15,7 Prozent auf 2,03 Millionen Franken gestiegen, 1,13 Millionen Franken sind Personalkosten. Bei einem um 13,9 Prozent gesteigerten Totalertrag von 2,18 (1,92) Millionen Franken ergibt sich ein gegenüber dem Vorjahr um rund 17 000 Franken reduzierter Betriebüberschuss von 154 567 Franken. Durch den Aufwandüberschuss in der Gewinn- und Verlustrechnung wird der letztjährige Aktivsaldo von rund 12 000 auf 2370 Franken vermindert. sda

Pilatusbahnen

Die Aktionäre der Pilatus-Bahn-Gesellschaft und der Krienseregg-Bahn AG haben an ihren Generalversammlungen der Ausschüttung unveränderter Dividenden von je 10 Prozent auf den Reingewinn von 168 462 bzw. 133 568 Franken zugestimmt.

Die in der Pilatus-Bahn-Gesellschaft zusammengeschlossene Zahnradbahn Alpnachstad-Pilatus Kulm und die Luftseilbahn Fräkmüntegg-Pilatus Kulm erzielten 1971 Rekordfrequenzen: Die Zahnradbahn beförderte im Berichtsjahr, was einer Zunahme von 18 Prozent im Vergleich zum Rekordjahr 1969 entspricht, und die Luftseilbahn 324 593 Fahrgäste (1970: 320 024). Bei der Krienseregg-Bahn ist wegen eines durch Umbauarbeiten bedingten temporären Betriebsunterbruchs im Spätherbst die Frequenz gegenüber dem Vorjahr um rund 12 000 auf 944 294 Passagiere zurückgegangen.

Bewährte Firmen

die
am Neubau
des
Hotel International
in Zürich
beteiligt waren

**Das Hotel International
in Zürich-Oerlikon —
ein Steiner-Bau!**

An diesem imposanten, 28 Stockwerke zählenden Bauwerk war, neben unserer Generalunternehmung, auch die Steiner-Produktionsabteilung beteiligt: Ihr oblagen Planung und Ausführung der Fassade, der Küchen und Restaurants sowie des Innenausbaus.

**Broschüre über
das Hotel International**

Senden Sie mir bitte Ihre demnächst erscheinende Broschüre über das Hotel International.

Name

Strasse

PLZ/Wohnort

STEINER

Karl Steiner

8050 Zürich

Hagenholzstrasse 60

Telefon 01/50 10 10

Unsere Referenz

Die zuverlässige Leger-Equipe unserer Firma hat termingerecht über 10 000 m² Spannteppiche im Hotel International in «**Hettingerqualität**» ausgelegt. Unsere breite Auswahl und der anerkannte Service waren mitbestimmend.

HETTINGER

Talstrasse 65 Hochhaus zur Schanze 8039 Zürich
Telefon 01/23 77 86

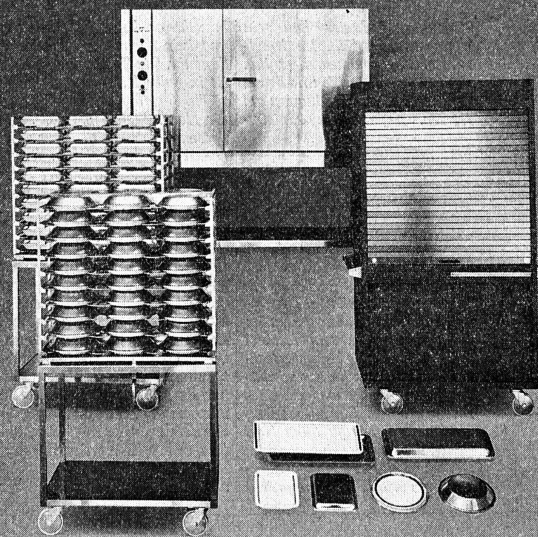
ELCO

Oelfeuerungen

Auch hier wurde eine
ELCO-Oelfeuerungsanlage
eingebaut

ELCO Oel- und Gasfeuerungen AG
Thurgauerstrasse 23, 8050 Zürich
Telefon (01) 48 40 00

gastromet



Die
neue Art rationell
und doch gepflegt
zu servieren...

Vorgefertigte Mahlzeiten werden in kürzester
Zeit servierbereit gemacht:

Bankettservice fürs gediegene kleine Familien-
fest bis zum Grossanlass mit mehreren hundert
Gästen.

Service einzelner warmer Menues bei geschlos-
sener oder überlasteter Küche.

stori

Störi & Co. Fabrik elektrischer Apparate,
8820 Wädenswil, Telefon 051 75 14 33

Bitte senden Sie mir unverbindlich Ihre Gastromet-Dokumentation.

Name oder Firma:

Adresse:

Bewährte Firmen

die
am Neubau
des
Hotel International
in Zürich
beteiligt waren



International Zürich –
grösstes Kongress-Hotel für höchste Ansprüche;
ausgerüstet nach den neuesten Erkenntnissen
der modernen Nachrichtentechnik:
mit einer Haustelesonozentrale
Hasler SKW 1000

Hoteltyp

Verkaufschef Meier hat sein Tagespensum erfüllt. Im Hotelzimmer angekommen, liegt ihm auch die zuverlässige Erledigung der geführten Verhandlungen am Herzen. Auf seinem Zimmer-



telephonapparat wählt er die symbolische Nummer «Amtsangang» und kann so direkt sein Geschäft anrufen. Zwecks Absprache technischer Fragen wählt er – wiederum direkt – die Nummer seines Ingenieurbüros. Ein halbes Dutzend weitere Anrufe tätigt Herr Meier, um sich für seine morgigen Besuche bei den Kunden anzumelden. Für alle diese Gespräche

braucht er keine Telephonistin und kein Kleingeld; auch keine Sanduhr. Die Gebührenerfassung ist in jeder Hinsicht sauber geregelt. Für die Hotelbuchhaltung, für Herrn Meier und für seine Spesenabrechnung*. Das ist Dienst am Kunden. Froh über die reibungslose Abwicklung des Rapportwesens, kann sich Herr Meier nun der Speisekarte widmen.

* Jeder amtsausgangsberechtigte Zimmertelephonanschluss hat einen eigenen Gebührenzähler oder ist einer automatischen Gebührenerfassung angeschlossen. Letztere druckt Zimmernummer, Datum, Zeit, gewählte Nummer und die Gebühren sauber als Rechnung aus. Dies ist nur eine der zahlreichen Spezial-einrichtungen der Haustelesonozentrale SKW 1000, welche Hasler-Ingenieure in Zusammenarbeit mit dem Hotelgewerbe und der

schweiz. PTT entwickelt haben. Eine Möglichkeit mehr, Ihre

TELEFON-RECHNUNG

Zimmer	Rechnung Nr.	Gebührennummer	Part. Nr.	Tag	Uhrzeit
410	..380	002801401.....	216	-11	1617

Gäste zu verwöhnen. Lassen Sie sich orientieren.
Hasler AG, 3000 Bern 14,
Belpstrasse 23,
Telephon 031 65 21 11
oder betreffende
Kreisteledirektion

Hasler



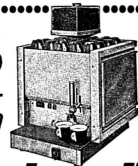
Leichtmetall-Service- und Transportgeräte für rationelle Betriebsgestaltung.

8953 Dietikon 1
Fahrweid/
Querstrasse 3
Tel. (01) 88 93 70

ellema

Lieferant der «Maid's Helper»-Etagen-Wagen für Wäsche und Reinigung. Eine Entwicklung aus der Praxis für hohe Ansprüche.

cabaro
Kaffee-
Maschinen



sensationell

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

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

Vorhänge

zu Grossistenpreisen!

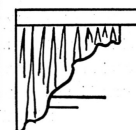
Nachtvorhänge

gewoben oder bedruckt
Glasfaser, Velours
Stilstoffe

Tagvorhänge

Hochhausgardinen
Wolkenstoren, Voile

Verlangen Sie Muster



Vorhang-Atelier
H. Schwager
9621 Krinau
Tel. (074) 7 39 05

P 33-3297



Max Sandherr AG 9444 Diepoldsau
Dosen- und Becherfabrik
Telefon 071-731515

Internationales in Oerlikon

Mit 80 Metern das höchste Hotel der Schweiz:
Hotel International

Der Geschäftstourismus hat erstaunlicherweise bisher im schweizerischen Hotelbau kaum die ihm gebührende Beachtung gefunden. Der Hotel-Boom in Zürich hat nun aber zur Errichtung eines weiteren Geschäftshotels geführt, das höchste und eines der grössten Etablissements der Schweiz: Das Hotel «International» in Zürich-Oerlikon. Standort und Dienstleistungen sind bei diesem Turmhotel ganz auf den reisenden Manager ausgerichtet. Vom Flughafen Zürich-Kloten ist das Hotel «International» mit dem Auto in acht Minuten erreichbar, ins Stadtzentrum gelangt man in zehn bis fünfzehn Minuten. Zwischen Hotel und Flughafen bestehen Busverbindungen, und in die Stadt führen Tramlinien mit Haltestellen vor dem Hotel. Diese günstige Verkehrslage bedingt jedoch keine zusätzliche Beeinträchtigung durch Lärm: Das Hotel liegt weder in einer Anflug- noch in einer Abflugrichtung des Flughafens, und da sämtliche Räume vollklimatisiert sind, dringt selbst in die Kongressräume kein Lärm aus den Fusswegen des Hotels, kein Strassenlärm.

Die Gästezimmer

Die rund 700 Betten verteilen sich auf 293 Kombizimmer, 35 Doppelzimmer und 17 Doppelzimmer-Apartements, für besondere Bedürfnisse steht eine «Präsidenten-Suite» mit vier Räumen zur Verfügung.

Zur Standard-Ausrüstung der Zimmer gehören Telefon mit Direktwahl, ein Arbeitspult mit Sicherheitsschloss und eine Message-Lampe, die aufleuchtet, wenn der Concierge Post oder Mitteilungen ins Fach legt. Ausser TV-Anschluss und Radio mit Telefonanschluss (inklusive Hausprogramm) steht auch ein zuverlässiger elektronischer Weckdienst zur Verfügung. Von der Hotelhalle aus kann der Gast direkt im Zimmer angerufen werden. Selbstverständlich gehört zu jedem Zimmer ein Bad mit WC. Die auf 23 Geschossen des Turmbaus liegenden Zimmer sind mit vier Gästeliifts erreichbar. Weitere fünf Aufzüge dienen dem Gepäcktransport, dem Personal und den Benutzern der zweigeschossigen Tiefgarage (mit 200 Einstellplätzen). An der Ladenstrasse im Erdgeschoss befinden sich zwei Grossbankfilialen, eine Modeboutique, Hertz- und Swisairbüros, Coiffeur, Juwelierladen und ein Kiosk. Das Hallenbad im 27. Stock ist reserviert für Hotelgäste.

Restaurants und Bars

Im Erdgeschoss liegt das Snack-Restaurant «Marmite» für Frühstück, Lunch und Imbisse. Der modern-rustikal gestaltete Raum bietet 120 Personen Platz. Als elegante Rendez-vous-Stätte ist die Checkpoint-Bar in der Hotelhalle gedacht, die 60 Personen aufnehmen kann.

belloses Lavallermikrofon zur Verfügung, dem Plenum bis zu fünfzig Diskussionsmikrofone.

Das Küchensystem

Für den reibungslosen Verlauf eines Kongresses ist die rasche Verpflegung aller Kongressteilnehmer unbedingt notwendig. Das Hotel International weist im Untergeschoss (hier wird auch die Ware angeliefert) eine Rüstküche auf, im Kongresszentrum eine grosse Bankettküche sowie Satellitenküchen für die «Marmite» und den «Panorama-Grill». Die leistungsfähige Bankettküche kann innerhalb einer Stunde 700 Personen verpflegen. Eine Frühstücksküche und die Personalküche für die Kantine vervollständigen die «Kette» und gestalten auch einen gleichzeitigen Service der übrigen Gäste.

Die Hotelorganisation

Der Betrieb des Hotels ist in acht Departemente aufgeteilt:

- Sales Management und Kongressabteilung
 - Front Desk
 - Food und Beverage
 - Einkauf und Automation
 - Personal
 - Finanzen und Buchhaltung
 - Housekeeping
 - technischer Unterhalt
- Dass Einkauf und Automation zusammengefasst sind, mag auf den ersten Blick überraschen. Doch wird der gesamte Einkauf und Verkauf über NCR-Computer abgewickelt: Auswertung, Anzahl der verkauften Gerichte, Kalkulation, Buchhaltung, Lagerkontrolle, Budget, Rendite können so laufend überwacht werden. Eine Forderung, die bei dieser Betriebsgrösse nur über EDV fristgerecht erfolgen kann.

Für den Betrieb des bisher grössten Zürcher Hotels wird mit rund 300 Angestellten gerechnet. Einige von ihnen wohnen in Ein- und Zweizimmerstudios in einem Personalhaus, welches unmittelbar in der Nähe des «International» steht. Zu jedem Zimmer gehört eine Gegensprechanlage (Verbindung zum Hauseingang), ein eigener Briefkasten und ein eigenes Lavabo. Die Bewohner dreier Studios haben sich in ein Bad mit WC zu teilen. Auf jedem Stockwerk befindet sich eine Küche. Ein 15-Familienhaus wird zu einem zweiten Personalhaus umgebaut. Die Aufteilung des Personals in den verschiedenen Sparten wird wie folgt angegeben:

- Verkauf und Kongressabteilung	2	4 Personen)
- Front Desk und Front Office	20	62 Personen)
- Food und Beverage	48	142 Personen)
- Buchhaltung und Kasse	3	10 Personen)
- Einkauf und Automation	4	10 Personen)
- Personalwesen	2	6 Personen)
- Housekeeping	19	60 Personen)
- Technischer Dienst	2	6 Personen)
	100 Prozent	300 Personen

Die Direktion liegt in den Händen von Vincent W. Winkler, dem früheren Direktor des Palace Hotels in Luzern. Der Betrieb konnte, wie vorgesehen, am 1. Juli eröffnet werden.

Die Heizzentrale im Hotel «International»

Wohnen mit der Heizzentrale?

Seit alters her wurden Heizungen im untersten Geschoss von Gebäuden untergebracht, da Wärme in jeder Form steigende Tendenzen aufweist. Zum einen waren Schwerkraftheizungen nicht anders denkbar und zum anderen verlangten die dazumaligen Kessel einen genügend hohen Kaminzug, also entsprechend hohe Kamine. Die Technik der modernen Pumpen-Warmwasserheizung sowie der Hochleistungsessel erlaubt die freie Standortwahl der Heizzentrale irgendwo zwischen Kamin-Austritt und Keller. Die Kaminhöhe hat auf Heizungsanlagen mit Hochleistungskesseln keinen Einfluss mehr, da der Kesselwiderstand vom Brenner selbst überwunden wird. Die Kaminhöhe, der sich zwischen Rauchrohr-Eintritt und Kaminanordnung erstreckt, kann also den Wert Null erreichen, ohne die Feuerung zu beeinträchtigen. Voraussetzung ist jedoch, dass die Kessel gasdicht, und mit einer Ueberdruckfeuerung versehen sind. Aus verschiedenen Erwägungen heraus liess sich zweckmässig erscheiden, die Heizzentrale im Hotel «International» als sogenannte Dachzentrale



Wie die «Marmite», so steht auch der «Panorama-Grill» im 26. Stock den Passanten offen. Als Feinschmecker-Restaurant auf 70 Metern Höhe will es Gaumenkombiniert mit Aussichtsfreuden vermitteln. Deshalb gibt es denn auch fast nur Fensterplätze, so dass der Grill-Room lediglich 80 bis 100 Personen fasst. Räumlich getrennt davon, ebenfalls auf dem 26. Stock, befindet sich die «Panorama-Bar» mit Orchester, wo betont diskrete Musik geboten wird.

Das Kongresszentrum

Im modernen Geschäftsleben nehmen auch die Kongresse einen immer wichtigeren Platz ein. Es schien für die Konzeption des Hotels International deshalb naheliegend, das Angebot durch ein den heutigen Anforderungen entsprechendes Kongresszentrum zu ergänzen. Es umfasst Kongresssaal, Bankettsaal, drei kleine Säle, zwanzig Sitzungszimmer, ein Kongresssekretariat und einen hoteleigenen Kongressdienst. Kongresse mit Teilnehmerzahlen zwischen 10 und 700 können hier individuell durchgeführt werden. Der grosse Kongresssaal ist - internationalem Standard entsprechend - mit Projektions- und Tonkabine, vier Uebersetzerkabinen, drahtloser Simultananlage, Laufstegepodest für Modenschauen sowie einem Autolift für Ausstellungen ausgerüstet. Dem Referenten steht ein ka-

tels Wahlschalter angesteuert. Eine fotoelektrische Sonde tastet das «Tank-Voll»-Niveau ab und öffnet (Tank nicht voll) bzw. schliesst (Tank voll) das elektropneumatisch betätigte Ventil in der Haupt-Zuleitung sowie dasjenige in der Stichelung zum einzelnen Tank. An den Ventilen angebaute Endschränke kontrollieren die Ventilstellungen und verhindern das gleichzeitige Füllen von zwei mehr Tanks. Die Elektronik arbeitet selbstüberwachend.

Die ELCO-Oelfeuerungsanlage im Hotel «International»

Aufgrund der Erfahrungen wurde die Firma ELCO mit dem Bau der Oelfeuerungsanlage betraut. Die 3 Kessel mit einer Leistung von je 2 000 000 kcal/h sind mit zweistufigen Ueberdruckkloßbrennern Typ UD IV 240 - 2 DE bestückt. Gegen die Emission von Verbrennungs- und Ansauggeräuschen sind die Brenner mit einer schallabsorbierenden Haube versehen. Zur ständigen Kontrolle der Verbrennungsgüte weisen die drei Rauchrohre je ein Rauchdichtemessgerät mit Grenzwertschaltung auf. Die Rauchgas-temperatur wird erfasst und ist auf dem Schaltpult kontrollierbar. Im weiteren ist die gesamte Brenneranlage bestückungs- und funktionsmässig entsprechen den Richtlinien des SVOB für zeitweise wartungslosen Betrieb ausgelegt. Die Heizzentrale mit den Oelbrennern weist gegenüber der Tankanlage eine geodätische Höhendifferenz von circa 80 Meter auf. Die Tankanlage mit einem Gesamtvolumen von 690 000 Litern, aufgeteilt in 7 Tanks, steht im 2. UG. Jeder Tank ist ein separater Tankraum zugeordnet.

Tankfüllanlage

Die Füllung der 7 Oeltanks erfolgt über eine zentral gesteuerte Verteil- und Sicherungsanlage. Die einzelnen Tanks werden von einer elektronischen Steueranlage mit-

Oeltransferanlage zur Heizzentrale

Die Oeltransferanlage basiert auf dem sogenannten Ringleitungssystem. Die Tankumstellung wird über Tasten fernbedient. Die entsprechenden elektropneumatischen Ventile sind in der jeweiligen Stichelung zum Tank eingebaut. Hierdurch wurde der Leitungsumfang um ein wesentliches gekürzt, da die Ventile über der Saugstelle beim jeweiligen Tank montiert sind und nur noch 2 Sammelleitungen in den Pumpenraum münden. Die im Doppel aufgestellten Oeltransferpumpen schalten sich im Störfall automatisch um.

Sicherheitssystem für Dachheizungen

Für Dachheizungen hat die Kanton Zürichische Gebäudeversicherung eignes Richtlinien erlassen, denen auch in diesem Fall nachgelebt wurde. So stehen die Kessel mit allen Oelinstallations im Kesselraum in einer Blechwanne mit 10 cm hohem Rand. Die Blechwannen sind untereinander direkt verbunden. Ein Feuerfestes Ablauf-Futterrohr, das die Oeltransportleitungen zwischen Keller und Kesselwannen umschliesst, ist am unteren Ende mit einer Flüssigkeitssonde versehen.

Sollte nun im Oelfeuerungssystem irgendwo über dem Kellergeschoss Oel austreten, würde dies in jedem Fall von der Flüssigkeitssonde wahrgenommen und die gesamte Oelfeuerungsanlage sofort stillgelegt. Die komplette Anlage ist somit gegen jegliches Auslaufen von Oel abgesichert.



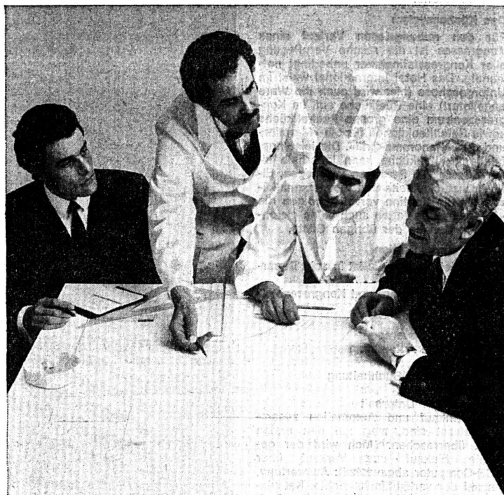
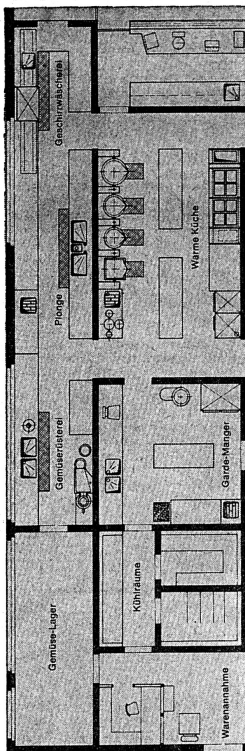
Der Turm von Babel, Ausgabe Oerlikon. 700 Gäste aus allen Ländern und Sprachgebieten lassen doch an die biblische Verwirrung denken, nicht wahr?

Ein Standardzimmer

Das Snackrestaurant

Die grosse Hotelhalle ist nicht so schlecht, wie der Photograph sie gemacht hat. Im Gegenteil - sie wirkt sehr einladend und grosszügig.

Es ist wirklich schade, dass man mit so viel Aufwand und Liebe baut und einrichtet und schlussendlich der Presse, die ja das Haus vorstellen soll, nur so mittelmässige Photos zur Verfügung stellt.


FRANKE

Grossküchen entstehen im Teamwork.

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

Bitte informieren Sie uns über

☐ Grossküchen

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

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

Franke — damit hohe Ansprüche befriedigt sind.

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

Bewährte Firmen

die
am Neubau
des Hotels
International
in Zürich
beteiligt waren

MBA Kurz-Information



SPV Tauch- pumpe

Ein schwedisches Qualitätsprodukt. Am Lichtnetz anschliessbar. Kann bodeneben absaugen. Schnelle Hilfe bei Wassereinbruch. Klein und handlich, aber gross in der Leistung.

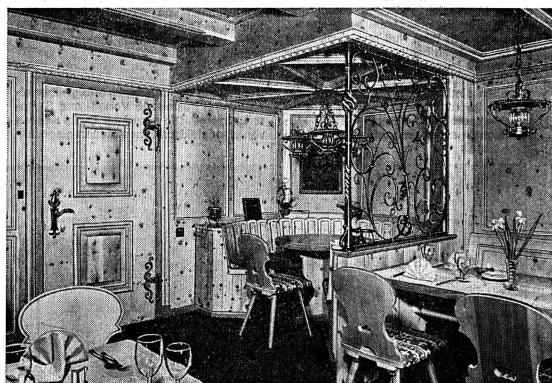


— für jede Aufgabe eine gute Lösung

MBA, 8600 Dübendorf
Tel. 01 85 00 21

.... der
Schlüssel
zur
Gastlichkeit

Rest. Schlüssel
Wiedlisbach



Innenausbau und
Möblierung
erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

10 Jahre Schädlingsbekämpfung

Der gute Ruf Ihres Hauses darf doch nicht durch Kleinigkeiten gefährdet werden.

Schützen Sie sich rechtzeitig!

Unser Service bietet Erfahrung, Wissen und die nötige Sorgfalt.

OFA 67973005

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

Ein 1000-Personen-Bankett à la Gastronomet am Gala-Abend des Schweizer Sports in Magglingen

Von Wolfgang E. Batt, dipl. Ing. SIA, Rothrist

Grossveranstaltungen bedingen grosszügige Räumlichkeiten, soweit sie nicht im Freien durchgeführt werden können. Dies brauchen nicht immer Säle und Zimmer zu sein, die speziell für derartige Anlässe gebaut und eingerichtet worden sind. Oft gibt eine gewisse Improvisation im Raumgefüge dem Fest seine ganz besondere Note und Atmosphäre. Dekorationen, Farbgebungen, Raumunterteilungen und auch akustische Verhältnisse tragen mit das ihrige zum gelungenen Ablauf bei.

So war es auch am 1. Juli 1972 in den Räumen der ETS, der Eidgenössischen Turn- und Sportschule in Magglingen, wo sich eine illustre Gästeschar auf sechs Etagen einen Abend lang köstlich unterhielt und unterhalten liess. Dass die Räumlichkeiten hierbei zweckfremd genutzt wurden, tat der Stimmung keinen Abbruch. Ganz im Gegenteil, alle fühlte sich wohl und genoss das exklusive Gala-Programm in vollen Zügen, welches nach einem Aperitif im Freien mit einem festlichen Candlelight-Dinner eingeleitet wurde. Und um dies gleich vorwegzunehmen, das Menü war wirklich festlich und wurde von Gästen und Veranstaltern gleichermaßen als bestes gelungen voll gewürdigt. Es war gut, wohlschmeckend, optisch ansprechend und heisst! Mehr kann man wohl nicht erwarten.

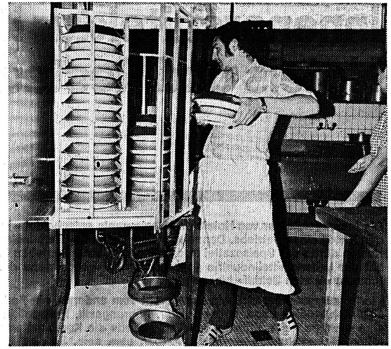
und die Palettengestelle in den Apparat hineingeschoben. Innerhalb 15 bis 20 Minuten werden die Menüteller bei 150 bis 170 Grad Celsius nun schonend aufbereitet.

Das Palettengestell wird anschliessend in einen Ausgabewagen gezogen, der in den Saal gefahren wird. Hier wird decolchert und der Menüteller kann wirklich heiss und appetitlich vom Service dem Gast vorgesetzt werden.

So einfach ist das! Selbstverständlich muss der Küchenchef dieses System und die darin liegenden Möglichkeiten sehen, studieren, probieren und vor allem eine positive Einstellung mitbringen. Zahlreiche Beispiele in der ganzen Schweiz beweisen, dass auch Verpflegungsaufgaben leicht gemeistert werden, die mit den vorhandenen Mitteln und Arbeitskräften sonst nie erreichbar gewesen wären.

Vorbereitung und Ablauf des Gala-Diners in Magglingen

Da die Küchenanlagen der ETS den Anforderungen eines solchen Bankettes nicht gewachsen waren, suchten die Veranstalter andere Möglichkeiten. Wer sucht, der findet. Gefunden wurde die Firma Berndorf AG in Luzern. Metallwerke und Spezialisten für Speiserverteilungen. Sie wurde aussersehen, das



herrsche überall lebhaftestes Treiben. Am Nachmittag wurde es Zeit für den Antransport der vorbereiteten Menüteller. Ein Lastwagen fuhr nach Biel, die Paletten wurden aus den Kühlräumen per Lift auf Strassenniveau gehievt und auf dem Camion verstaут, der sie in kurzer Zeit zur ETS nach Magglingen brachte. In der «Aufbereitungsküche» standen die sechs Convectomaten bereit, daneben nur einfache Tische als Abstellflächen, Kühlschränke und genügend Behälter für Leergut und Abfälle.

In der ETS-Küche herrschte inzwischen Hochbetrieb. Das Premieren wurde angeordnet. Auf geschmackvollen Einwegteller wurden geräucherter Forellenfleisch mit Salaten und Garnituren versehen, in Körbe gefüllt und auf Korbdispensern in Kühlräume gebracht. Diese Dispenser mit ihren Körben sind Bestandteile des Caldomet-Tablettspeisenverteil-Systems, das sich als weitere Berndorf-Spezialität bereits in vielen Spitzküchen bewährt. Direkt vor dem Einlass der Gäste in die Festhalle wurde die Vorspeise auf die Tische serviert. Der Wein wurde aufgetragen und das Bankett konnte beginnen. Während die Gäste ihre Plätze einnahmen, schob man in den Aufbereitungsküchen die Wagen an die Convectomaten heran, rollte die Paletten in die Backräume und regenerierte das Menü in kurzer

Zeit. Die Paletten wurden in die Ausgabewagen gezogen und zu den in den Sälen verteilten Ausgabestationen gebracht. Die Jalousien der Wagen gingen hoch, die sogenannten Declocheure nahmen die heissen Teller heraus, entfernten die Clochen und übergaben die Teller zum Servieren an Mitglieder verschiedener Turnvereine, die für diesen Abend den Service übernommen hatten. Es verlief alles so glatt, reibungslos und rasch, dass man versucht war, an eine eingespielte Brigade und an hierfür vorgeplante Anlagen zu denken. Ein Lob dem Convenience-Food-System Gastronomet und den Organisatoren. Ich hatte ja gesehen und miterlebt, wie behelfsmässig einzelne Arbeitsgänge angegangen werden mussten, wie auch mit nicht hierfür vorgesehenen Einrichtungen alles bewältigt wurde. Die Köche waren Profis, um in der Sportsprache zu reden, aber der Service bestand aus blütenreinen Amateuren und die Aussendingleute der Firma Berndorf, die als Saal- und Equipenchefs für die Anleitungen und Einweisung der Turner-Service-Mannschaft eingesetzt waren, können wir auch kaum als Profis dieser Arbeit betrachten. Um so überzeugender der Erfolg.

Das Dessert, Parfait au Rhum, kam direkt aus einem vorgefahrenen Kühlwagen. Selbstverständlich Convenience Food.

Der Kaffee wurde tassenweise aus Containern abgefüllt, Tassen und Untertassen befanden sich griffbereit daneben in Caldomet-Dispensern. Der Likör war nett verpackt auf die Tische gekommen. Selbstverständlich Convenience Food. So viele Teile dieses ausserlesenen Bankettes waren Convenience Food. Ich weiss nicht, warum noch irgendwer irgend etwas gegen Convenience Food hat. «I like Convenience Food.»

Im Vordergrund wird portioniert, und im Hintergrund werden die Clochen aufgelegt.

Das Palett wird mit fertig portionierten Menütellern bestückt.

Hr. Cossi, Restaurationsdirektor Kongresshaus Biel und Hr. Probst, Prokurist der Firma Berndorf Luzern als Declocheure.



«Ein Festbankett in improvisierten Räumen für 1000 Personen voll gelungen?» wird so mancher Gastronom skeptisch fragen. «Mit welchem Aufwand an Zeit, Arbeit und Einrichtungen ist dies wohl erkauft worden?» Jeder erinnert sich an Schwierigkeiten, die Gross-Verpflegungs-Anlässe gewöhnlich mit sich bringen. Besonders bei prekären Raum- und speziell Küchen-Verhältnissen. Und in Magglingen ist die Küche zwar sinnvoll für die Verpflegung von Studenten, Kursteilnehmern und Angestellten konzipiert, aber doch nie einem solchen Bankett in dieser Grössenordnung gewachsen. Jede Verpflegungsanlage ist naturgemäss auf das Ziel ausgerichtet, dem sie tagtäglich zu genügen hat. Bei besonderen Anlässen müssen besondere Massnahmen getroffen werden. Und eine dieser Massnahmen, die in den letzten Jahren für derartige Fälle entwickelt worden ist, heisst: «Einsatz des Gastronomet-Systems». Und dass sich dieser Einsatz zur allgemeinen Zufriedenheit auch bei 1000 Personen bewährt, hat der Gala-Abend des Schweizer Sports voll bewiesen können.

«Gastronomet»-Bankett-Schnellservice

Bevor wir auf den Ablauf des Gala-Diners im Detail zu sprechen kommen, soll das Prinzip des Gastronomet-Systems kurz zusammengefasst werden. (Für diejenigen Gastronomie-Fachleute, die diese Art des Convenience-Food-Einsatzes noch nicht genügend zur Kenntnis genommen haben sollten.)

Die Komponenten des warmen Menüs werden nicht 30-Minute unter grossem Arbeitsdruck genau auf die Zeit der Ausgabe hin zubereitet, sondern zeitlich und eventuell sogar örtlich delegiert. Ein bis zwei Tage vorher wird alles in Ruhe präpariert und produziert.

Nach dem Kochen und Braten werden, immer noch 1 bis 2 Tage vor dem Bankett, die möglichst vorgekühlten Teller sorgfältig angerichtet, mit einer Cloche bedeckt und zu je 60 bis 66 Tellern in Palettengestelle geladen.

Diese Paletten werden auf Wagen in den Kühlraum gefahren, wo sie bei +2 Grad Celsius bis +4 Grad Celsius den Zeitpunkt des Bankettes abwarten.

Kurz vor dem Service erfolgt der Transport zur Aufbereitung. Die Wagen werden vor einem Convectomaten gebracht (das ist ein Warmluft-Umwälzofen)

Menü mit ihrem Gastronomet-Bankett-Schnellservice zu organisieren. Dass dieser Auftrag sich dann praktisch auf den ganzen Verpflegungsteil erweiterte, sei nur nebenbei erwähnt.

Herr Cossi, der Direktor der Restaurationsbetriebe des Kongresshauses Biel stellte grosszügig seine Küchenbrigade und seine Küche für die Menüvorbereitung und -zubereitung zur Verfügung. So konnte hier der kochtechnische Organisationschef, der mit diesem System bestens vertraute Küchenchef Walter Frick von der Orthopädischen Universitäts-Poliklinik Balgrist in Zürich, am Donnerstag im Bieler Kongresshaus mit den Vorbereitungen beginnen. Am Freitag gegen Mittag waren dieselben beendet. Die Schweinssteaks waren gebraten, Trockenreis und Spinat lagen fertig gekocht in grossen Wannen im Kühlraum, die Artischockenherzen waren bereit und die halben Tomaten mit daraufgelegten Schinkenscheiben (in rohem Zustand, das Garen erfolgte gleichzeitig mit dem Aufbereiten im Convectomaten) waren bleichweise gestapelt. So ging man am Nachmittag ans Portionieren der Menüteller.

Die Palettengestelle mit den jeweils bereits abgezahlten Tellern und Clochen wurden auf ihren Wagen aus den Kühlräumen geholt und in die «umfunktionierten» Rüstküche gefahren, und dann ging es im Taktverfahren los: Einer stellte die Teller auf Tische, einer portionierte Reis, der Nächste die Steaks, die Sauce, die Artischocken usw., bis die Cloche aufgedeckt und die fertigen Sets im Palett wieder in den Kühlraum rollten, während das Portionier-Karussell schon mit der nächsten Ladung beschäftigt war.

Imponiert hat mir, dass sich sowohl das Kochen als auch das Portionieren reibungslos in Räumen abwickelte, die hierfür gar nicht konzipiert waren. Der normale Restaurationsbetrieb im Kongresshaus lief selbstverständlich wie immer weiter. Das Kochen für ein 1000-Gäste-Bankett lief «nebenbei»!

Am Samstag hatte die Berndorf-Equipe Hochbetrieb in Magglingen. Tische decken, Kerzen aufstellen, Sets bereitlegen und die Tische für die vielen Gäste wirklich festlich arrangieren. Daneben lief in den «Nebenräumen» die Kontrolle der Apparate, das Auffüllen der Kühlschränke mit Getränken, das Bereitstellen von Kaffeegeschirr, Leergutcontainern, Aschenbechern usw. usw. Es

Die drei neuen Zürcher Top-Hotels wählen Berndorf



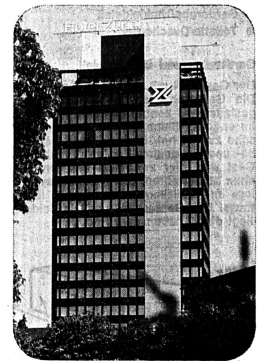
Hotel International

700 Betten, Panorama-Grill, Club, Snack-Restaurant, Bar, Banketträume usw.



Hotel Atlantis

400 Betten, Röstserie, Döhltschubbe, Döhltschierasse, Club, Banketträume usw.



Hotel Zürich

400 Betten, Grill Room «Toune Broche», Traveller's-Bar, 4 Kegelbahnen, Banketträume usw.

Das kann kein Zufall sein, wenn gleich drei neue, führende Hotels sich für BERNDORF entscheiden. Dann steckt hinter diesem Erfolg allerhand. Dann heisst das, BERNDORF ist leistungsfähig. Und beweglicher als andere. Dann heisst das auch, BERNDORF bringt neue Ideen und interessante Preise.

Was für die drei neuen Zürcher Top-Hotels entscheidend war, kann auch für Sie wichtig werden. Fragen Sie uns – fragen kostet nichts!



Bestecke, Tafelgeräte, Bauscher Hotelporzellan
Gastronomet-Bankettservice

Murbacherstrasse 1 Telefon 041/22 47 91 6002 Luzern

Coupon

Ausschneiden und senden an: BERNDORF AG Murbacherstr. 1 6002 Luzern

Ich wünsche Antwort auf folgende Fragen: (Ankreuzen resp. unterstreichen!)

- ☐ Können Sie mir Referenzadressen aus meiner Gegend nennen?
- ☐ Haben Sie Vorschläge für Ergänzung/Ersatz meines Inventars an Hotelporzellan/Besteck/Tafelgeräten?
- ☐ Welche Vorteile bietet der Gastronomet-Bankettservice von BERNDORF für grosse/mittlere/kleinere Betriebe?

Name und Adresse

Innenarchitektur in Hotels und Restaurants

Die Innenarchitektur von Hotels und Restaurants entscheidet – je länger je mehr – über den Erfolg eines Betriebs. Denn unter dem Druck des Personalmangels und steigender Kosten dürfte der Speisezeitel in durchschnittlichen Betrieben immer mehr vom Angebot der Lebensmittelindustrie geprägt werden – auch wenn der Küchenchef den berühmten «letzten Schliff» hinzufügt.

Worin unterscheidet sich ein Restaurant vom anderen, ein Ferienhotel vom anderen? Natürlich spielen Lage, Grösse, Alter, Führungsstil, Preispolitik und andere Faktoren eine wichtige Rolle. Entscheidend aber dürfte die Kombination von Architektur, Dekoration, Beleuchtung, Materialien, Farben usw. sein. So sind denn neuerdings Hotels und Restaurants nach der Devise des «total design» gebaut: alle 5 Sinne des Gastes werden durch ein ausgeklügeltes zusammengestelltes Bündel von Reizen angesprochen, damit seine Majestät – der Kunde – sich wohl fühlt. Die Qualität der Speisen und Getränke, die Beschaffenheit der Matratzen, das sind nur noch einzelne Verkaufsargumente.

Es lohnt sich deshalb, bei Neu- und Umbauprojekten den Rat eines erfahrenen Innenarchitekten in Anspruch zu nehmen. PK

Gedanken eines Innenarchitekten über die Einrichtung eines Hotelzimmers

Den nachfolgenden Text übernehmen wir – gekürzt – aus einer kleinen Broschüre, die vom Berner Innenarchitekten Teo Jakob anlässlich der letztjährigen IGEHO vorgelegt wurde. Teo Jakob beschreibt darin sein Ideal-Ferienhotel-Zimmer, so wie es übrigens inzwischen im Hotel Metropole in Interlaken realisiert wurde.

Uns ist klar, dass sich Jakobs Ideen durchaus nicht mit den Vorstellungen vieler Architekten und Hoteliers decken, die in unseren Ferienhotels die berühmte «ruslikal-modern» bevorzugen. Man kann sich aber ein Ferienhotel-Zimmer auch anders wünschen – deshalb veröffentlichen wir Text, Skizzen und Checkliste aus der Feder eines «Modernen».

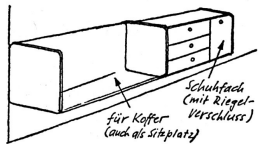
Guter Geschmack ist teuer. Ein Zimmer kann aber auch billiger eingerichtet werden, ohne dass innenarchitektonische Erkenntnisse und Prinzipien vernachlässigt werden müssten. Um diese Prinzipien geht es uns! (PK)

Maximaler Komfort für den anspruchsvollen Gast – einfacher und rationeller Unterhalt durch das Personal

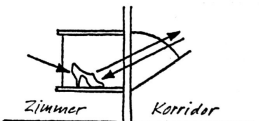
- Der Gast soll sich im Hotel in den Ferien fühlen. Dies erfordert eine funktionale Trennung des Hotelzimmers in vier Zonen:
- Wohnteil
- Schlafteil
- Garderobe/Umkleideil
- Toilette/Dusche/Bad

Garderobe- und Umkleideil

Der Gast trifft mit relativ viel Gepäck ein. Die Garderobe ist deshalb grosszügig gestaltet und zentral gelegen. Alles, was im engeren Sinne mit Kleidern und Wäsche zu tun hat, ist in diesem Garderobe- und Umkleideil untergebracht. Der Gast wird hier zweifellos alle jene Sachen aufbewahren, die er sonst «systemlos» im Hotelzimmer herumliegen lassen muss. Der Garderobe- und Umkleideil liegt direkt neben dem Bad.

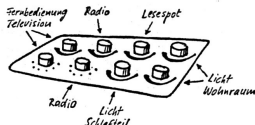


Für den Hotelier und sein Personal bietet die separate Garderobe mit Umkleideil arbeitsmässig sehr viele Vorteile. Der Garderobe- und Umkleideil besteht aus: Kofferbock, Kommode, Garderobe und Wäsche-/Kleiderschrank. Der teppichbezogene Kofferbock bietet selbst für grosse Gepäckstücke genügend Platz und enthält Tablare zum Versorgen der leeren Koffer usw. Der Kofferbock dient auch als Sitzplatz beim An- und Ausziehen der Schuhe (teppichbezogen). Die Kommode mit drei Schubladen für Kleinväsche usw. enthält ein spezielles Schuhfach. Der Gast legt die schmutzigen Schuhe einfach ins Schuhfach...



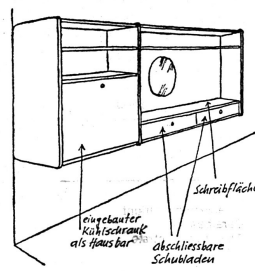
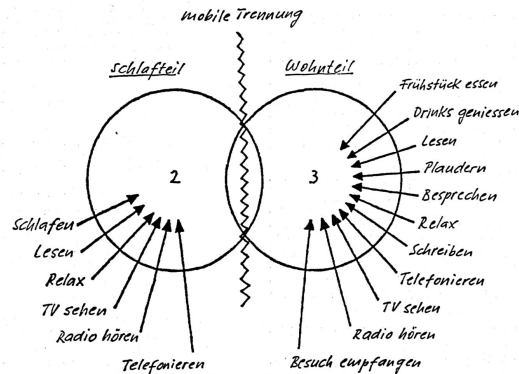
...Das Personal kann diese vom Korridor direkt herausnehmen, putzen und wieder hineinstellen.

nen. Neben einer Kopf- und Fusshochlagerung (1) sind die Betten auf teppichschonenden Rollen (oder Gleitschienen) gelagert.



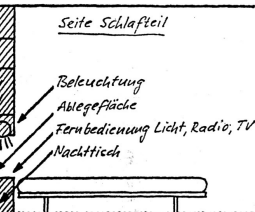
Wohnteil

Der Gast kann im Hotelzimmer Gäste empfangen. Er trennt den Wohnteil einfach vom Schlafteil ab.



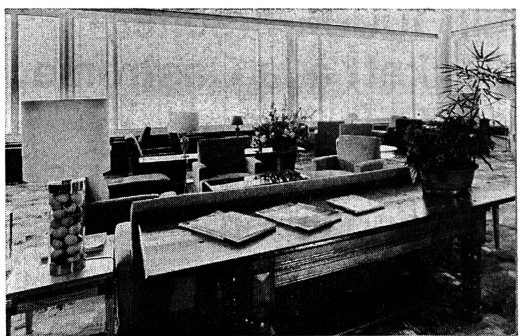
Schlafteil

Radio, TV, Licht, Telefon, können vom Bett aus bedient werden – das ist Komfort. Genau diesen Komfort erwartet ein



verwöhnter Gast von einem 1.-Klass-Hotel. Die Rückseite des Wäsche- und Kleiderschranks ist gleichzeitig die Bettenrückwand mit praktischen Nischen anstelle von störenden Nachttischen. In diesen Nischen sind alle Bedienungstasten für TV, Radio und Licht eingebaut. Die Bettenrückwand ist diffus beleuchtet. Die Betten 100/200 cm sind ringsum gepolstert, damit sich weder Gast noch Personal (beim Einbetten) verletzen können.

Der Gast sollte im Zimmer sowohl früstücken wie auch seine Geschäfte abschliessen können. Das Wandmöbel (ebenfalls direkt an die Wand montiert) enthält eine kleine Privatbar mit einem absolut geräuschlosen – speziell für das Hotelzimmer gebauten – Kühlschrank. Zwei verschliessbare Schubladen bieten genügend Platz für Akten. Ein Frühstückstisch und Besprechungstisch mit zwei eleganten Stühlen auf federnd

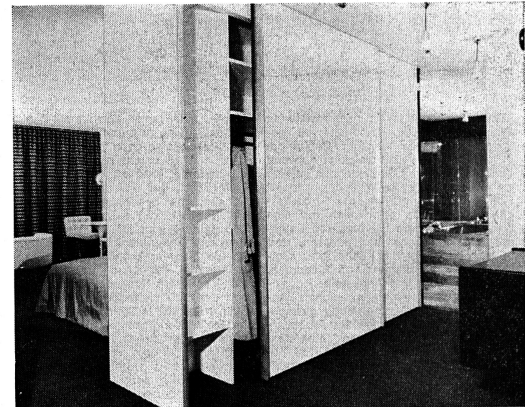


Einteilung gut studieren

- Verschliessbarkeit nicht nötig
- Kommode: Schubladen tief genug dimensionieren
- Platz für Schuhe vorsehen (Schrankboden oder Kommodeabteil)
- Platz für schmutzige Wäsche nicht vergessen
- Kofferbock: in Schrank- und Kommode-Nähe platzieren
- als Möbel mit Nebenfunktion: Sitzbank gross genug dimensionieren
- Wandschütz vorsehen
- Betten: Grösse nicht unter 100x200 cm nicht zu niedrig wählen
- Fusshochlagerung sehr geschätzt
- Gleitschienen oder Füsse mit Rollen am besten
- Schaumgummi-Matratzen mit Wollkaschierung
- grosse Flachduvets (210x160 cm) zum Einbetten ohne Oberleintuch sehr beliebt
- ringsum gepolsterte Kanten von Gast und Personal geschätzt
- aufwendige Nachttische sind sinnlos
- eventuell Ablegefläche an Kopfende wichtiger als «Nachttisch»
- Kombination Schreibtisch-Coiffeuse möglichst vermeiden
- Schreibtisch-Schubladen mit Sicherheitsverschluss
- mindestens eine Schublade gross genug für Aktentasche
- offene Tablare (Regal) für Lesestoff, Fotoapparat, Handtasche usw. vorsehen
- wenn möglich neben Sitzgruppe separaten Frühstückstisch und Besprechungstisch einplanen
- Ruhesessel so wählen, dass ältere und körperliche Gäste leicht aufstehen können
- Kühlschrank nahe bei Ruhesesseln einbauen
- Kühlschrank nicht zu gross (es existieren Spezialmodelle für nur Flaschen und Eis, lautlos, Einbautiefe unter 45 cm, Klapptüre)
- Beleuchtungsproblem unbedingt nach funktionellen Gesichtspunkten lösen (mit Innenarchitekt besprechen)

Bad

(Teo Jakobs Überlegungen zum Gästebad vernachlässigen wir weitgehend, da dieses Thema in der HOTEL-REVUE mehrfach behandelt wurde und die Regeln ziemlich bekannt sein dürften. Red.) Dem Gast soll es in jedem Teil seines Zimmers wohl sein – auch im Bad. Das Bad sollte voll mit Teppich ausgelegt und farblich gut abgestimmt sein. Vor allem weibliche Gäste lieben ein gepflegtes Bad. Sehr oft werden in bestehenden Hotels die sanitären Einrichtungen vernachlässigt. Zwischen Wohnatmosphäre und Badezimmer sollte aber keine Diskrepanz entstehen.



Hotelzimmer

Einrichtungstips

- Nicht selber basteln, Fachmann beiziehen (erfahrenen Innenarchitekten)
- Fehlinvestitionen kosten viel Geld, Honorar lohnend
- «Dekoration» ist teuer und nützt niemandem, am wenigsten dem Hotelier
- billige Materialien sind teuer im Endeffekt
- einfache, funktionell und konstruktiv durchdachte Formen wählen
- keine Mode-Gags akzeptieren
- wenig verschiedene Materialien in einem Raum
- keine «Baumuster-Zentrale»: ein Holz, ein Wand-Material, ein Bodenbelag, ein Polsterbezug
- Kunterbunt in Farben vermeiden
- fröhliche Stimmung entsteht nicht durch Buntheit
- eine Hauptfarbe, Ton in Ton weitergeführt, gibt optisch Grösszügigkeit
- zwei harmonisierende Hauptfarben sind auch gut (Beispiel: braun und orange)
- möglichst viele Möbel fest einbauen
- möglichst wenig Möbelfüsse
- scharfe Kanten und Ecken vermeiden
- Kanten aus Massivholz oder Metall
- Teppich über alle Bodenflächen, auch in Schrank, auch auf Kofferbock
- Schrank: möglichst mit Schiebetüren innen mit Kunstharzbelag

Innenarchitektur – ein schwieriges Thema

für die meisten Hoteliers. Jeder fühlt sich als Fachmann, glaubt auf professionellen Rat verzichten zu können. Das Ergebnis überzeugt allerdings nicht immer. Dabei sollte das Hotel doch «Wegbereiter eines besseren Lebens» sein! Photo: die dezent und trotzdem grosszügig gestaltete Halle des Hotel Beatus in Merlingen.

Kleider- und Wäscheschrank mit lautlos gleitenden Schiebetüren

als Trennelement frei in die gesamte Raumkonzeption eingebaut, optisch nicht als Möbel, sondern als Wandfortsetzung gestaltet. Alle beanspruchten Teile wie Kanten und Griffleisten aus Aluminium, Flächen mit textiler Tapete bezogen wie übrige Wände im Raum, alle innere Flächen matter, in Griff und Unterhalt angenehmer Kunstharzplatte belegt. Vollständig neues System eines Schiebetürschrankes ohne sichtbare Querverbindungen (Vorteile: kein «Möbelstück» mehr, sondern wirklich Wandelement, Boden läuft durch, maximale Platzausnutzung, beste Möglichkeit für Reinigung). Innen: Ausbau den Bedürfnissen anspruchsvoller Gäste mit reichhaltiger Garderobe angepasst.

Le Méridien-Paris, grand hôtel de luxe

Depuis le mois d'avril s'élève vers le ciel de Paris le plus grand hôtel 4 étoiles de luxe jamais construit dans la capitale française et même en Europe.



La façade de l'Hôtel Méridien qui a été très critiquée étant par trop fonctionnelle.

C'est l'Hôtel Méridien-Paris, d'une capacité de 1023 chambres, premier maillon de la chaîne d'hôtels développée par l'Hôtel France International, filiale hôtelière d'Air-France et financée en grande partie par les réserves d'épargne liquide de la Caisse de dépôts et de consignations.

Un véritable «convention hôtel»

Son ensemble de dix salles de réunions, avec installations intégrées pour la traduction simultanée et cabine de projection est aussi un des plus remarquables qu'on puisse trouver. La célébrité des travaux et la grandeur du bâtiment ne sont cependant pas les seules caractéristiques du dernier-né des hôtels parisiens.

L'hôtel est entièrement climatisé et ses chambres particulièrement bien insonorisées. Chacune est équipée de télévision, radio, ligne téléphonique à composition extérieure directe, réveil électronique, bar automatique, salle de bain complète et toilette séparée.

Les clients ont le choix entre cinq restaurants, dont un ouvert 24 heures par jour, trois bars, un drugstore et un night-club, des bureaux avec secrétaires interprètes, télex et téléphones et également un sauna, un solarium et un salon de coiffure. Le Méridien-Paris a aussi une galerie de boutiques aux noms prestigieux dont Balmain, Le Printemps, etc. Ajoutons à ce palmarès que, d'ici 2 ans, les clients du Méridien, arrivant par avion, seront transportés directement au nouveau Terminal des autobus aménagé au centre international de la Porte Maillot.

Un accueil de charme

Un nouveau membre de la grande famille des hôtels de luxe figurant déjà au nouveau guide de l'AlH, est le prototype

d'hôtel où l'on retrouvera toujours, en plus de l'efficacité d'une grande chaîne internationale, le charme français caractérisé notamment par la chaleur de l'accueil et l'élégance du personnel, la décoration, les boutiques parisiennes et bien entendu, la gastronomie et les vins français.

Il faut évidemment attendre la fin de la période de démarrage afin de se faire une idée exacte de l'efficacité des méthodes de gestion, confiées à Lew's Hôtels. Ce groupe américain possède d'ailleurs une participation de 20% du capital de la filiale Hôtel France International, ainsi que le futur voisin du Méridien, le Groupe Concorde-Taittinger qui construit un second hôtel de 1000 chambres, le Concorde-Lafayette dans le cadre spectaculaire du nouveau centre international de Paris, avec son Palais des Congrès de 4000 personnes.

La rentabilité comme principe de base

La direction de l'exploitation du Méridien-Paris a été confiée à M. Michel Savignon, de grande expérience professionnelle, ex-directeur général de la chaîne Intercontinental pour l'Iran. On peut espérer que le principe fondamental, proclamé par M. Pierre Cot, directeur général d'Air-France, en février 1971, à savoir que l'objectif de rentabilité que s'est assigné Air-France pour elle-même, n'est pas moins impératif pour ses entreprises hôtelières, sera mis en vigueur.

Le maintien de ce principe paraît d'autant plus nécessaire que les experts de la commission de vérifications des comptes des entreprises publiques ont exprimé dans leur rapport (février 1972) le postulat suivant: l'insuffisance notoire de l'équipement hôtelier en particulier à Paris constitue donc pour la compagnie

naionale une entrave à l'accroissement du trafic qu'aggrave encore le développement des voyages collectifs et la mise en service d'avions gros porteurs. Air France qui possède déjà des participations dans diverses sociétés hôtelières, envisage d'accroître ses interventions dans ce domaine. Il serait souhaitable que cette action n'entraîne pas de risques financiers excessifs dans un domaine qui ne correspond pas entièrement à la mission normale de la compagnie.

Walter Bing

La liberté des prix en France

«Jamais des règles de fonctionnement, aussi rigoureuses, n'ont été imposées aux restaurateurs parisiens», voilà la conclusion que tire M. Julien François, président du Syndicat général des restaurateurs de Paris de la convention nationale des prix dans les restaurants, signée au début du mois de mai. Il aurait pu renforcer la portée de ce jugement négatif en l'élargissant à tous les restaurants de France. Dans le dernier numéro de «l'Industrie hôtelière», organe de la F.N.I.H., le texte de cette nouvelle convention ne couvre qu'une demi-page,

mais même l'observateur neutre doit admettre qu'il est difficile de comprendre ce qui sera permis et ce qui sera interdit aux restaurateurs! Au fond, rien d'essentiel n'a changé depuis 1963. Une décennie de dirigisme des prix dans cette industrie gastronomique qui devrait être l'orgueil et l'emblème de la liberté individuelle des Français s'avère, grosso modo, comme une anomalie nationale et européenne dont l'absurdité économique saute aux yeux.

Menus touristiques

C'est pour toutes ces raisons qu'au nom de l'Association nationale et internationale des restaurants de tourisme, dont il continue à assurer la présidence, Julien François ne cesse de revendiquer le rétablissement de la liberté des prix. En effet, comme nous le lisons dans une lettre adressée à M. Giscard d'Estaing, «ces 3000 restaurants qui affichent tous des menus touristiques à prix fixe ont une clientèle étrangère de sorte qu'une mesure de libération serait la bienvenue». Elle pourrait être l'amorce du rétablissement d'une situation similaire à celle qui existe chez les voisins de la France et qui nous semble plus conforme aux principes de l'intégration économique au Marché Commun. W. Bg

Mouvement touristique aux Etats-Unis d'Amérique

Aux Etats-Unis, les arrivées des visiteurs d'outre-mer ont atteint le chiffre de 2 496 423 en 1971, soit un accroissement de 9% sur l'année 1970 où leur total avait été de 2 290 527.

(UICOT) En 1971, les arrivées des visiteurs de provenance des pays européens ont dépassé le million, s'étant élevées à 1 112 683, ce qui représentait 44,6% de l'ensemble du mouvement. Si le nombre des touristes des Caraïbes et d'Amérique du Sud aux Etats-Unis a diminué de 15% et de 2% respectivement en 1971, les arrivées des visiteurs en provenance d'Asie, Extrême-Orient et Europe ont augmenté, tant en pourcentage qu'en chiffres absolus.

ainsi que l'on peut évaluer à 13 767 006 le nombre des touristes étrangers ayant visité les Etats-Unis en 1971, dont le total représente un accroissement sur celui de l'année précédente où il s'était élevé à 13 364 380.

La classification des arrivées des touristes d'outre-mer par motif de visite s'est établie comme suit en 1971: agrément 76%, affaires 13%, transit 8%, études 3%. Les touristes du Royaume-Uni étaient en tête avec un chiffre de 325 555. Ils étaient suivis par ceux en provenance du Japon: 311 066 et ceux de l'Allemagne (R. F.) 203 010.

Accroissement des touristes étrangers

Toujours en 1971, les arrivées des touristes venant du Mexique ont atteint le total de 1 170 583, alors que celles des personnes résidant au Canada s'élevaient à 10 100 000 selon les estimations. C'est

Ce tableau fournit des précisions sur les arrivées des touristes aux Etats-Unis en 1970 et en 1971, compte tenu du pays où de la région de résidence.

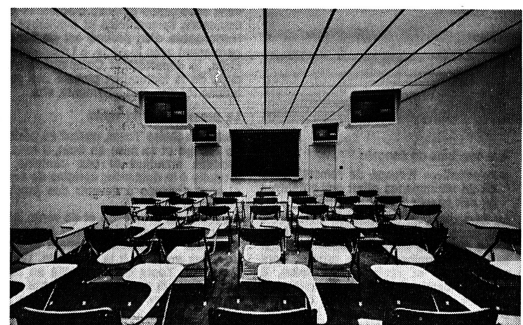
Etats-Unis d'Amérique

Pays	Visiteurs temporaires par pays ou région		
	1970	1971	% modification 1971/1970
Afrique	27 597	32 385	17 %
Asie/Extrême Orient	357 494	485 321	36 %
Caraïbes	372 547	315 676	-15 %
Amérique Centrale	111 281	113 531	+2 %
Europe	981 610	1 112 683	13 %
Océanie	120 882	124 106	3 %
Amérique du Sud	319 022	312 650	-2 %
Pays d'outre-mer total partiel	2 290 527	2 496 423	9 %
Canada	9 888 081	10 100 000	2 %
Mexique	1 085 772	1 170 583	8 %
Totaux	13 264 380	13 767 006	3,8 %

Le Japon vient d'ouvrir sa première école hôtelière à Tokyo

La Prince hotel school

A Lausanne, il y a deux ans, une mission hôtelière japonaise recevait un accueil chaleureux à l'Ecole hôtelière. Elle en visitait les installations, tout en se documentant sur son enseignement.



Une salle d'enseignement équipée d'un circuit interne de télévision.

Le résultat de cette visite en Suisse vient d'être communiqué par l'Office national du tourisme japonais: la première école hôtelière du Japon est née.

Elle a été inaugurée tout récemment à Tokyo. Son nom: la Prince hotel school, dont le principal d'honneur est assumé par M. L. P. Himmelman, président de la Western International Hotels. Cette école va former des promotions de jeunes, formation devenue indispensable en raison de l'essor touristique que connaît maintenant le pays de l'empereur Hirohito.

Deuxième mesure en faveur du tourisme: la chaîne hôtelière Prince vient de porter sa capacité d'hébergement à 1500 chambres et elle prévoit une extension importante qui portera à 4000 le nombre de ses chambres en 1975.

Près de la résidence de la famille impériale

La nouvelle école est située près d'Akasaka Prince Hotel, ancienne résidence de la famille impériale. Dans ce cadre historique, l'enseignement théorique s'al-

lie à l'expérience pratique de la chaîne hôtelière. En même temps, les élèves japonais restent dans le climat de la tradition séculaire nipponne. Toutefois, pour être aussi très au fait des normes internationales, les 120 étudiants sélectionnés parmi 400 diplômés des lycées, seront envoyés en stages aux Etats-Unis à la fin de leur apprentissage qui dure deux ans.

Des stages aux USA payés et des bourses aux meilleurs élèves

Depuis le 6 mars, ces 120 élèves de la première vague suivent leurs cours, dans un établissement ultra-moderne, doté d'un équipement de premier ordre. Efficacité, raffinement oriental, tradition, ainsi peut-on résumer, comme en une devise, l'enseignement dispensé dans la Prince Hotel School.

Les stages à l'étranger sont évidemment aux frais de l'école et des bourses d'études sont offertes aux meilleurs élèves. Enfin, dernière élégance, les jeunes diplômés qui sortent de cette école n'ont



aucune obligation de servir dans la chaîne hôtelière qui les a formés. Ils sont libres d'aller travailler où bon leur semble.

Nous en verrons peut-être un jour quelques-uns en Suisse, et, sait-on jamais, à Lausanne!

Conventions/Incentive Travel Mart 1972

Ainsi que nous l'avions annoncé le 4 mai, le prochain «Conventions/Incentive Travel Mart» organisé par la Commission européenne de tourisme (CET) aura lieu à New York, à l'Hôtel Hilton, du 14 au 16 novembre 1972.

Cette grande manifestation est consacrée à la promotion de cette branche particulière du tourisme que sont les congrès et les «incentive tours». La manifestation de novembre prochain verra la réunion de quelque 200 spécialistes américains avec autant, sinon plus, de délégués européens. Tous détails peuvent être obtenus soit auprès du siège de l'Office national suisse du tourisme à Zurich, soit auprès de son agence à New York. Le délai d'inscription échoit le 22 juillet.

Rappelons à ce propos que la Commission européenne de tourisme est un organisme indépendant qui groupe 22 offices nationaux de tourisme d'Europe occidentale. Elle est actuellement présidée par M. Sven Acker (Danemark), alors que le secrétariat permanent à Dublin est confié à M. T. J. O'Driscoll. A New York, le président de la «European Travel Commission» est M. Heinz Patzak, chef de l'agence du tourisme autrichien.

Balance touristique en Allemagne: -7,1 milliards de DM

(OMI) En 1971, comme dans les années précédentes, l'Autriche jouit de la plus grande popularité en Allemagne de l'Ouest en tant que pays touristique.

Elle a même gagné en popularité par rapport à l'Italie qui se situe en 2ème place, suivie de la Suisse, de la Hollande et de l'Espagne, laquelle a pu enregistrer un grand gain de touristes allemands. Par rapport à l'année dernière, les dépenses pour les voyages en Espagne se sont accrues de 36%.

Les voyages aux Etats-Unis n'ont augmenté que de 4,5%. C'est pourtant des Etats-Unis que viennent la majorité des touristes séjournant en République fédérale. Ils ont dépensé au total 1,2 milliard de marks.

Les Italiens figurent en 2ème place sur la liste des visiteurs de la R.F.A., suivis des Autrichiens et des Français lesquels avaient figuré, il y a 4 ans seulement, en tête de la liste.

Avec 12,6 milliards de marks, les touristes et les hommes d'affaires ouest-allemands ont dépensé 21,6% de plus que l'année précédente. Les recettes en devises ne se sont élevées qu'à 5,5 milliards de marks. Le déficit en devises a donc été de 7,1 milliards de marks; il s'est accru en 1971 de 30% environ par rapport à l'année précédente. Comme l'a constaté la Dresdner Bank dans son enquête, 44% des excédents de la balance commerciale ont été absorbés par le déficit dans le tourisme. En 1967, 18% seulement des excédents avaient été absorbés.

Ce que préfèrent les vacanciers anglais

D'après une enquête toute récente menée par l'Opinion Research Centre, 58% des Anglais qui prennent leurs vacances à l'étranger le font à peu près uniquement pour se faire brúner au soleil. Mais ils ne sont que 14 % du total: 41 % restent chez eux, et ce pourcentage croît jusqu'à 57 % parmi les classes pauvres. Parmi ceux qui se déplacent, 45 % restent en Grande-Bretagne, et vont généralement au bord de la mer. Les goûts des estivants sont un peu plus simples: 45 % du total ne veulent que se reposer; 44 % veulent y ajouter des visites aux curiosités de l'endroit. Les promenades, la natation, les repas et la possibilité de faire de nouvelles connaissances ne viennent que bien après, et la curiosité gastronomique est à peu près inexistant.

Parmi ceux qui vont à l'étranger, le but favori continue à être l'Espagne continentale, suivie de la France, de l'île Majorque et de l'Italie. La grande majorité prend part aux vacances à prix forfaitaires organisées par les «tour operators» tels que Clarksons, dont la plupart (88 %) des vacanciers s'estiment satisfaits. R. E.

Kaffee - richtig verpackt

café Giger ist röstfrisch, bleibt röstfrisch in den aromatischen Gastgewerbe-Verpackungen. Hochvakuum-Dose, 250 g; leicht zu lagern. Vakuumbutel, 100 - 250 g; Kaffee nach Mass, platzsparend, einfach im Gebrauch. Offen in Spezialsäcke abgefüllt, 500 g - 30 kg; für Gross- und Schnellverbraucher.



Giger-Service. Weil wir an alles denken.

Hans Giger AG
Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3
3001 Bern
Telefon 031 25 27 35
Telex 32266

Welcome Swiss Tours

Une nouvelle organisation de tourisme réceptif fait une synthèse des buts idéaux de l'office du tourisme et des moyens commerciaux de l'agence de voyages.

On en parlait depuis longtemps, elle est aujourd'hui officiellement créée. A l'enseigne de «Welcome Swiss Tours», la première organisation inter-régionale suisse de tourisme réceptif, au sens le plus large du terme, est née des nécessités de la commercialisation du tourisme moderne et des techniques récentes de vente du produit touristique. La Suisse, en effet, pays de vacances par excellence, s'avère trop petite, face au marché mondial du tourisme, pour avoir des régions concurrentielles, auxquelles les dimensions confèrent plutôt un caractère de complémentarité. Désireuse de concrétiser, sur le plan de la vente, les efforts promotionnels des offices de tourisme à tous les échelons, la nouvelle association a pour but de promouvoir la Suisse touristique, en particulier les régions qui ont besoin de ses services en mettant l'accent sur les périodes les moins favorables.

Réflexions sur une évolution

On s'accorde à reconnaître aujourd'hui que les loisirs ont pris le pli de notre société de consommation et qu'ils font partie de la série des produits du même nom. Si le tourisme, reconnu comme l'un des secteurs économiques les plus puissants et comme le premier phénomène social du XXe siècle, est devenu une «industrie», c'est qu'il en adopte, sinon la mentalité, en tout cas les méthodes de travail. Il n'en demeure pas moins - mais faut-il le préciser? - que sa valeur profonde dépasse, et de loin, celle d'une

repos sur trois piliers - le transport, l'hébergement et l'animation (ce dernier englobant aussi la restauration en tant que facteur attractif) -, on peut fixer à cinq le nombre des types de tourisme, sur lesquels les 3 composantes précitées exercent une influence très variable:

- le tourisme pur (vacances sans intérêt précis, sinon celui de jouir de la nature et du repos, sight-seeing, excursions)
- le tourisme à intérêt spécifique (but déterminé, hobby, sport, études, etc.)
- le tourisme professionnel (study-tour) = voyage d'études

Régionalisation dans la commercialisation:

«Valais-Relax»

28 stations / 7 jours

L'arrangement comprend:

- Accueil à l'aéroport
- Logement et demi-pension dans des hôtels de toutes catégories
- Cocktail de bienvenue
- Soirée-raclette
- Excursion d'un demi-jour
- Soirée «by night» avec première consommation
- Sports favoris gratuits ou à prix réduits (dès 315 francs)



industrie conventionnelle, car le tourisme, dispensateur de services, est avant tout intimement lié aux besoins et au bien-être de l'homme, de sa santé, de son esprit, de sa culture. Il doit et il peut contribuer à enrichir la personnalité et développer les relations humaines. Or, il y a aujourd'hui des millions d'individus et des milliers de sites touristiques, des centaines de motivations de voyages et des possibilités de vacances à gogo: le tourisme n'échappe plus aux règles qui régissent les rapports entre ces différents éléments et doit s'organiser en fonction de ces grands nombres. Toutefois, les termes nouvellement utilisés dans le jargon du tourisme moderne, pas plus qu'ils ne choquent, ne doivent nous faire oublier que, derrière la roche technique du produit touristique, se cache le sens profond des vacances qui est propre à chacun et qui peut recouvrir des valeurs extraordinaires. Compte tenu des phénomènes de masse et des réalités sociologiques, l'essentiel n'est-il pas que le touriste lui-même ne se sente ni un simple consommateur, ni un participant anonyme, ni un voyageur... organisé? La nouvelle conception du tourisme réceptif réserve d'ailleurs une large place à des éléments aussi sympathiques que l'accueil, les contacts et l'animation.

Le produit touristique

L'entraide que nous avons eu avec M. Yves Barraud, directeur de Welcome Swiss Tours, et son jeune staff, nous a permis de dégager, d'une manière fort explicite, tout le processus inhérent au produit touristique: fabrication, promotion et vente, réservation, opération, finances. Considérant que le tourisme

- le tourisme de congrès

- l'«incentive» (voyage de remerciement ou de récompense offert aux employés ou aux clients d'une entreprise).

La fabrication de tout produit touristique, à la demande ou standard, est précédée d'une étude de marketing spécifique qui sert à déterminer où le produit sera offert (pays et régions intéressés), à quelle clientèle il s'adressera (couche sociale, pouvoir d'achat, etc.), quand et comment il faudra le vendre (selon les techniques de vente promotionnelles). Chaque réponse sera naturellement dûment motivée.

La production

Une fois que ces données de base seront connues, commence le processus de fabrication du produit. La production est réalisée en fonction:

- du marché (prix et prestations sont-ils conformes?)
- des possibilités locales (l'équipement, le nombre de lits, l'organisation de la station, la population sont-ils à même de recevoir cette clientèle?)
- des besoins locaux (la station peut-elle satisfaire ses besoins avec ce type de clientèle, à telle ou telle époque, etc.).

Ces besoins locaux sont souvent mal définis par les autochtones eux-mêmes; or, le tourisme cherche d'abord à satisfaire l'intérêt général et l'économie de la région. Pour un centre d'intérêt touristique, la définition de ces besoins, la coordination des initiatives et, finalement, le choix d'une politique de promotion touristique au niveau local ou régional

sont seuls garants du succès d'une opération telle que Welcome Swiss Tours la conçoit. C'est ainsi qu'il est indispensable qu'il y ait entente parfaite, sur les moyens et les buts, entre le directeur d'office du tourisme, les hôteliers, les restaurateurs et les entreprises de transports, afin que les facteurs qu'ils représentent puissent être opérationnels en même temps, durant l'entre-saisons par exemple. Car une station partiellement fermée paraît singulièrement sous-équipée et tristement animée en période creuse.

Une fois la politique de fabrication définie, le produit est pratiquement créé (programme de séjour), les prix sont négociés avec les prestataires (hôteliers, transporteurs, etc.), ceux-ci sont largement informés sur les buts poursuivis, la qualité et les exigences de la clientèle, les prestations et les prix sont testés. Ce procédé se fonde toujours, invariablement, sur les mêmes enseignements préliminaires fournis par l'étude de marché dont il a été question plus haut. Il concerne la fabrication d'un produit standard, c'est-à-dire vendu sur catalogue ou par les agences. Celui d'un produit à la demande est quasiment identique, bien que la notion temporelle soit plus importante, puisqu'il s'agit de présenter une offre avec rapidité, facteur essentiel de réussite en matière de promotion touristique. Le tableau, que nous reproduisons ci-contre, permet de planifier les différentes phases de la fabrication du produit, de l'établissement de l'offre (qui se fait d'une façon très luxueuse et détaillée dans tous les cas) et de la relance du produit à échéance.

La réservation et l'opération

Ce sont deux fermes bien précis qui résument tout le travail qui permet la mise au point dans des moindres détails, du produit et du déroulement du séjour. Chaque produit présente des questions qui lui sont propres: prix, dates, détails du programme, etc. De même, chaque contrat lié à un produit comporte des clauses de réservation qui lui sont particulières. Enfin, les éventuelles erreurs intervenues dans la fabrication du produit, voire dans la réservation et l'opération, sont rectifiables en tous temps. La précision - et l'organisation de Welcome Swiss Tours permet d'affirmer que l'on fait aussi de l'horlogerie dans le tourisme! - n'exclue pas la souplesse.

L'opération, c'est le déroulement proprement dit du séjour et du programme, qui fait intervenir, notamment pour les groupes et pour quelques individus, les hôtes, le service accueil, etc. La nouvelle association dispose d'hôtes permanents, saisonniers et auxiliaires. Le responsable d'un groupe est en contact permanent avec le siège, à Lausanne.

Enfin, le département Comptabilité s'occupe de la facturation globale des prestations locales, des paiements, etc.

La promotion et la vente

Welcome Swiss Tours, durant sa période de rodage et sa mise en train, a créé 30 produits standard et une centaine de produits à la demande: certains de ceux-ci sont destinés à devenir des produits standard. La phase de promotion et de vente intervient en toute logique après la production pour les produits standard et avant pour les produits à la demande. Welcome Swiss Tours est en réalité un fabricant-grossiste de tourisme réceptif et un «tour-opérateur» selon le langage du métier utilisé outre-Atlantique. Son réseau de vente recouvre des centaines d'agences de voyages dans le monde entier ainsi que des compagnies aériennes et des grandes entreprises industrielles. La nouvelle organisation ne s'adresse jamais au grand public.

Ses marges de bénéfices qui lui sont exclusivement réservées, sont étroitement liées aux facteurs («tout est possible, rien n'est éternel») de vendabilité du produit. Quant aux commissions versées aux agences de voyages qui revendent ses produits standard, elles sont de l'ordre de 20% pour les arrangements forfaitaires faisant l'objet d'une publication dans un catalogue et de 10% sans publication.

Au niveau de la promotion et de la vente en particulier, on se rend compte qu'une organisation de tourisme réceptif, dûment structurée et déployant une activité parallèle complémentaire à des pools d'offices de tourisme, n'est absolument pas en concurrence avec les agences de voyages traditionnelles, puisqu'elle s'en sert pour vendre ses produits. Jusqu'à ce jour, 98% des clients de Welcome Swiss Tours ont passé par des agences de voyages.

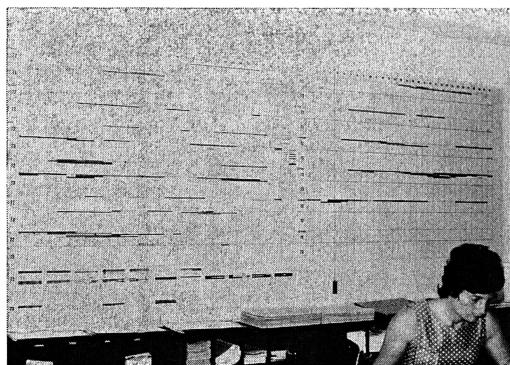
Un type de tourisme en plein essor:

L'«incentive»

L'«incentive» est un voyage de remerciement ou de récompense offert par une grande entreprise (surtout américaine jusqu'à ce jour) à ses meilleurs employés ou à ses clients. Cette prime à la qualité ou à la fidélité consiste bien souvent en un voyage en Europe, dont le déroulement correspond presque toujours au schéma type suivant:

- Vacances de luxe ou de prestige
- Premier voyage en Suisse
- Durée: 1 semaine
- Cocktail de bienvenue et 2 ou 3 pendant le séjour
- Excursions et repas à l'extérieur de l'hôtel, folklore, animation
- Casino
- Hôtes (hospitality-desk) et coordination, excursions
- Eléments facultatifs
- Banquet final si possible dans un château

Les frais occasionnés par l'organisation de tels voyages sont déduisibles pour les entreprises américaines du fisc. On constate qu'à l'image du 13e mois de salaire en Suisse, l'introduction de l'«incentive» tend à se développer dans les grandes maisons d'outre-Atlantique. Ce système, qui commence à faire «boule de neige», est à la source d'un important mouvement touristique dont profiteront seuls les professionnels du tourisme qui connaissent parfaitement l'organisation de tels voyages et les habitudes des entreprises.



L'organisation et la composition de Welcome Swiss Tours

Selon ses statuts, Welcome Swiss Tours est une association (au sens de l'art. 60 et ss du CCS) qui a pour but de promouvoir, d'organiser et de développer le trafic touristique tant de l'étranger vers la Suisse qu'à l'intérieur du pays. Welcome Swiss Tours a été fondée, en tant qu'organisation de tourisme réceptif, après moult essais de commercialisation du tourisme au niveau des associations d'intérêts et des agences de voyages. Elle s'est inspirée de l'esprit, des principes et des méthodes éprouvées de Lausanne-Tours pour devenir une organisation inter-régionale suisse à laquelle Lausanne participe au même titre que les autres régions.

Toutes les régions touristiques de Suisse peuvent y adhérer et profiter de l'organisation déjà en place et de ses structures. Elles passeront alors avec Welcome Swiss Tours un contrat de mandat, moyennant une somme annuelle forfaitaire bien déterminée, dans le but de pratiquer la même politique de vente et de poursuivre la réalisation d'objectifs communs. Welcome Swiss Tours s'engage évidemment à apporter la collaboration de ses organes, l'assistance technique et les conseils nécessaires au bon déroulement et de la politique fixée et du contrat: concrétiser les efforts promotionnels des offices de tourisme tout en remédiant à la carence et aux lacunes du système actuel.

Le comité de direction de Welcome Swiss Tours, formé de 7 à 27 membres, est présidé par M. Pierre Petoud, secrétaire municipal à Lausanne et dirigé par M. Yves Barraud. Seront par ailleurs appelés à siéger au comité les délégués des principales régions membres de Welcome Swiss Tours. Le siège de l'As-

sociation se trouve au No 7 de l'avenue Benjamin-Constant, à Lausanne.

Ainsi une organisation touristique parallèle aux organisations mixtes existantes est créée. L'offre s'organise tandis que la demande évolue. Les étrangers changeront constamment de destination et exigeront toujours plus des produits touristiques à prix et à prestations définies. Seule une excellente coordination entre les différents éléments composant l'offre touristique permettra désormais à une entité précise d'être vendable. Les petits ruisseaux faisant les grandes rivières, Welcome Swiss Tours, née sur les bords du Léman et parfumée de Suisse romande, désire faire de l'Helvétie tout entière une terre promise aux loisirs, aux vacances et aux études des consommateurs, citoyens du monde de demain.

José Seydoux

Le département de la réservation avec le planning des contingents.

Tableau de programmation de la production.

1 exemple de produit standard:

«Tour de Suisse»

- | | |
|-----------|--|
| 1er jour: | Arrivée à Genève-Cointrin (hôtesse)
Transfert en bus à Lausanne
Cocktail de bienvenue
Dîner et logement à l'hôtel |
| 2e jour: | Visite guidée de la ville avec dégustation de vins dans un caveau typique
Dîner et logement à l'hôtel |
| 3e jour: | Départ pour Montreux
Visite de Chillon
Excursion à Iséables
Arrivée à Crans
Discothèque
Logement à l'hôtel |
| 4e jour: | Excursion à Grimentz
Dîner et logement à Crans |
| 5e jour: | Départ pour Interlaken (Jungfrau, Eiger)
Dîner et logement à Thoune |
| 6e jour: | Excursion au Schilthorn
Logement à Thoune |
| 7e jour: | Départ pour Berne
Visite de la ville fédérale
Excursion dans l'Emmental
Visite de la ville de Lucerne
Dîner et logement à Zoug |
| 8e jour: | Excursion au Righi
Dîner et logement à Zoug |
| 9e jour: | Départ pour Zurich-Kloten
Fin du voyage |

Verkehrsvereine berichten

Winterthur entdeckt sich selbst

Winterthur ist nicht nur für Geschäftsleute interessant. Es hat allerlei zu bieten, das Touristen verlocken könnte, in seinen Mauern Aufenthalt zu nehmen. Bisher hat es sich um diese Kategorie Gäste allerdings nicht sonderlich bemüht. Die Stadt musste sich sogar den Vorwurf gefallen lassen, es mangle an Fremdenverkehrsbewusstsein. Heute auf morgen lässt sich das wohl kaum ändern, doch wurde ein wichtiger Schritt zur Besserung getan. Junge Winterthurer haben die «Visiour Winterthur» gegründet, in der Absicht, Einheimischen und Gästen die Stadt und ihre Umgebung näher zu bringen. Ein festes Wochenprogramm sieht neben der üblichen Stadtrundfahrt, Abendfahrt mit Pferdebügen und Buureznacht, Burgenfahrt mit Ritterschlag, Besuch der Weinberge und Trotten, usw. vor. Als Führer stellen sich jeweils die Mitglieder der neuen Organisation zur Verfügung, die für diese Aufgabe speziell ausgebildet wurden. Die telefonische Anmeldung für die verschiedenen Ausflüge erfolgt über eine Sammelnummer, die ausser Bürozeit ins Hotel Krone geschaltet wird.

In Oberhofen darf geraucht werden

Unter dem Titel «Tabakpfeifen aus aller Welt» veranstaltet das Bernische Historische Museum in diesem Sommer im Schloss Oberhofen eine Sonderausstellung, welche die kulturgeschichtliche Rolle des Rauchens zum Thema hat. Das Ausstellungsgut, die seit 60 Jahren im Besitz des Bernischen Historischen Museums befindliche Pfeifensammlung des Oscar Amédée von Wattenwyl, die seit der Jahrhundertwende in der Fachliteratur stets erwähnt, aber bisher noch nie

über die geplanten Neu- und Umgestaltungen der Kuranlagen. Für die Umgestaltung des Bahnhofplatzes in Bern im Auftrag des Gemeinderates ein Projekt ausgearbeitet, das den Verkehrsfluss aller Teilnehmer in befriedigender Weise lösen soll. Es liegt nun am Gemeinderat zuhanden der Gemeindeversammlung eine neue Abstimmungsvorlage auszuarbeiten, nachdem letztes Jahr die Bürger eine diesbezügliche Vorlage mit Änderungswünschen zurückgewiesen hatten. Dadurch wurde die Verwirklichung dieses nun bald 20 Jahre alten Postulates nochmals verzögert. Ein Sorgenkind besonderer Art bedeutet für den Kurort schon seit einiger Zeit das Giessenparkbad, das letzten Sommer wegen Wassermangels und aus andern Gründen vorzeitig geschlossen werden musste. Für eine Renovation des Bades liegen drei Projekte vor. Geplant ist ein Ausbau des Bades auf eine Kapazität von 2500 Badegästen. Je nach Anlagekosten ist eine 1. und 2. Dringlichkeitsstufe vorgesehen. Um den Badebetrieb schon in diesem Sommer wieder aufnehmen zu können, sind Sofortmassnahmen erforderlich.

Zwecks Projektierung eines neuen künftigen Unterhaltungszentrums hat sich eine Kommission gebildet. Geplant ist ein Dancing mit Spielraum usw. Das Raumpogramm ist vorerst noch provisorisch, wobei die Absicht besteht, den alten Kursaal zu erhalten und zum Kongresszentrum auszugestalten. Der Standort des neuen Unterhaltungszentrums ist noch nicht definitiv festgelegt, doch denkt man an den durch den Abbruch des alten Zollhauses und der Englischen Kirche freigewordenen Raum in der Nähe des Hotels «Quellenhof».

Millionen Franken mit einem Ausgabenüberschuss von 6500 Fr. ab. Mehr als eine halbe Million Franken wurde für die Propaganda aufgewendet.

Lebhafter Fremdenverkehr im Glarnerland

Die Delegiertenversammlung des Verkehrsvereins Glarnerland/Waalsee hat den Jahresbericht 1971 genehmigt. Diesem ist zu entnehmen, dass der Fremdenverkehr im Berichtsjahr lebhaft war. Eine Zunahme von nahezu 7 Prozent erfuhr die Logiernächte. Während Braunwald einen Rückgang zu verzeichnen hatte, war es vor allem der Kerenzerberg, der dank dem neuen Sportzentrum eine starke Zunahme der Logiernächte zu verzeichnen hatte. Auch für die ersten drei Monate dieses Jahres hat sich eine günstige Entwicklung in bezug auf die Logiernächte abgezeichnet. Sollte sich die Zunahme der Logiernächte im selben Ausmass über die nächsten Jahre fortsetzen, so wäre es möglich, die im touristischen Leitbild für den Kanton Glarus für das Jahr 1985 angestrebte Zahl von 300 000 Logiernächten zu erreichen.

Bestreben, den Kanton Glarus als Wandergebiet populär zu machen, wurde vom Verkehrsverein kürzlich eine Broschüre herausgegeben. Die Jahresrechnung 1971 schloss bei Einnahmen von 35 500 Franken und Ausgaben von 33 700 Franken mit einem Voranschlag von 1800 Franken ab. Dafür rechnet das Budget mit einem Rückschlag von 14 000 Franken, doch gibt man der Erwartung Ausdruck, dass, wie bereits im vergangenen Jahr, der Kanton mit ei-

nem zusätzlichen ausserordentlichen Beitrag die Bemühungen des Verkehrsvereins unterstützen wird.

Alles zum besten

Anlässlich der Generalversammlung des Verkehrsvereins Gstaad konnte mit 41 Neueintritten zugleich das 600. Mitglied aufgenommen und gefeiert werden. Nach 61 Jahren erfolgreicher Präsidialzeit hat anderseits Theodor Romang sein Amt an Willi Kübli, Garage, abgetreten, der von der Versammlung mit Akklamation zum neuen Präsidenten gewählt wurde. Aus dem Vorstand ausgetreten sind ebenfalls H. Hauswirth und J. von Ammen, die durch A. Bieri, Metzgerei, und G. von Siebenthal, Eisenwarenhändler, ersetzt wurden. Die Jahresrechnung schliesst mit einem erfreulichen Gewinn von rund 17 000 Fr. ab, der im besonderen auf die Steigerung der Übernachtungszahlen (1240 Logiernächte mehr als im Vorjahr) zurückzuführen ist. Das Gesamtbudget des Vereins beläuft sich nunmehr auf 600 000 Fr. Das weitere Anwachsen des Gstaader Fremdenverkehrs sieht Kurdirektor P. Valentin im besonderen in der Intensivierung der Vor- und Nachsaison, wobei hauptsächlich dafür das Gruppengeschäft, sog. «Packages» und Kongresse im Vordergrund stehen. Mit Hallenschwimmbädern, Kunsteishalle, Reithalle, Golf usw. ist Gstaad nun im Angebot an aktiver Ferienbetätigung gut ausgestattet und wird das Jahr 1972 mit der herrschenden und weiter anwachsenden Konkurrenz – speziell jener des Auslandes – seinen Platz im Fremdenverkehr zu behaupten wissen. PV

... das Waaandern, das Waaandern ...

Von der Tätigkeit der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für Wanderwege profitieren jedes Jahr Tausende, ohne sich dessen so recht bewusst zu werden. Aber auch Kur- und Verkehrsvereine ziehen daraus grossen Nutzen.

Kreuz und quer durchs ganze Land ist heutzutage das Wandernetz gewoben. Europäische Fernwanderwege führen durch unsere Wälder und Wiesen. Es steht ein riesiger Arbeitsaufwand und eine tüchtige Portion Idealismus dahinter. Die SAW beschränkt sich aber nicht nur auf die Anlage und den Unterhalt von Wanderwegen. Sie fördert und propagiert das Wandern. Im Zeitalter der rapiden Vermehrung der Autoschlängen, sucht sie die Kolonie der Wandervogel ständig zu vergrössern. Sie darf mit dem Erfolg zufrieden sein. Durch Radiowanderungen und Volksmärsche kommen viele tausende Bürger wieder auf den Geschmack am «Ausschlüpfen auf Schusters Rappen». Das Bewusstsein, was man seiner Gesundheit schuldig ist, wird vertieft. Wandern ist jedermanns Sport geworden. In letzter Zeit erlebte auch das Skiwandern einen ungeahnten Aufschwung. Im Winter 1970/71 wurden total 140 km Pisten markiert und für den

Winter 1971/72 sind nicht weniger als 46 Projekte von 402 km Länge eingereicht worden. Das bedeutet für die SAW mehr Arbeit und grössere finanzielle Belastung. Sie ist zudem der Auffassung, sie müsse aus ihrer bisherigen Reserve heraustreten und sich vermehrt noch grösseren Aufgaben widmen, ähnlich wie z.B. der Schweizerische Bund für Naturschutz. Der Vorstand der SAW hat in diesem Frühjahr einstimmig beschlossen, die verschiedenen Tätigkeitszweige in einer volltätigen Geschäftsstelle zusammenzufassen. Er ist sich bewusst, dass es dazu vermehrt finanzieller Mittel bedarf und hofft auf das Verständnis der Behörden, erfüllt doch die Arbeitsgemeinschaft eine wichtige Aufgabe im Dienste der Volksgesundheit und der Natur. Sie darf sicher auch auf die Unterstützung der Kur- und Verkehrsvereine zählen, denen es ein gut markiertes Wanderwegenetz gelegen ist.

L'Académie suisse des gastronomies + Club Prosper Montagné a tenu un grand chapitre

Le Grand Hôtel Dolder, à Zurich, a été le témoin récemment d'un Chapitre national de l'Académie suisse des gastronomes et Club Prosper Montagné.

Une élégante et sélecte assistance a tout d'abord entendu M. P.-A. Bolli, président qui s'attacha à relever les dangers de la pollution sur les divers aliments. Après ces paroles trop encourageantes, il procéda à de nombreuses intronisations en compagnie du Grand Chancelier Gessler et des gouverneurs Kramer et Winkler.

Chevaliers professionnels

Parmi les personnes intronisées, citons quelques professionnels (avec panacheau de mérite culinaire): Mme B. Fringer (Hôtel Valsana, Arosa), MM. P. Wannenwetsch (Restaurant Eichmühle, Wädenswil), R. Kienberger (Hôtel Waldhaus, Sils Maria), S. Rezzonico, Mme et son fils (Hôtel Excelsior, Lugano), H. Duressin (Bûffet de la Grand, Fribourg), R. Bärtschi (Hôtel Eden als Lac, Zurich), R. Schaerer (Hôtel Storch, Zurich), T. Morosani (Hôtel Belvédère, Davos), J. Reinshagen (Hôtel Palace, Lucerne), C. Manz (St-Gothard, Zurich), F. Kienberger (Hôtel des Trois Rios, Bâle), et P. Gotschinger (Hôtel Schweizerhof, Bâle). Mme M. Bolli (Hôtel La Palma au Lac, Locarno) a été sacrée officier professionnelle.

Billet jurassien

Une caravane d'accueil

L'Office jurassien du tourisme et l'Office du tourisme de Bienne viennent d'installer un bureau d'accueil à la frontière de Boncourt au service des automobilistes empruntant les routes des vacances. Celui-ci se présentera sous la forme d'une caravane, sise à proximité de la douane et occupée par des étudiants qui remettront aux touristes une documentation sur le Jura, ses sites, ses attractions et ses possibilités d'hébergement et pourront procéder à des réservations de chambres et de tables dans les établissements de l'ensemble du Jura. Cette initiative d'accueil est le fruit d'une étroite collaboration entre les offices de tourisme précités et les clubs automobiles.

Un appel aux hôteliers

Réuni à Porrentruy, le comité de la Société jurassienne des hôteliers a décidé de collaborer activement à cette campagne de promotion touristique et d'hébergement pour le Jura. La réservation de l'hébergement à la satisfaction des touristes et des hôteliers, la Société invite ses membres à bonifier sur chaque note d'hôtel établie, le montant de fr. 2.- par personne hébergée,

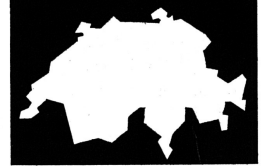
sur présentation du bon de réservation délivré par la caravane d'information stationnée à Boncourt. Cette modique somme est destinée à financer partiellement les frais occasionnés par cette campagne d'accueil.

D'autre part, les hôteliers qui possèdent du matériel de propagande concernant leur établissement (cartes, prospectus ou dépliants) sont priés de le transmettre, sous pli recommandé, à l'adresse suivante: Caravane d'information touristique, doune 55525 2926 Boncourt (Tél. 068/75 52 52).

Service compris: Il faut toncer!

Une intéressante discussion sur l'introduction de la taxe de séjour à l'hôtel a été mise sur pied par la Société des hôteliers de Porrentruy et en présence des représentants de la restauration et de la presse. Le système des prix nets, qui permet d'assurer des salaires mensuels à son personnel, constitue une solution d'avenir. L'introduction de la taxe de séjour, comme celle d'autres régions suisses, connaît un certain désordre dans ce domaine et le service compris ne fait pas encore l'unanimité des tenants, sinon de leurs clients. L'initiative

Schweiz Suisse



visant à introduire des prix nets est donc intéressante à plus d'un titre. Selon M. Erard, le dynamique directeur de l'Office jurassien du tourisme, comme il est impossible pour l'instant de passer une telle mesure, il est nécessaire de «travailler avec les hôteliers qui veulent se développer et ne point s'embarasser des autres». Le Jura est en effet en pleine mutation, tout occupé qu'il est à transformer son tourisme de passage en un véritable tourisme de séjour.

Saignelégier: 75e anniversaire

Saignelégier et le haut-plateau franc-montagnard vont vivre des heures de liesse à l'occasion du 75e anniversaire du Marché-Concours international de chevaux qui aura lieu, cette année, les 12 et 13 août. Des festivités particulières marqueront cet anniversaire: hormis les traditionnelles expositions de chevaux, de nombreuses courses, plus folles que jamais, sont prévues. L'intérêt du tourisme de cette manifestation sportive, agricole et folklorique, doublée d'une vaste fête populaire, met une fois de plus en évidence la profonde vocation des Franches-Montagnes en tant que région de vacances et de loisirs dans la nature.

Nouvelles valdoises

Grands projets pour la télécabine Diablerets-Iséneau

Il est fortement question de doubler la capacité de transport de la télécabine Diablerets-Iséneau. La situation très prospère permet l'élaboration de grands projets. En dépit d'un enlèvement moins favorable durant le dernier hiver, la saison s'est déroulée d'une façon satisfaisante avec près de 750 000 francs de recettes annuelles brutes, les plus hautes depuis l'existence de la société.

Vers la désignation d'un directeur de station

Confirmant son intention antérieure, l'Office du tourisme de Château-d'Oex, qui disposera des moyens financiers appropriés, est aujourd'hui à même d'envisager l'engagement d'un directeur de station et d'un employé administratif. Telles sont les conclusions tirées d'une récente assemblée générale extraordinaire tenue sous la présidence de M. J. L. Duvoisin.

Intérêt américain aux offres de l'OTV

Plus de 100 agences américaines ont manifesté leur intérêt pour les offres forfaitaires valdoises de l'OTV; ce chiffre passe à certainement au-dessus de 1000, de la campagne promotionnelle d'été, sur le point de s'achever.

Les Américains à Montreux

Pour la première fois l'an dernier, les nuîtes américaines ont été plus nombreuses à Montreux que les nuîtes françaises. L'ordre des nationalités est actuellement le suivant: Suisse: 200 959 nuîtes; Grande-Bretagne 139 561; Allemagne 108 373; USA/Canada 99 740; France 97 933; Benelux 68 615.

Stabilité touristique dans le Nord vaudois

Alors que le canton de Vaud accuse une légère régression pour les nuîtes en 1971, la situation est plus favorable dans le Nord vaudois. Il n'y a eu aucun recul à Yverdon l'an dernier tandis qu'à St-Croix-les-Rasses, les nuîtes passaient de 30 917 en 1970 à 31 677 en 1971.

Problèmes veveysans

Ils sont évoqués dans le rapport annuel de l'Association des Intérêts de Vevey qui vient de sortir de presse; on relève notamment que l'ouverture de l'autoroute de Rennaz à Puidoux a privé la cité d'un certain trafic touristique; à la diminution du nombre des lits d'hôtels disponibles a été importante, elle n'a pas affecté la fréquentation des établissements qui sont restés ouverts. jd.

Les kursaals jusqu'à potron-minet

(ATS) Les habitudes des salles de jeu des kursaals pourront désormais jouer au-delà de minuit, et même plus tard jusqu'à 4 heures du matin (au lieu de 2 heures comme jusqu'ici) lors de certaines manifestations où «lorsque l'intérêt du tourisme l'exige». L'effet, le Conseil fédéral a modifié l'ordonnance sur les kursaals du 1er mars 1929, autorisant les cantons à exploiter les jeux plus tard dans la nuit pour mieux tenir compte des habitudes du public dans certains centres touristiques.

Le développement du tourisme et l'évolution des besoins des touristes exigent des rénovations importantes et même la construction de nouveaux kursaals, a annoncé le Département fédéral de justice et de police.



«Image-Korrektur» für Zürich

Flohrmarkt als Touristen-Attraktion. Unter den «diversen Veranstaltungen», die der Verkehrsverein Zürich in seinem Monatsbulletin ankündigt, sind auch Hinweise zwischen Hinweisen auf Ausstellungen, Fachmessen, Auktionen, Circus, Bälle, den Zoo und das Schweizer Alpenbahnmodell auch das Wort «Flohrmarkt» und in Klammer die Ortsbezeichnung: Bürkliplatz. Also oben an der berühmten Bahnhofstrasse, an der der Quadratmeter Boden teurer als in Manhattan sein soll, fast am Zürichsee und unmittelbar hinter den Mauern und vor den Gärten der Schweizerischen Nationalbank. (E.A.S.)

der Öffentlichkeit vorgestellt wurde, ist nunmehr erstmals zugänglich gemacht worden. Mit den insgesamt über 300 ausgestellten Pfeifen aus allen Teilen der Erde vermittelt die Ausstellung einen umfassenden Überblick über die Herkunft, Ausbreitung und Entwicklung der verschiedenen Formen des Tabakgenusses.

Ein voller Kratten in Bad Ragaz

Die Frühjahrshauptversammlung der Genfer an den nach 27 Jahren verdienstvoller Tätigkeit aus dem Vorstand zurückgetretenen Dr. Ernst Eugster zum Ehrenmitglied. Im übrigen nahm die Versammlung mit Genugtuung vom letztjährigen Rekordjahresergebnis Kenntnis: 292 549 Logiernächten gegenüber 282 353 im Vorjahr. Dies wirkte sich natürlich auch auf die Kurtaxen aus, die ein Total von 332 405 Franken ergaben, das heisst rund 98 000 Franken mehr als im Vorjahr. Trotzdem wurde beschlossen, den bisherigen minimalen Mitgliederbeitrag von 5 auf 10 Franken zu erhöhen, da auch die Aufgaben des Kurvereins ständig wachsen. Jahresbericht und Jahresrechnung wurden einhellig genehmigt, desgleichen das Budget 1972. Bad Ragaz darf – wie Kurdirektor F. Weber in seinem interessanten Jahresbericht hervorhob – mit Optimismus in die Zukunft blicken. Kurvereinspräsident Adolf Ulker orientierte

Genf an der Spitze

Touristen aus aller Herren Ländern geben auf dem Platz Genf jährlich über 500 Millionen Franken aus. Im Jahre 1971 registrierte die Calvinstadt insgesamt 2,49 Millionen oder 2000 Übernachtungen mehr als im Vorjahr. Wie der Genfer Verkehrsverein an der Generalversammlung verkündete, steht damit Genf in der Rangliste aller Schweizer Städte vor Zürich (2,43 Millionen Übernachtungen) an der Spitze.

Bei den Übernachtungen ging der Anteil der Schweizer mit 48 000 am stärksten zurück (380 000), gefolgt von den Amerikanern (358 000) und Briten (158 000). Am meisten nahmen dagegen die Übernachtungen der japanischen Gäste (+ 12 000) zu, gefolgt von Frankreich und Italien.

In Anbetracht des sich steigernden Kongressgeschäftes werden die Behörden aufgefordert, sich mit dieser Entwicklung zu beschäftigen. In seinem Jahresbericht gibt der Genfer Verkehrsverein ferner der Hoffnung Ausdruck, dass die jährlichen Beiträge der Stadt und des Kantons erhöht werden, die zusammen gewürdigt 61 000 Fr. ausmachen. Unter den grossen Schweizer Städten werde Genf am wenigsten von der öffentlichen Hand unterstützt. Die Jahresrechnung des Genfer Verkehrsvereins schliesst bei Einnahmen von 1,4



Dreimal Hilton in England

Das erste in England erbaute Hilton-Hotel steht nun im zehnten Betriebsjahr. Das «London Hilton Hotel» an der Park Lane ist ein Bauwerk von 28 Etagen über und vier Etagen unter der Strassenhöhe. Es wird jetzt eine «Schwester» erhalten. Das «Kensington-Hilton» an der Holland Park Avenue soll im April 1973 seinen Betrieb aufnehmen. Dieses Hotel wird 611 Zimmer aufweisen, während das erste Londoner Hilton-Hotel an der Park Lane über 510 Gästezimmer verfügt. Das Kensington-Hilton wird für den «Budget-bewussten» Gast gebaut. Das dritte Hilton-Hotel in England ist im beliebten Touristenzentrum Stratford-upon-Avon im Bau. In dieser malerischen Stadt in Mittelengland, in der sich das Royal Shakespeare-Theater befindet, wird mit Rücksicht auf den Ortstil das Gebäude nur drei Stockwerke aufweisen. 261 Zimmer werden bis März 1973 eingerichtet sein. (Photo kpk)

Hotel- und Restaurantkrise in Schweden dauert an

Die Krise im Stockholmer Gastgewerbe hat sich in den letzten Wochen und Monaten weiter verschärft. Für die nächste Zeit wird mit der Schliessung von 25 bis 50 Unternehmern gerechnet, von denen viele schon seit Monaten nur durch «künstliche Atmung» am Leben erhalten werden. Gleichzeitig geht die Strukturveränderung innerhalb des Stockholmer Restaurantgewerbes weiter: Neue Restaurants werden eröffnet, andere wechseln den Besitzer, wieder andere ändern Charakter und Aufgabe.

Nach Ansicht der dänischen Fachzeitschrift «Hotel und Restaurant» wird diese Krise noch mehrere Jahre dauern und einer ganzen Reihe von Restaurants das Lebenslicht ausblasen.

Feste Preise, steigende Kosten

Während des erst Ende 1971 aufgehobenen Preisstops verschiebte sich die Rentabilität immer mehr. Die kleineren Restaurants konnten auf Grund ihres niedrigen Unkosten-Niveaus die Preise relativ niedrig halten. Dies bedeutete, dass auch die erstklassigen Restaurants sich diesem Preisniveau anpassen mussten, um nicht ihre letzten Kunden zu verlieren.

Damit vollzog sich in Schweden eine Entwicklung, die in vielen anderen europäischen Hauptstädten bereits abgeschlossen war. Gleichzeitig traten eine Reihe von exotischen und Pizza-Restaurants auf die Bildfläche in Schweden, wo derartige Gaststätten bisher so gut wie unbekannt waren.

Reso verkaufte modernste Grosshotels

Schon vor dem zweiten Weltkrieg, nämlich im Jahre 1937, wurde in Schweden eine Freizeit-Organisation unter dem Namen «Reso» gebildet. Heute besteht der Reso-Konzern aus zahlreichen Organisationen, die einen Touristik-Riesen bilden, dem u. a. zahlreiche Reisebüros, Hotels und Restaurants angehören. Der Reso-Konzern gehört zu 80 Prozent dem sozialdemokratischen Gewerkschaftsverband, zu 9 Prozent der sozialdemokratischen Zentralorganisation schwedischer

und Arbeitszeiten geändert. Die Speisenwahl verkleinert, der Verkaufsapparat zentralisiert, das Kontrollsystem an den Tischen verschärft und eine interne Revision eingerichtet werden. Ausserdem will der Konzern die in seinen Hotels aufgestellten Spielautomaten, die erfahrungsgemäss erhebliche Beträge «einspielen», selbst übernehmen.

Draстische Massnahmen – auch für den Gast

Nach Aufhebung des Preisstops sind in Schweden nicht nur die Lebensmittelpreise, sondern auch die Restaurant- und Hotelpreise wesentlich gestiegen. Allein der Januar 1972 brachte gegenüber dem Vormonat Preissteigerungen

von drei bis fünf Prozent. Diese Entwicklung ist allerdings nicht nur auf die erhöhten Lebensmittelpreise zurückzuführen, sondern auch auf den starken Lohnanstieg, der nach Angaben des dänischen Fachorgans allein seit 1968 50 Prozent betrug.

Um einen weiteren Preisanstieg vorzubeugen, der katastrophale Folgen haben könnte, empfiehlt der Leiter der ICA-Restaurantkette, Gösta Brännström, so drastische Massnahmen wie eine verkürzte Öffnungszeiten und ganz scharfe Rationalisierungsmassnahmen. Direktor Gunnar Madison von der Sara-Gesellschaft, deren Restaurants im Januar ihre Preise um drei bis fünf Prozent erhöht haben, schloss sich dieser Ansicht an und äusserte die Befürchtung, dass es dennoch für die schwedische Hotellerie und das Restaurantgewerbe schwer sein wird, das wirtschaftliche Gleichgewicht – und die Kundschaft zu halten.



Italien: touristisches Gewissen erwacht

In den Räumlichkeiten des Staatlichen Italienischen Fremdenverkehrsamtes (ENIT) in der Zürcher Uranstrasse stellte bel tropischer Wärme ENIT-Präsident Dr. Michele Pandolfo (Rom) der Presse den neuen Direktor in Zürich vor: Dr. Giuseppe Guaraldi, bisher Delegierter in Dublin und Lissabon, löst Dr. Alberto Sessa ab, der über fünf Jahre an der Limmat wirkte und sich mit der deutschen Sprache abmühte, um nun nach London berufen zu werden.

Von der Schweiz aus gesehen bleibt Italien auch weiterhin das bevorzugte Reiseziel: 1971 hätten über vier Millionen Schweizer die Grenze nach Italien passiert, die 2½ Millionen Logiernächte in den Hotels und 1½ Millionen Übernachtungen in Privaturkunden, auf Campingplätzen und in Jugendherbergen lieferten.

Allein in den Monaten Januar bis April 1972 hätten über 900 000 Schweizer Italien besucht – oder rund 16 Prozent mehr als im Vorjahr.

Nicht ohne Stolz verweisen die ENIT-Vertreter auf das Autobahnnetz von 4500 Kilometer Länge, das bis Ende 1976 auf 6655 Kilometer erweitert sein wird. Italien wird also in vier Jahren das grösste Autobahnnetz Europas besitzen, das nur noch von den «Highways» der Vereinigten Staaten übertroffen wird. Seit der Inbetriebnahme der Zollabfertigungsstellen in Brogato ist es nun möglich, über die N2 von Lugano kommend, direkt auf italienische Autobahnnetz zu gelangen.

Kampf der Gewässerverschmutzung

Die spanische Konkurrenz, die mit «politischen» Preisen arbeitet und Erfolge in der Abwerbung von Gruppen aus dem Norden buchen konnte, macht offenbar auch den italienischen Fremdenverkehrskreisen zu schaffen. Wenn schon die Preisspirale die Marktlage verschärft, so soll dafür die Leistung gehoben werden. Der Umweltschutz – vom Vogelschutz war diesmal nicht die Rede – wird nun auch in Italien unter dem Druck des sensiblen Touristen ernstgenommen. Obwohl von den 8600 Kilometer Meeresküste nur 12 Prozent touristisch erschlossen sind, will man der Wasserverschmutzung und den Wasserverschmutzern auf den Leib rücken. In der Nähe der grossen Häfen ist indessen kaum mit einer Verbesserung der Verhältnisse mehr zu rechnen. Die dort errichteten Badeverbote mit dem Hinweis «Vietato Balneazione» – man wird sie auch an einigen Schweizer Seen antreffen müssen – dürften wohl Provisorien von Dauer bleiben. Die Kontrolle der Gewässer werde vom Sanitätsministerium mit aller Umsicht und nach sehr strengen Massstäben vorgenommen.

Passaporto gastronomico

Mit dem langsamen Erwachen des «touristischen Gewissens» – durch die welt-

weite Konkurrenz aufgerüttelt – erinnert man sich auch wieder der Vorzüge der italienischen Küche, die in ihrer Einfachheit Weltruhm erlangt habe. Der moderne Tourist suche die typische Küche und nicht das internationale Allerweltsmenü. Um die Restaurateure noch zu hören

Im Bau und neu in Betrieb

EHC-Hotel

In London setzte man das Richtbäumchen auf das 27. Stockwerk des London Penta Hotels. Dieses grösste Hotelprojekt in der englischen Hauptstadt seit Kriegsende umfasst 814 Zimmer sowie Restaurants- und Banketträumlichkeiten für rund 950 Gäste. Das London Penta ist ein EHC-Hotel und wird von der Grand Metropolitan Hotels betrieben werden. Eröffnung: März 1973.

Wienerwald

In München wurde das Richtfest für die künftige Wienerwald-Zentrale an der Westendstrasse gefeiert. Die bisherigen 3000 Quadratmeter Bürofläche an der Westendstrasse reichen für den Verwaltungsbetrieb des erst vor 17 Jahren gegründeten Unternehmens nicht mehr aus. Künftig werden die 400 Mitarbeiter in einem eigenen siebenstöckigen Wienerwald-Verwaltungsgebäude an die Arbeit gehen. Die Fläche beträgt dort 9300 Quadratmeter betragen. Im Erdgeschoss wird eine repräsentative Wienerwald-Gaststätte sowie ein Biergarten im altmünchener Stil eingerichtet.

Holiday Inns

In München-Gladbach und Ingolstadt wurde mit dem Bau von zwei Holiday Inns mit je 128 Zimmern begonnen. Beide Hotels sind für die Eröffnung im Juni 1973 vorgesehen.

Die Inns werden unter der Franchise von United Inns Inc. in Betrieb genommen werden, eine der grössten Franchisenehmer-Gruppen von Holiday Inns in Amerika.

Zentral gelegen in München-Gladbach, wird das Holiday Inn nur 20 km vom Flughafen von Düsseldorf entfernt sein. Es wird über zwei Restaurants, ein Hallenschwimmbad und über Konferenzmöglichkeiten für bis zu 250 Personen verfügen.

Das Holiday Inn von Ingolstadt ist an der Hauptautobahn München-Nürnberg gelegen. Es wird ebenfalls zwei Restaurants, ein Hallenschwimmbad und Konferenzsäle für bis zu 260 Personen aufweisen.

Augsburg

Ein neues Kongresszentrum ist in der wirtschaftlich regsam 260 000-Einwohner-Stadt Augsburg in Anwesenheit des bayerischen Ministerpräsidenten seiner Bestimmung übergeben worden. Mit 65 000 Kubikmeter umbautem Raum soll die Mehrzweckhalle auf einer Ebene einen Kongress- und einen Konzertsaal, zwei Foyers, mehrere Konferenzräume und ein Restaurant umfassen und zum Zentrum des geselligen Lebens der Stadt werden, darüber hinaus mit vier Simultananlagen und ein Schwerhörigenanlage Kongresse, Parteitage und Veranstaltungen aller Art wie Shows und Balletts nach Augsburg ziehen. 200 Anmeldungen für dieses Jahr liegen bereits vor, zum Beispiel im August zum Weltkongress der jeunesses musicales.

Ein unterirdischer Gang führt zum höchsten Hotelum Europa, einem Rundbau, der im Juli von Holiday Inn eröffnet und die Bettenkapazität Augsburgs von bisher 2500 Betten um 300, zusätzlich 200 Appartements, vermehren wird.

Aus Bürgerinitiative ist in der traditionsreichen und ein Schwerhörigenanlage im mittelalterlichen Haus von späteren Umbauten und Überbünchungen befreit worden, um es der Allgemeinheit nutzbar zu machen. Bürger und Touristen, nicht zuletzt die Olympiateilnehmer im nahen München, sollen einen Eindruck erhalten, wie es damals in der weltberühmten Handelsstadt der Fugger und Welser gelebt hat.

In dem architektonischen Kleindom, dem «Stiermannhaus», sollen, um einen Innenhof gruppiert, altertümliche Zunftbetriebe in Aktion verfolgt werden.

Die Hauptattraktion hat sich jedoch in

Leistungen anzuspüren, wird das ENIT einen «Passaporto gastronomico» herausbringen, also einen Führer durch die italienischen Wirtschaften, wo man reell und gut bedient wird, wo noch mit Liebe gekocht wird und wo typische Gerichte auf den Tisch des Fremden kommen. Man beginnt sich also auch in einem Land, das sich in weiten Gebieten dem Massentourismus geöffnet hat, auf die individuellen Wünsche und Rechte des fremden Gastes einzurichten, um ihn bei guter Laune – und bei der Sprache zu erhalten. Dass die Liebe zu einem Land – trotz allem Finesserummel – auch durch den Magen gehen kann, beweisen die Anstrengungen des ENIT. Dabei ist Italien ein mit Sehenswürdigkeiten gesegnetes Land mit viel Sonnenschein!

Erwin A. Sautter

den Kellergewölben in Form einer «Welser Küche» aufgetan. Hier isst der Gast «zünftig», nicht nach höchster, sondern Handwerkerart mit den Fingern vom Holzbrett, schlürft die Suppe aus Tonschalen, Bier und Welschen Wein aus Tonhumpen. Das Stillet dient als Messer und Gabel zugleich, Hände dürfen am umgebenen Mundtuch abgewischt werden. Gekocht wird nach Rezepten aus einem funfthundertjährigen Kochbuch.

Bonn

dzt - 200 Betten in 120 elegant ausgestatteten Zimmern besitzt das siebenstöckige Hotel «Bristol» in Bonn, das ausserdem über einen Festsaal und Banketträume, das Restaurant «Majestic», Coffeeshop «Pickwick», Terrasse, Bierstube, Schwimmbad, Sauna und Tiefgarage verfügt. Ebenso sind Möglichkeiten für Kongresse mit bis zu 500 Teilnehmern vorhanden. Das Bristol Bonn steht unweit des Hauptbahnhofs an der Popplersdorfer Allee.

Trier

Das Merian-Hotel in Trier, das am 1. Juli eröffnet wurde, steht an der Ein- und Ausfallstrasse im Norden der Stadt. 225 Appartements mit 445 Betten sind mit Bad, Dusche, WC, Telefon, Rundfunk – auf Wunsch auch Fernsehen – und Kühlbox ausgestattet. Der grosse Frühstücksraum mit vorgelagerter Terrasse im obersten Stockwerk bietet einen weiten Rundblick auf das Moseltal. Zum Hotel gehören neben dem Restaurant im Erdgeschoss auch ein Fitness-Center im Hallenschwimmbad und Sauna.

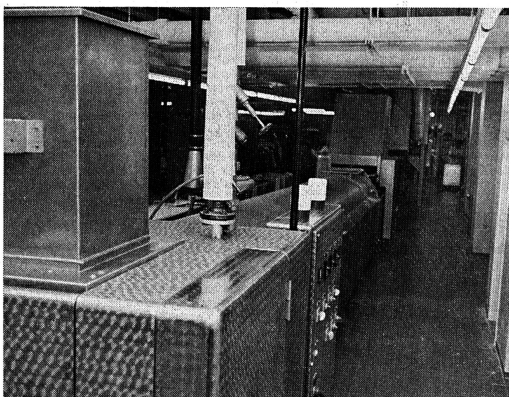
Unerfüllte Erwartungen

Die Reisebranche ist mit dem bisherigen Buchungsaufkommen für die Hauptreisezeit dieses Jahres nicht voll zufrieden. Zwar wurden im Vergleich zum Vorjahr ein sechszehnter Zuwachs verzeichnet, der jedoch erheblich hinter den Erwartungen zurückblieb. Wie der Deutsche Reisebüroverband in Frankfurt mitteilte, hatten die Reiseunternehmer ebenso wie 1971 im Vergleich zum Vorjahr mit einer 20prozentigen Buchungssteigerung gerechnet. Die mit der Rückzahlung des Konjunkturzuschlages verbundenen Hoffnungen auf einen Boom im Reisegeschäft haben sich damit bisher nicht erfüllt. Ausserdem musste die Reisebranche an ihren Erwartungen bezüglich der Zuwachsraten wegen der Olympischen Spiele einige Abstriche machen, die einen Teil der westdeutschen Touristen veranlassen, ihren Jahresurlaub erst später anzutreten. E. S.

«Air-Camping» neuer Reiseschlag?

Ein bisher von den Reisebüros der ganzen Welt als «heisses Eisen» betrachtetes Gebiet der Touristik, das Camping, will der Deutsche Camping-Club (DCC) jetzt den Reiseveranstaltern schmackhaft machen: er hat den Begriff des «Air-Camping» ausgedacht, d.h. also die Campingshorte über grössere Entfernungen, auch nach Übersee. Diese Form des Camping setzt eine gewisse Inanspruchnahme von Wohnwagen oder Zelten auf den Campingplätzen der Zielländer voraus.

Wie man hört, sind mit Fremdenverkehrsauftraggeber und Reiseveranstalter machungen getroffen worden, während mit anderen Ländern die Verhandlungen noch schweben. In der Bundesrepublik Deutschland umfasst der Camping-Reisemarkt bereits rund 8,3 Millionen Menschen. Ähnlich eindrucksvolle Ziffern werden auch für einige andere Länder genannt. F.F.S.



Bedeutende Vergrösserung im Hotel Frankfurt Intercontinental

Die grösste hoteleigene Wäscherei Deutschlands befindet sich im Hotel Frankfurt Intercontinental, wo seit einigen Wochen die 27,5 m lange Poensgen-Continu-Wäschestrasse (Modell WBS 72) in Stosszeiten täglich bis zu 11 Tonnen Wäsche bewältigt. Die Installation der 350 000-DM-Maschine wurde notwendig durch die Vergrösserung des Hotels von 508 auf 814 Zimmer (Gesamtbettenzahl 1515) im letzten Herbst. Die Wäschestrasse ersetzt drei Waschmaschinen herkömmlicher Art, die für Handbedienung eingerichtet waren und dem sehr viel grösseren Anteil von Wäsche nicht mehr gerecht wurden. Im Gegensatz zu einer Mehrzweckmaschine sind in der Continu-Wäschestrasse drei Arbeitsmaschinen – jede ihrem Zweck entsprechend ausgebildet – zusammengestellt und durch automatisch arbeitende Transportmittel miteinander verbunden. Die Wäschestrasse kann in einer Stunde bis zu 750 kg verarbeiteten verglichen mit einer Tageskapazität von nur 400 kg der drei alten Maschinen. Trotz dieser wesentlich höheren Stundenleistung konnte das Bedienungspersonal verringert werden, da an der Wäschestrasse selbst nur zwei Personen erforderlich sind.

WIR PRÜFEN, BERATEN UND BERECHNEN

Berichten Sie uns – wir sind im Gastgewerbe spezialisiert!

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



TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSH

1820 Montreux: 18, rue de la Gare (021) 61 45 45

3000 Bern: Länggassstrasse 36 (031) 23 56 64

6000 Luzern: Lidostasse 5 (041) 23 57 44

Stellenangebote Offres d'emploi



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

L'Office du tourisme Leysin (OTL)

cherche pour le 1er octobre 1972 ou date à convenir:

secrétaire général de station

(appelé à devenir ultérieurement directeur de station)

Offres manuscrites avec curriculum vitae, références et prétentions de salaire sont à adresser, jusqu'au 22 juillet 1972 à

M. Burnier Edm., président OTL,
1854 Leysin 2

P 22-1753

Münstertal

Für unsere gutbürgerliche Küche suchen wir tüchtige

Hilfssköchin

Hotel Schweizerhof

7531 Sta. Maria i. M.,
Tel. (082) 851 24

5125

Modernes Hotel, Landgasthof sucht zur Neueröffnung am 25. August nach Einsiedeln, Saison- oder Jahrestelle,

Koch

3 oder 4 Serviertöchter

auch Anfängerin.

2 Buffettöchter

Küchengehilfe(in)

Geregelte Freizeit, neue Zimmer, auf Wunsch 1-Zimmer-Wohnung.

Das Lokal hat täglich Unterhaltung und Tanz. Tel. Anfragen an Vinzenz Müller, Guggenbühlstrasse 26, 9853 Dietikon, Tel. (01) 88 34 67.

5107

Gesucht

Restaurationskellner

Albergo Ristorante Campagna

6648 Locarno-Minusio, Tel. (093) 33 20 54.

4947

Hotel Motta e Poste Airolo

sucht baldigst

2 tüchtige Serviererinnen

für die Dancing-Bar.

Sehr guter Verdienst (Jahresstelle), Unterkunft und Verpflegung im Hause.

Offerten an Dir. O. Beltrami, Tel. (094) 88 19 17.

5131

Wir suchen in Zwei-Saison-Betrieb, 65 Betten, Restauration, einen versierten

Küchenchef

in kleinere Brigade. Eintritt auf 1. Dezember.

Offerten bitte an

Fam. Ed. Stirnimann
Hotel Beau-Site, 3715 Adelboden
Tel. (033) 73 22 22

5144

Hotel Sternen, Schaffhausen

Wir suchen nach Uebereinkunft für unser Dancing

Bardame

(evtl. Anfängerin).

Hoher Verdienst vertraglich zugesichert.

Offerten sind zu richten an Telefon (053) 5 45 83 (Herrn Blank oder Herrn Reutimann verlangen).

OFA 64859007



Pour le nouveau
Restaurant
au Vieux Vapeur
dans le port de
Neuchâtel

Nous cherchons tout de suite ou pour date à convenir

jeune cuisinier

capable et très bon organisateur
pouvant devenir par la suite

chef de cuisine

Nous cherchons également

2 commis de cuisine

Nous assurons un bon salaire et une ambiance dans des cuisines modernes.

Faire offre ou se présenter

AU VIEUX VAPEUR, Port de Neuchâtel,
téléphone (038) 24 34 00.

ASSA 87-463

GENEVE

Hôtel-Restaurant «Edelweiss»

Ouverture 1er août 1972

cherche, pour compléter son personnel

1 commis de cuisine

2 garçons de cuisine

monsieur ou dame de buffet –
caissier(ère)

1 fille de cuisine

1 chef de service

8 sommeliers

2 barmen

1 chef de partie

Très bons gains.

Offres à M. Duttler, 4, rue du Môle, 1201 Genève.
Tél. (022) 31 94 80 (ou 31 75 60).

OFA 57-484.005

Tessin – Lugano-Sorengo

2 Freundinnen

(oder Schwestern)

finden gute Stellen in Café-Bar,
Tea-room. Für fachkundige Personen hohe Verdienstmöglichkeit.

Tel. 091/3 25 70 oder schreiben an:
H. u. E. Zemanek-Amann, Bubi-Bar, 6924 Sorengo-Cortivallo.

ASSA 85-50534

Buffet de la Gare CFF Lausanne

Nouvelle direction M. & Mme Eug. Chollet
cherche

chefs de partie

commis de cuisine

sommeliers

serveuses

Prière de faire offre à la direction. Tél. 021/20 78 01 ou se présenter.

P 22-6323

Wir suchen für sofort

Mädchen

für Zimmer und Mithilfe im Haushalt. Hoher Lohn wird zugesichert.

Offerten sind zu richten an Familie Thoma.

Pension Alpenblick,
8873 Amden, Tel. 058/3 31 72

P 19-22986

Gesucht in kleines Gasthaus in Zug ehrlicher, fleissiger

Hausbursche

Gute Entlohnung, Jahresstelle, Zimmer im Hause, auf Wunsch Familienanschluss.

Fam. Knüsel-Zraggen
Restaurant Kolleremühle, 6300 Zug
Tel. 042/21 00 00.

P 25-12561

Hotel Central am See

6353 Weggis

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

Restaurationskellner

Offerten sind erbeten an:
B. Hofmann, Tel. 041/93 13 17

5078

Hotel du Glacier
3906 Saas Fee

sucht zu sofortigem Eintritt

1 Küchenchef

Bitte telefonieren Sie uns 028/4 81 26.

5075

Gesucht für sofort oder auf 1. August 1972

Aide patron

mit Fähigkeitsausweis A, in Bern.

Telefon (031) 22 90 70 (ab 10 bis 18.30 Uhr)
oder (031) 22 57 57

OFA 54124518

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Kommen Sie
nach Zürich ins
Hotel Nova-Park.
Das wird
ein
Markstein
in Ihrer
Karriere
sein.

Nova-Nova-Night-Club
eröffnet bald!

Für einen guten Job
in einem modernen Team
mit neuen Gästen im
ungewöhnlichsten Hotel
der Schweiz brauchen wir
Mitarbeiter, die wissen,
was sie wollen:
Vorwärtskommen!

Auf Anfang September
1972 suchen wir:

Barmann (Barman)

3 Night-Club-Hostessen

Barbiertochter

Ihre Anfrage über Telefon
(01) 54 22 21 wird von
Camillo oder unserem
Personalchef beantwortet.

Melden Sie sich jetzt,
wenn Sie dabel sein
wollen!

698



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

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abtrennen

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

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

tüchtigen Garde-manger

(Es könnte auch ein Ehepaar Koch/Serviertochter/Bufettdame 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-Minnig,
Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur,
Telefon (052) 22 13 35.
(Dienstags Telefon [052] 22 13 37.)

P 41-179

Penthouse Bar

Neueröffnung: zirka Mitte September 1972. Exklusive, gediegene Bar im Hause der Anlage-Bank in Baar bei Zug sucht versierte

Barmaid

die evtl. auch vertrauensvolle Stellvertreterin des Patrons sein kann. Neues Zimmer mit eigenem Bad vorhanden. Freitage nach Wunsch.

Bewerberinnen können sich telefonisch in Verbindung setzen:
Frl. S. Müller, Tel. (042) 21 72 92.

5114

Wir suchen in unseren Zwei-Saison-Betrieb mit Eintritt auf 1. oder 15. Dezember 1972

Entremetier

Commis garde-manger

Commis de cuisine

Kochlehrling

Restaurationstochter

Saaltöchter

Offerten sind zu richten an

Fam. Ed. Stirnimann
Hotel Beau-Site, 3715 Adelboden
Tel. (033) 73 22 22

5145



1802 Montreux
cherche

barmaid

parlant anglais, pour son Bar-Club-Discothèque.

Offres à la direction; tél. (021) 61 23 31.

5120

Gesucht werden ab sofort

Serviertöchter

und ein

Jungkoch

Sporthotel Rütli, 3780 Gstaad
Tel. (030) 4 29 21

5116

Hotel-Restaurant «Bären» 3072 Ostermündigen

Stadtnähe von Bern, sucht

Chef de partie

oder Commis de cuisine

Gutbezahlte Jahresstelle in qualifizierten A-la-carte- und Spezialitätenbetrieb.

Offerten an: Hotel Bären, 3072 Ostermündigen, Telefon (031) 51 10 47.

5138

Küchenchef

ab Wintersaison 1972, Mitte Dezember bis Mitte April, zu kleinerer Brigade.
Wir suchen fachkundigen Küchenchef, evtl. auch gut ausgewiesenen Chef de partie, welcher sich in seiner Position verbessern möchte.
Wir bieten der Ausbildung entsprechend sehr gute Entlohnung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen, Bild und Lohnansprüchen erbeten an

E. Streiff
Hotel Streiff, 7050 Arosa

5137

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

Wir suchen für sofort

1 Chef de cuisine

1 Koch

Offerten bitte an Fam. Supersaxo, Tel. (028) 4 89 45.

5119

Für unser Hotel-Restaurant am See suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft:

Koch (Chef de partie)

Jungkoch (Commis de cuisine)

Es handelt sich um sehr gut honorierte Posten bei angenehmem Arbeitsklima.

Offerten erbeten an:

W. Hörler-Breu
Strandhotel Schlössli
8598 Bottighofen, Tel. (072) 8 20 48

5132

Zermatt

Hotel Biner, Tel. (028) 7 76 67

sucht für lange Wintersaison

1 Sekretärin

Mithilfe im Service, sprachenkundig

1 Portier-Kondukteur

sprachenkundig

1 Etagenportier

1 Serviertochter

sprachenkundig

1 Köchin oder Hilfsköchin

1 Hilfe für Privathaushalt

Aushilfe für Sommer- oder auch länger inklusive Wintersaison.

1 Köchin oder Hilfsköchin

Bitte telefonieren oder schreiben Sie uns.

5128



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

P 05-6036

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung eine tüchtige

BUFFETDAME (evtl. auch halbtags).

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Ausserdem suchen wir

SERVIERTOCHTER

KELLNER oder

SERVICEAUSHILFE

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

Melden Sie sich bitte bei:

Herrn W. Lisak
Restaurant
Speichergasse 37
3000 Bern
Telefon (031) 22 12 87



P 05-10107

Militärischer Haushalt

sucht tüchtige, seriöse

Leiterin

Deutsch sprechend, Französischkenntnis wünschenswert, zur selbständigen Führung eines grösseren Betriebes.
Alter nicht unter 30 Jahren.

Bitte telefonieren Sie uns, wir erklären Ihnen gerne die interessante Aufgabe.

Telefon (01) 85 63 11 oder 85 65 81, intern 2105

5060

Gesucht auf 1. September 1972 oder nach Vereinbarung tüchtiger

Koch

Wir bieten gutes Arbeitsklima sowie gute Sozialleistungen.

Anmeldungen an

Altersheim Wiesengrund,
Wülfingerstr. 7, 8400 Winterthur,
Telefon (052) 22 69 20.

5062

Gesucht

Konditor-Aushilfe

(August - September 1972)
evtl. für Wintersaison.

Café Monsch, Davos Platz
Telefon (083) 3 73 33

OFA 56659002

L'Auberge Comba
1831 Les Sciernes/MOB
(Hôtel-Restaurant) entièrement rénovée,
900 m alt.,
engagerait pour la saison ou à l'année

FILLE DE SALLE ou GARÇON DE SALLE

Gros gains assurés.

Faire offres ou téléphonez: (029) 8 31 44, 61 61 61

P 17-13657

Urgent

on demande

un chef de cuisine

pour remplacement de deux mois.

Entrée de suite.

Téléphone (029) 2 78 88 ou (037) 61 26 34

P 17-12685

Gesucht gewandte

Serviertochter

für Speiseservice.

Restaurant Räblus, 2505 Biel
Neuenburgstrasse 90
Telefon (032) 2 40 51

P 06-21899

Moderner Restaurationsbetrieb in der City von Zürich sucht für 1. August oder nach Vereinbarung jungen

Koch oder Köchin evtl. Hilfskoch

Angenehmes Arbeitsklima und geregelte Freizeit.
Nähere Auskunft erteilt Tel. (01) 27 01 60, Frl. Schürch.

5086

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

Wir suchen für modernsten Restaurationsbetrieb - à la carte und Bankette - bestausgewiesene

Restaurationstochter

(Lehrabschluss bevorzugt) in Jahresstelle,

sowie Initiativen

Chef de partie

mit Praxis in Spezialitätenküchen.
Wir bieten gute den Leistungen entsprechende Entlohnung.
Wir erwarten Ihre Bewerbung mit Foto und Ausweisen über bisherige Tätigkeit.

Charles Delway, Dir.,
Hotel Metropol, 9320 Arbon (Bodensee)

5088



Wir sind ein neues, modernes, komfortables Erstklasshaus mit 170 Betten - Restaurant - Terrasse - Bar - Hallenbad. Wir suchen auf 1. Dezember oder nach Uebereinkunft für Saison- oder Jahresstelle:

Sekretärin



Conducteur

Nachtportier



Oberkellner/Weinbutler

Chef de rang

Commis de rang

Bar-Commis

Serviertöchter

(Tea-room/Restaurant)



Chef de partie

Patissier

(Hotel/Tea-room)

Commis de partie

Küchenhilfspersonal



Zimmermädchen

Hilfzimmermädchen

Portier



Wäscher

Lingeriemädchen

Lingere



Kaffeeköchin

Bufettdame

Officehilfspersonal



Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsvorstellungen erbeten an:



SUNSTAR-HOTEL 7078 Lenzerheide

A. Omischl-Kobi,
Tel. (081) 34 24 91

5129

Hochqualifizierter, erfahrener

Hoteldirektor

In bekanntem, sehr frequentiertem Fremdenverkehrs-ort in Bayern zu besten Bedingungen gesucht. Hotelneubau mit 200 Betten, Restaurants, Weinstuben, Café, Hallenbad usw. in oberbayerischem Stil eingerichtet.
Wichtige Voraussetzungen: Initiative, Organisations-talent und Erfahrung in der Kalkulation.
Möglichkeit der Einarbeitung in einem der anderen Hotels desselben Besitzers.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an Chiffre 13-26418, Publicitas, 7002 Chur.

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

2 Köche (Chef de partie)

1 Aide du patron

1 Buffetdame

2 Servicetöchter

2 Servicelehrtöchter

2 Office- und Küchenhilfen

Offerten oder Telefon bitte an

W. Thiele-Frei (052) 45 17 21

(Neuer) Landgasthof
Hotel Bären, 8488 Turbenthal
 (20 Minuten von Zürich – 14 Minuten von Winterthur)
Rôtisserie – Restaurant – Hallenbad

4975



HOTEL ELITE

2500 BIENNE

TÉLÉPHONE: (032) 2 54 41 + 3 03 68 TÉLEX: 34101

Propr. R. A. Lendi – Dir. J. C. Bondolfi

cherche pour le 1er septembre 1972 ou à convenir

portier de nuit

(réception)

Place à l'année bien rétribuée dans hôtel de premier rang.

Offres détaillées à la direction de l'Hôtel Elite, 2501 Bienne, téléphone (032) 2 54 41.

5047

Hotel-Restaurant Bad Attisholz
4533 Riedholz/Solothurn

Wir suchen mit Eintritt auf Ende August 1972 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle zu kleiner Brigade

Küchenchef

für unseren vielseitigen Betrieb mit à-la-carte-Restaurant, Grill-room und Bankettsälen.

Wir erwarten gute Fachkenntnisse, eigene Initiative, persönlichen Einsatz und bieten dementsprechende Honorierung sowie weitgehende Selbständigkeit.

Offerten sind zu richten an die Direktion, telefonische Anfragen unter Nummer (065) 2 20 26, Direktor G. Dörfli.

4986

Ihre Stelle
beim



Dass Studenten nicht nur bildungshungrig sind, werden Sie als

Leiterin

der Mensa der Universität Bern bald feststellen. Es ist ein sehr lebhafter Betrieb, und um ihn zusammen mit einem guten Mitarbeiterstab zu führen, brauchen Sie solide Berufskennntnisse im Gastgewerbe oder Grosshaushalt.

Wir bieten eine sorgfältige Einführung in die vielseitige Arbeit, ein der Verantwortung entsprechendes Salär und fortschrittliche Sozialleistungen. Eine hübsche Wohnung ist vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren telefonischen Anruf.

SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST
 8032 Zürich, Neumünsterallee 1, Tel. (01) 32 84 24

44-855

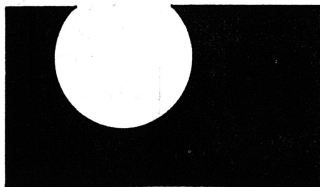
Le Richemond, 1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

secrétaire mécanographe
chasseur
chasseur de nuit
stagiaire de bar

Faire offre complète au bureau du personnel.

3784



Planen Sie Ihre Wintersaison in einem fröhlichen Hotel.
 Planen Sie jetzt mit uns!
 Wir suchen Ihre Mitarbeit als

Kassier
Korrespondentin

Night auditor

Logentournant

Chasseur



Nurse



Kontrollchef

Kellermeister

Kaffeeköchin



Zimmermädchen

Portier



Chef de partie

Commis de partie



Glätterin



Masseur-Badmeister



Rufen Sie uns an, oder schreiben Sie uns

Arosa Kulm Hotel
7050 Arosa

Telefon (081) 31 15 61

5141



Alkoholfreies Café sucht per 15. August, 1. September

Koch oder Köchin

sowie

Buffettochter

Ueberdurchschnittliche Entlohnung, gutes Betriebsklima sowie Kost und Logis zugesichert.

R. Rykart, Café Carmen
 Güterstrasse 134
 4000 Basel
 Telefon (061) 34 97 00

5076

Gesucht

Serviertochter

guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.
 Eintritt sofort oder 15. September.

Bahnhofbuffet, 6490 Andermatt
 R. Deufel, Tel. 044/6 75 22

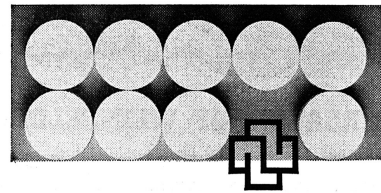
5074

Bekanntes Restaurant an schönster Lage am Bodensee sucht tüchtigen Spezialitätenkonditor

Küchenchef

in kleinere Brigade.

Wenn Sie gerne in einem angenehmen Betrieb arbeiten und ein gutes Arbeitsklima zu schätzen wissen bei guter Entlohnung, dann schreiben Sie uns unter Chiffre 5021 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Möchten Sie zwei Tage
in der Woche unseren Restaurateur ablösen

Damit wir dem Restaurateurehepaar unseres neuen Clubhauses in der Sport- und Freizeitanlage SKA auf der Allmend Fluntern die wohlverdienten Ruhetage gewähren können, suchen wir

eine Gerantin oder einen Geranten

zur Uebernahme der Vertretung während zweier Tage wöchentlich.

Bitte telefonieren Sie uns (01) 29 28 11. Herr G. Plankensteiner gibt Ihnen gerne jede gewünschte Auskunft über Aufgabe und Anstellungsbedingungen.

Schweizerische **KREDITANSTALT**
Zürich
 am Paradeplatz
 Personalabteilung, 8021 Zürich, Telefon 01 29 28 11

5049



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

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

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

secrétaire de réception

chef de rang ou

demi-chef de rang

commis de rang

sommelière pour service simple
 (Café du village)

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

Deutsch- oder Französischkenntnisse.

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

5139

FLORA HOTEL
FLORAGARTEN
FLORA QUICK
FLORA HÜTTE
FLORA GRILL
FLORA BAR
HAZYLAND,
NIGHTCLUB

DIE

flora

BETRIEBE SUCHEN:

Wir suchen

Chef de partie
Commis de cuisine
Buffettochter

Commis de rang*
Kellerbursche*
Officebursche*

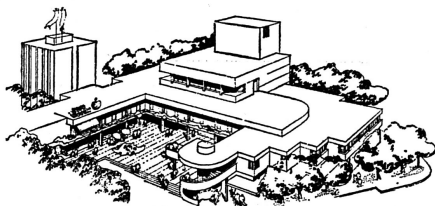
(*mit Jahresbewilligung)

Hazyland Night-Club
versierter Dancingkellner

5123

Beim Bahnhof Luzern
Tel. 041-22 4101

NEUERÖFFNUNG Kongresszentrum



THURGAUERHOF WEINFELDEN

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

sucht auf 1. September 1972 oder nach Uebereinkunft:

Büro:	Empfangssekretärin Praktikant(in)
Etage:	Zimmermädchen
Küche:	Garde-manger Entremetier Commis de cuisine Lehrlinge Küchenburschen
Service:	Chef de rang Restaurationskellner Serviertöchter
Bar:	Barmaid
Buffet:	Buffetdame Buffetöchter Tournante

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

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

4936



Die Aufgabe der

Direktionssekretärin

ist auf Herbst im Jahresengagement in unserem aufgeschlossenen Saisonbetrieb allerersten Ranges neu zu bestellen.

Ich wünsche mir eine bestausgewiesene erste Mitarbeiterin, deren Aufgabe mit den nötigen Kompetenzen gleich einem Abteilungsleiter ausgestattet ist. Für diese komplett selbständige Stelle ist eine kurze Einführung vorgesehen. Der Eintritt kann nach Uebereinkunft erfolgen.

Mit Interesse sehe ich Ihrer baldigen Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 5025 an Hotel-Revue, 3001 Bern, entgegen.



sucht auf Mitte Januar 1973 für den neu eröffneten Hotel-Restaurant-Betrieb mit à-la-carte-Restaurants, Bar, Snack-Bar und Bankettsälen qualifizierten

Küchenchef

Wir verlangen:

- gute Fachkenntnisse,
- Organisationstalent,
- persönlichen Einsatz,
- die Fähigkeit, zu kalkulieren.

Wir bieten:

- moderne, sehr gut eingerichtete Arbeitsstätte,
- geregelte Arbeitszeit,
- Selbständigkeit.

Schriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften erbitten wir an:

Bad Löstorf AG, zu Händen von Fürsprecher Hans Härry,
Baslerstrasse 30, 4600 Olten.

P 29-933



HOTEL BASILEA, ZÜRICH

sucht per 1. August 1972 oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

(sprachlich begabte Anfängerin wird angeleitet)

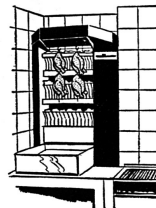
Chef de service

Barmaid

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Direktion Hotel Basilea, 8001 Zürich, Zähringer 25,
Telefon (01) 47 42 50

5034



Im kommenden Dezember wird in einem Neubau an interessanter Lage in Zürich ein Restaurant mit total 120 Plätzen (inklusive Sali, geeignet für Anlässe, dazu im Sommer ein Boulevard-Café) eröffnet. Dieses Restaurant steht unter unserer Leitung und hat ein bierfreundliches Verkaufsprogramm.

Für die Führung dieses Restaurationsbetriebes suchen wir tüchtiges, qualifiziertes

Geranten-Ehepaar

Wir stellen uns initiative, aufgeschlossene Persönlichkeiten vor, versiert in allen Sparten des Gastgewerbes, fähig, diesen verantwortungsvollen Posten in jeder Hinsicht auszufüllen.

Eine dieser Stellung angemessene und dem persönlichen Einsatz entsprechende Salärrierung ist selbstverständlich.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Handschriftprobe, Angabe über Referenzen) sind zu richten an

Genossenschaft RADi

Gastgewerbliche Unternehmen

Habsburgerstrasse 22

6003 Luzern



199

Ihre Stelle beim SBB

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



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.

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

P 29-12669

Gesucht nach Zermatt für die nächste Wintersaison

1. Sekretärin
mit Praxisein sprachenkundiger
Bahnportier**Kindermädchen**für gotisches Restaurant-Dancing Bristol einen
fachkundigen**Chef de service**

nette, freundliche

Barmaid**Chefs de rang**

Offerten sind erbeten an die Direktion

Hotel Bristol, Restaurant-Dancing Bristol,
3920 Zermatt

5146

Für unsere «Piazzettas», welche noch im Laufe dieses Jahres eröffnet werden (Stadt Zürich, Egerkingen SO, Raum Lausanne-Montreux), suchen wir per sofort tüchtige Mitarbeiter(innen) als

Geranten/Gerantin

Die Piazzettas, ein neuer, moderner Snack-Restaurant-Typ, bietet Initiativen und fortschrittlichen denkenden Persönlichkeiten ein interessantes, aus- und aufbaufähiges Tätigkeitsfeld.

Neben der Freude und der Begeisterungsfähigkeit für eine Pioniertat sollten Sie folgende Voraussetzungen mitbringen:

- Fähigkeitsausweis (mit oder ohne Alkohol) für die obgenannten Kantone,
- Praxis in Betriebs- und Personalführung,
- Flair für neuzeitliche Gastronomie,
- viel Einsatzfreude.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Job mit

- neuzeitlichen Anstellungsbedingungen,
- Aufstiegsmöglichkeiten,
- viel «know-how» und Unterstützung.

Wenn Sie ein solcher verantwortungsvoller Posten interessiert, wenden Sie sich bitte an

WARO AG, Personalabteilung, Herrn P. Marti, 8604 Volketswil,
Tel. (01) 86 48 25.In der Waro macht die Arbeit Spass!
waro

P 44-3148

HOTELGARNI

**Serviertöchter**

Ich bin seit Frühling dieses Jahres im Hotel Rössli (Familienbetrieb) beschäftigt als Allein-serviertochter. Aus gesundheitlichen Gründen muss ich die Stelle leider im September aufgeben.

Nun suche ich für dieses neue Restaurant eine nette Nachfolgerin, die etwas Erfahrung im Service mitbringt.

Mein Verdienst ist sehr gut. Auch steht mir ein hübsches Einzimmer im Hotel zur Verfügung. Wer meldet sich???

5121

Hotel-Restaurant Berghalde
8007 Zürich

sucht auf 1. August tüchtigen, zuverlässigen

Küchenchef

zur selbständigen Führung der Küche in gepflegtem Spezialitätenrestaurant.

Alter nicht unter 30 Jahren. Guter Lohn und geregelte Arbeitszeit.

Senden Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

L. Mühlemann, Wittikonstrasse 341, 8053 Zürich, Telefon (01) 53 24 50.

4984

LUXUS-HOTEL

SEMIRAMIS TENERIFE
PUERTO DE LA CRUZ**KANARISCHE INSELN**

Für die Direktion des neuerrichteten Grosshotels suchen wir kurzfristig deutschsprachige

CHEFSEKRETÄRIN

mit entsprechenden Qualifikationen und Sekretariats Erfahrungen in internationalen Hotels. Selbständiges Arbeiten und perfekte Fremdsprachenkenntnisse in Englisch - im Ausland erworben - und möglichst in Spanisch und Französisch sind absolut notwendig.

Wir bieten mindestens Jahresvertrag und übernehmen alle Reise- und Unterbringungskosten im Hotel.

Ihre ausführliche schriftliche Bewerbung mit neuestem Lichtbild und den üblichen Unterlagen unter Angabe Ihres Gehaltswunsches und des frühestmöglichen Eintrittstermins richten Sie bitte an die

HEINRICH HIRDES OHG
D-41 Duisburg, Mülheimer Strasse 42, Deutschland.

699

Wir suchen

seriöse, selbständige Serviertochter

zur Führung eines kleineren Offiziersbetriebes, zirka vom 20. Oktober 1972 bis 30. März 1973.

Bitte telefonieren Sie uns, wir erklären Ihnen gerne die Aufgabe.

Telefon (01) 85 63 11 oder 85 65 81, intern 2105.

5097

**Genève**

210 lits nouveaux, 1ère classe

cherche pour l'ouverture de notre restaurant
ère partie de suite ou à convenir,
2ème partie environ octobre:**cuisiniers****sommeliers****garçons d'office****garçons de maison**Faire offre ou se présenter à la direction, 41, rue de
Lausanne.

5073

**Flughafen-Restaurants AG**
8058 Zürich-Kloten
Telefon (01) 84 77 66Haben Sie Freude an einem lebhaften Betrieb, an der Internationalität eines grossen Flughafens?
In Jahresstellung sind bei uns noch folgende Posten zu besetzen:**Serviertochter****Barkellner**

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 eine dieser Stellen erfahren möchten, rufen Sie uns an. Unser Herr Grohe wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.



5061

Unser

Sekretärinheiratet.
Möchten Sie ihre Nachfolgerin sein?
So schreiben Sie uns bitte und schicken die üblichen Unterlagen. Einige Sprachkenntnisse notwendig. Auf Wunsch Kost und Logis im Haus.**Hotel Silvahof, Jubiläumsstrasse 97,**
3000 Bern, Tel. 031/43 15 31

5052

Grand Hotel Zermatterhof
CH-3920 Zermattsucht für die kommende Wintersaison 1972/73
sprachenkundige**Hotelsekretärin - 1. Kassiererin**

(evtl. Jahresstelle), NCR-42-Kenntnisse sind Voraussetzung

Economatgouvernante(Jahresstelle)
geeignet auch für eine ältere Person**Dancingtöchter****Skiman****Chef pâtissier****Chef saucier****Chef de partie****Commis de cuisine****Chefs de rang****Demi-chefs de rang****Commis de rang****Chasseur****Chasseur-tournant**

(Nachportier, Garderobier)

Argentier

Offerten sind an die Direktion erbeten.

5058

Führende Position / Verpflegungssektor

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

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

Damen und Herren

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

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

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

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

Mosse 9950237

Ihre Stelle
beim

Als grösste schweizerische Organisation in der Gemeinschaftsverpflegung führt der SV 236 Personalrestaurants für Industrie und Verwaltung, Banken, Versicherungen und Schulen.

In der auf Ende 1972 neu zu eröffnenden Kaserne Wangen a. d. Aare suchen wir für Offizierskantine und Soldatenstube eine Initiative

Betriebsleiterin

Wir erwarten:

- Organisationstalent
- Erfahrung im Umgang mit Personal
- Erfahrung im Gastgewerbe
- Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastwirtschaftsbetriebes.

Wir bieten:

- fortschrittliche Arbeitsbedingungen
- geregelte Arbeitszeit
- vielseitige, weitgehend selbständige Tätigkeit

Wir freuen uns auf Ihren telefonischen Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung

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

44-855

Gesucht auf Herbst 1972

Geranten-Ehepaar

(Koch, mit Wirte-Fähigkeitsausweis)

für Speise-Restaurant MERKUR, beim Bahnhof, Luzern

Offerten mit Lohnansprüchen sind schriftlich einzureichen bei



Dufourstrasse 27, 6003 Luzern.

62.367.001

Seit 1826



Für meinen bekannten Landgasthof mit Restaurant, Grill-room und Bar in der Nähe von Aarau suche ich einen jüngeren

Küchenchef

dem es Freude macht, meine anspruchsvollen Gäste mit Spezialitäten zu verwöhnen.

Bitte setzen Sie sich mit mir in Verbindung, so dass ich Sie zu einem unverbindlichen Gespräch einladen kann, um über Ihren sehr guten Lohn und alles weitere zu sprechen.

A. Walther, Gasthof zum Bad, 5036 Oberenfelden bei Aarau
Telefon (064) 43 40 47

OFA 51128008

Wir sind ein grösseres Erstklasshotel in der Nähe von Zürich und suchen mit Eintritt auf den Herbst oder nach Uebereinkunft einen tüchtigen und fachkundigen

Küchenchef

der es versteht, unsere Gäste zu verwöhnen und eine grössere Brigade mit Takt zu führen. Alles weitere möchten wir gerne bei einer persönlichen Kontaktnahme besprechen.

Angebote unter Chiffre 5099 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht per sofort nach Rapperswil am Zürichsee in gutgehendes Speiserestaurant (Bünderstube) tüchtige, fachkundige

Restaurationstochter

(evtl. flambier- und tranchierkundig).

Hoher Verdienst und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

Offerten sind erbeten an:

Fam. H. Kipfer, Hotel Hirschen
8640 Rapperswil, Tel. (055) 2 11 02

4983



Einem jungen, bestqualifizierten und einsatzfreudigen

Chef de réception

Ist die Gelegenheit geboten, die Réception unseres grossen, kooperativ geführten Saisonbetriebes allerersten Ranges zu übernehmen.

Zu seinen Aufgaben gehören u. a. die selbständige Betreuung einer sehr anspruchsvollen Individualkundschaft, die Verhandlungen mit Reiseorganisationen und Kongress-Veranstaltern zu führen sowie einem grösseren Mitarbeiterstab mit Geschick vorzustehen.

Es handelt sich um eine ausserordentliche Jahresstelle, ausgestattet mit den entsprechenden Kompetenzen. Der Eintritt kann nach Uebereinkunft erfolgen. Auch eine Einführung ist vorgesehen.

Gerne erwarten wir Ihre baldige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 5026 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtiger

Koch

Hoher Lohn, Zimmer im Hause.

Offerten an

Fam. René Rutishauser,
Restaurant Rathausgarten,
5000 Aarau, Obere Vorstadt 36,
beim AEW-Hochhaus,
Telefon (064) 22 15 34.

OFA 51728500

3069

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.

4908

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



Nous cherchons pour notre Hôtel du Raisin à Cully

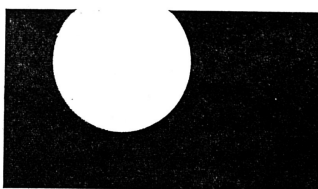
commis de cuisine

**filie de buffet/
aide patron**

Entrée à convenir.

Faire offre à
M. Mages, gérant Hôtel du Raisin,
1096 Cully

5100



AROSA KULM HOTEL

sucht für die Wintersaison

«MISTER 100%»

das heisst den klug operierenden, kühl disponierenden Mann an der Réception, der die bei uns immer mögliche hundertprozentige Belegung planmässig realisiert. Der bisherige Empfangschef stellt Statistik, Routine und Erfahrung zur Verfügung.

Schreiben Sie sofort an Herrn
H. O. Scherrer, Vizedirektor,
Arosa Kulm Hotel, 7050 Arosa,
oder rufen Sie uns an:

AROSA KULM HOTEL

Telefon (081) 31 15 61.



5142



**Hotel-Restaurant
Kappelerhof
5400 Baden**

Wir suchen auf anfangs August 1972 einen gewandten und sprachkundigen

Chef de service

Es handelt sich hier um einen vielseitigen und abwechslungsreichen Posten. Für nähere Auskunft stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.

Telefon (056) 3 38 34.

5127

Gesucht

Alleinkoch

evtl. Aushilfe.

Eintritt sofort. Hoher Lohn.

Seehotel du Lac, 6353 Weggis
am Vierwaldstättersee
Tel. (041) 93 11 51

5124

Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir

Koch

Commis de cuisine

Sekretär

Offerten mit Zeugniskopien und Fotos sind zu richten an die Direktion

Hotel Bruggli, 7050 Arosa
Tel. (081) 31 16 12

5108

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

5093

Embassy Restaurant Zürich

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft in modernst eingerichtete Küche

Entremetier

Garde-manger

Commis de cuisine

Unser Telefon: (01) 47 49 10.

5027

In Restaurant in den USA
(middle West)

Jungkoch oder Köchin

Englisch nicht notwendig.
Gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Senden Sie Ihre Unterlagen bitte unter Chiffre 5033 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht in Landgasthof

Koch oder Köchin

Fam. Hechler

Gasthof und Metzgerei zum Bären

5707 Seengen am Hallwilersee, Tel. (064) 54 12 40
OFA 51.128.004

Gesucht freundliche, ehrliche

Serviertochter

mit Barkenntnissen, Kost und Logis im Haus.

Gasthof Thalgut
3115 Gerzensee, Tel. 031/92 88 72

5053

Gesucht - Comeresse
Tüchtiger selbständig arbeitender

Alleinkoch

mit absolvierter Lehrzeit, und Commis-Erfahrung. Ge-regelte Arbeitszeit, guter Lohn, schönes Zimmer. Ferienablosung August und September.

Zuschriften mit Ansprüchen, Zeugnisabschriften und Bild an Chiffre 5059, Hotel-Revue, 3001 Bern.

L'Hôtel Suisse à Genève

cherche pour, ter septembre ou à convenir

une gouvernante expérimentée

Pour tous renseignements téléphoner à la Direction de l'Hôtel Suisse, tél. (022) 32 65 30

5063

Swiss Centre Restaurants
London

Wir bekennen uns zum Kadernachwuchs aus eigenen Reihen!
Von zehn Headwaitern begannen sechs als

Chef de rang

in unserem Erstklass-Restaurant Chesa. Wenn Sie uns Ihre Fähigkeiten als Chef de rang be-weisen, bieten wir Ihnen die Chance Headwaiter zu werden.

Sind Sie grundsätzlich bereit, sich für ein Jahr zu verpflichten, verlangen Sie bitte weiteres Informationsmaterial.



Swiss Centre Restaurants
Personnel Office, 10, Wardour Street
London, W. 1, England

5072

Nous sommes mandatés pour la sélection du futur:

Directeur

de la Brasserie du Grand-Chêne
à Lausanne

qui va être entièrement rénoveré, et nous transmet-trons toute candidature répondant aux critères sui-vants:

- vaste expérience professionnelle
- connaissance des conceptions actuelles de vente et de gestion
- pratique des travaux de transformations, de rénova-tion ou de construction
- esprit créatif et calculateur
- habitude de travailler indépendamment
- caractère jeune et ouvert aux suggestions
- certificat de capacités ou aptitudes à l'obtenir (diplôme de l'Ecole Hôtelière ou de restaurateur)

L'établissement étant important et de renom, nous assurons un salaire adéquat avec participation au rendement de l'affaire. Prise de fonction à convenir pour l'automne prochain.

Présenter des offres complètes sous chiffre 5070 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Leider geht unser Küchenchef zur Wiedereröffnung des Hotels Alexandra zurück nach Arosa,

DAHER SUCHEN WIR: auf 1. Dezember oder nach Uebereinkunft für Saison- oder Jahresstelle einen

Küchenchef

der eine Brigade mit Takt und Elan führen kann. Zusätzlich sind folgende Qualifikationen erwünscht:

- restaurationskundig,
- rationelle Arbeitsweise und Ordnungsliebe.

WIR SIND: ein neues, modernes, komfortables Erstklassenhaus mit 170 Betten - Restaurant - Terrasse - Bar - Hallenbad.

WIR BIETEN:

- selbständiges Arbeiten in einer modernen Küche,
- dem Hause entsprechende Entlohnung,
- nette Unterkunft,
- Ferien,
- Hallenbadbenutzung usw.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsvorstellungen erbeten an:



SUNTAR-HOTEL
7078 Lenzerheide
A. Omischl-Kobi
Tel. (081) 34 24 91

5130

RUSTICA 5727 Oberkulm (13 km von Aarau)

Wir suchen auf den 15. August, eventuell später, 2 freundliche, im Speiservice bewanderte

Serviertöchter 2 Burschen

zur Mithilfe in Küche und Haus, auch Ehepaar angenehm.

Hoher Lohn zugesichert, Kost und Logis im Hause.

Offerten an: Fam. Franco Manella, Chef de cuisine
Av. Lignon 2
1211 Le Lignon GE. Tel. (022) 45 73 02

5082



Hotel Bären, Langenbruck

sucht Frau mittleren Alters mit Kenntnissen im Hotelfach als

Stütze des Patron

Hauptarbeiten wären:

- Vorbereitung und Ueberwachung von kleineren und mittleren Banketten,
- Kontrollarbeiten,
- Ablösungen am Buffet,
- evtl. auch leichtere Büroarbeiten.

Geregelte Arbeits- und Freizeit, sehr guter Verdienst.

Offerten erbeten an:

Hans Grieder-Pfirtner, Hotel Bären, 4438 Langenbruck/BL
(Tel. 062/60 14 14)

P 03-4026

Hotel Inseli, 8590 Romanshorn

Wir suchen einen tüchtigen

Küchenchef

Haben Sie Freude und Fähigkeiten, eine kleine Brigade zu führen, einer gepflegten Spezialitätenküche vorzustehen und möchten Sie am Aufbau unseres neuen Hotels mitwirken, dann schreiben Sie uns an:

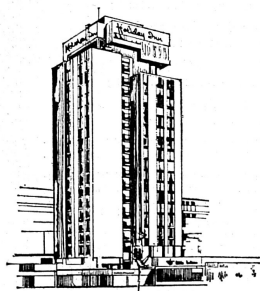
H. Steger, Hotel-Restaurant Inseli, Romanshorn, Tel. (071) 63 11 49.

5117

Holiday Inn®

Wegen Beförderung des jetzigen Funktionärs suchen wir zwecks baldigen Dienstantritts einen

Frontdesk Manager



Für diese gut besoldete Vertrauensstellung kommt ein Mann in Frage mit einer auf diesem Gebiet in internationalen Hotels erworbenen Erfahrung.

Geboten wird ein angenehmer Arbeitskreis mit ausgezeichneten Arbeitsbedingungen.

Schriftliche oder mündliche Bewerbung, letzteres nach telefonischer Voranmeldung bei der Direktion, Telefon (030) 91 05 55.

701

KLOSTERS

Wir suchen für sofort tüchtigen, selbständigen

Koch

(Saison- oder Jahresstelle)

Jungkoch

Offerten an

Hotel Bündnerhof
7250 Klosters, Tel. (083) 4 14 50

5012



Unsere bewährte Mitarbeiterin macht sich auf den Herbst selbständig

Wir suchen in Jahresstelle per September oder Übereinkunft

Empfangs-Sekretärin

Ihre Stelle

Empfang, Telefon, Korrespondenz, NCR, Kassa, Telex etc.

Unser Hotel

Erstklassenhaus mit internationaler Kundschaft im Grünen über der Stadt grosser Bankett- und Restaurationsbetrieb

Unser Kader

ein junges, aufgeschlossenes Team

Wir freuen uns auf Ihre Mitarbeit und erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung

Rud. Wismer
Hotel Sonnenberg

8032 Zürich, 01/47 00 47



5020

Bürgerspital Basel

Der Küchenchef unserer Leimenklinik (Altersheim mit 150 Betten) sucht zur Mithilfe eine jüngere, selbständig arbeitende

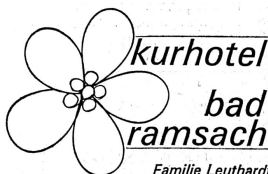
Köchin

Wir bieten eine gutbezahlte Stelle in einer modern eingerichteten Küche.

Geregelte Arbeitszeit.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns.
Bürgerspital Basel, Hebelstrasse 15, Basel
Tel. (061) 25 25 25, Intern 2123/2223

5016



Familie Leuthardt
Post 4633 Löffelfingen
Telefon 062 69 23 23

Wir suchen

Kellner

Serviertöchter

Koch oder Köchin

Officetochter / -bursche
Küchenhilfe

Wir bieten

Angenehmes Arbeitsklima in neuem Hotel mit Hallenschwimmbad in Stadtnähe

Sehr gutes Einkommen
Zimmer in 1972 erstelltem Personalhaus

Für Ehepaar ebenfalls neue Wohnung vorhanden

Bitte telefonieren Sie uns
Herr oder Frau Kälin
geben Ihnen gerne Auskunft

691

Gesucht auf 1. August in mittleres Hotel der Ostschweiz

Hotel Landhaus, Wil

junger Koch oder Köchin

auch mit Ehefrau (bzw. Gatte). Sehr gute Entlohnung. Ein Arbeitsplatz, der Ihnen gefallen wird. (Wohnung kann besorgt werden.) Wir suchen ebenfalls Hausbursche und Büffeltöchter.

Offerten bitte an:

Peter Bigler, Hotel Landhaus, Bar, Dancing-Rotisserie, 9500 Wil,
Telefon (073) 22 46 22.

5080



Infolge Veränderung im eigenen Konzern suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft einen Nachfolger:

Direktions-Assistent (Aide-patron)

der folgende Eigenschaften haben sollte:

- gute Kenntnisse von Küche und Service
- Kenntnisse in administrativen Belangen
- Sprachkenntnisse (Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch)
- guten Kontakt zu den Gästen
- Organisationstalent und Einsatzfreude

Wir bieten:

- selbständige Tätigkeit
- gute Salarierung
- Aufstiegsmöglichkeiten
- angenehmes Arbeitsklima

Jüngere Bewerber, welche Freude hätten, sich in einem lebhaften Betrieb weiterzubilden, möchten sich mit den üblichen Unterlagen bewerben bei

Landgasthof WALLBERG, 8604 Volketswil (bei Zürich)
Tel. (01) 86 52 22 (M. C. Fanti verlangen)

5081



Als grösste schweizerische Organisation der Gemeinschaftsverpflegung führt der SV 236 Personalrestaurants für Versicherungen, Banken, Verwaltung, Industrie, Schulen und Alterssiedlungen.

In Biel führen wir eine moderne Alterssiedlung mit Restaurant ohne Alkohol und suchen dafür eine unternehmungsfreudige und umsichtige

Betriebsleiterin

Gut ausgewiesene Persönlichkeit mit beruflicher Erfahrung im Gastgewerbe oder in Hotellerie und Begabung im Umgang mit Menschen jeden Alters findet hier eine befriedigende Aufgabe. Gute Kenntnisse der französischen Sprache sind Bedingung.

Gutes Gehalt, fortschrittliche Sozialleistungen mit Pensionskasse, geregelte Arbeitszeit und sorgfältige Einarbeitung sind selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

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

44-855

Hotel Steffani 7500 St. Moritz, Tel. (082) 3 38 41

Gesucht per sofort:

Hotelsekretärin

für Journal (SWEDA) und Kassa.

Wir bieten gute Bezahlung, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit nebst neuzeitlicher Unterkunft.

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Lohnansprüchen bitte an Moritz Märky.

4992

Hôtel de 1er ordre à Genève cherche

secrétaire de réception (homme)

(aussi jeune débutant ou stagiaire)
entrée 15 août 1972

gouvernante d'étages

entrée 1er octobre 1972

Faire offre complète à la direction de

l'hôtel l'Arbalète, 3, Tour-Maitresse, 1204 Genève,
ou téléphoner au (022) 24 63 50.

5036



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen für unsere Service-Brigade zum Eintritt sobald wie möglich

Chef de rang

Sehr gute Entlohnung (Fixlohn) plus interessante Trinkgeld-Beteiligung, angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Sozialleistungen, auf Wunsch mit Kost und Logis.

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

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich 1

5083

Gesucht nach St. Moritz, Winter 1972/73, Hotel 100 Betten, ab zirka 1. Dezember bis zirka Mitte April

Réceptionssekretär oder -sekretärin

Stütze der Direktion. Korrespondenz deutsch, französisch und englisch. Versiert in sämtlichen Büroarbeiten. Journal, Kassa-, Lohnwesen.

Barmaid

für Abendlokal ab zirka Mitte Dezember bis Ende März.

Offerten zu richten an Chiffre: 4967, Hotel-Revue, 3001 Bern.



Wir suchen für das Restaurant Sunne in Adliswil:

einen Küchenchef oder ein Koch-Ehepaar

(moderne Vierzimmerwohnung kann zur Verfügung gestellt werden)

sowie

zwei Serviertöchter

(nette Zimmer im Hause).

Antritt: 1. August 1972.

Bewerbungen sind zu richten an die Brauerei Wädenswil Weber AG, Verkaufsleitung, 8820 Wädenswil.

5105

Hotel Hirschen, 3818 Grindelwald

sucht

Saal-/Restaurationstochter Aide du patron Koch

in Jahresstelle. Eintritt nach Uebereinkunft.

Auf Frühjahr 1973 wird ebenfalls ein

Kochlehrling

gesucht.

Offerten an Familie Bleuer, Telefon (036) 53 27 77.

5035

Zur Neueröffnung des

Kongresszentrums Gersag-Emmenbrücke

suchen wir auf 1. September 1972 noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Commis de cuisine**
Küchenburschen oder -mädchen

Service: **Serviertöchter**

Bar: **Barmaid**

Auf Wunsch Zimmer mit Bad im Hause.

Bitte senden Sie Ihre Offerte an

F. Gisler, Rüeggisingerstrasse 20,
6020 Emmenbrücke, Telefon (041) 55 65 37.

P 25-47656

Gesucht Ehepaar als

Küchenhilfe und Lingère

Saison- oder Jahresstelle, in mittleres Hotel-Restaurant mit 50 Betten, Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten an

Hotel Hirschen, 6403 Küsnacht
Vierwaldstättersee, Tel. 041/81 10 27

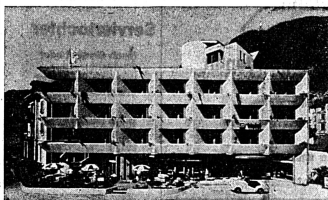
5065

Gesucht für sofort nach Zermatt

Serviertochter

Fam. Biner, Ferienhaus Silvana, Zermatt
Telefon (028) 7 70 12

MA 20353



Hotel Bernerhof, Interlaken

sucht

Koch oder Köchin

mit Interesse an neuzeitlichem Kochen und modernen Arbeitsmethoden.
Eintritt auf August/September.

Offerten erbeten an Herrn H. P. Anderegg.

5094

Hotel Tesserete

Tesserete bei Lugano

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Anfangs-Serviertochter

oder

Mithilfe im Speisesaal

Einfaches Service, Gutes Gehalt, Familiäre Behandlung.
Telefon (091) 7 94 44.

5090

Mit der Eröffnung der Furchellas-Bahn nun auch Winterbetrieb im

Hotel Schweizerhof, Sils-Maria

Wir suchen auf 1. November 1972 ganzjährig für Sommer- und Wintersaison

Direktions-Ehepaar

das den bestens eingeführten Betrieb (130 Betten) im traditionsgebundenen Sinne weiterführen möchte. Gründliche Einführung in den Betrieb während des Monats September 1972. Es werden nur Offerten mit entsprechender Qualifikation beantwortet. Diese sind zu richten an:
Fam. Th. Rusch, Hotel Schweizerhof, 7514 Sils-Maria (Engadin)

5102

L'Institut «Les Buissonnets» à Fribourg cherche pour le 1er septembre ou date à convenir

un chef cuisinier

capable d'assumer la responsabilité de la cuisine pour 250 personnes.

Nous offrons:

- de bonnes conditions de travail dans des locaux agréables et bien équipés
- un horaire de travail et des congés réguliers
- des prestations sociales très intéressantes.

Adresser offres écrites avec prétentions de salaire et copies de certificats à
Institut «Les Buissonnets», Route de Bern, 1700 Fribourg. Tél. (037) 22 08 22.

17-26265

Gesucht nach Uebereinkunft

Koch-Lehrling oder -Lehrtöchter

Wir bieten Gewähr für eine gründliche Ausbildung in modernem Betrieb.



Hotel Restaurant Heidhof, 7304 Malenfeld GR
Familie R. Wett-Heimann, Telefon 085/9 11 95

OFA 55.453.001



**Hotel-Restaurant
Kappelenbrücke, Bern**

Wir suchen nette

Serviertochter oder Kellner

Angenehmes Arbeitsklima in modern eingerichteten Betrieb, gepflegter Speiseservice, Jahresstelle mit sehr gutem Verdienst. Zimmer im Haus möglich.

Gebrüder Gyag, Hotel-Restaurant Kappelenbrücke, am Wohlensee bei Bern, Tel. (031) 55 15 15.

P 05-9648

Ihre Stelle beim



Die Bieler Stadtküche verpflegt täglich rund 300 Gäste in ihrem Restaurant sowie durch den mobilen Mahlzeitendienst für Betagte und mit Zün- niverkauf in der Gewerbeschule. Wir suchen für diesen lebhaften Betrieb eine

Leiterin

mit Erfahrung im Gastgewerbe oder in der Führung eines Grosshaushalts. Französische Sprachkenntnisse sind erforderlich.

Wir bieten ein der Verantwortung entsprechendes Salär, fortschrittliche Sozialleistungen mit Pensionskasse, geregelte Arbeitszeit. Auf Wunsch steht eine hübsche Wohnung zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST
8032 Zürich, Neumünsterallee 1, Tel. (01) 32 84 24

44-855

(Neuer) Landgasthof Hotel Bären, 8488 Turbenthal Rôtisserie – Hallenbad

(20 Minuten von Zürich – 14 Minuten von Winterthur)

Wir suchen auf Herbst 72 einen fachlich gut ausgewiesenen

Küchenchef

Wir bieten einem charakterlich ausgeglichenen Fachmann, der es versteht, eine gepflegte Bankett- und à-la-carte-Küche zu führen ein überdurchschnittliches Salär.

Senden Sie Ihre Offerte bitte an

Werner Thiele-Frei (Geschäftsführer), Tel. (052) 45 17 21

4974

Hotel- und Bädergesellschaft 3954 Leukerbad

Für die kommende Winter- und Sommersaison (Dezember 1972 bis Oktober 1973) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Büro:	Sekretär(in)
Loge:	Nachtportier
	Chasseur
Etage:	Zimmermädchen
	Tournante
Service:	Bar-/Hallentochter
	Barmaid
	Chef de rang
Küche:	Chef de partie
	Commis de cuisine
Bäder:	Bademeister(in)
	Garderobière
	Fangobursche
Diverses:	Gouvernante / Tournante
	(für Economat / Office)
	Hilfsgouvernante
	Lingère
	Buffetburschen

Ausführliche Offerten sind erbeten an die Direktion der Hotel- und Bädergesellschaft, 3954 Leukerbad.

5103

Bedeutendes Unternehmen in Zürich sucht zur Führung eines grossen Personalrestaurants

Betriebsleiter

Die Aufgabe erfordert:

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

Wir bieten:

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

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

Gesucht nach bekanntem Sommer- und Wintertourismus in Oberwallis

Direktor

oder

Direktions-Ehepaar

für elegantes, modernes Erstklassrestaurant mit Grill, in Jahresstellung.

Gründliche Berufserfahrung und Sprachkenntnisse unbedingt erforderlich.

Eintritt zirka 1. Dezember 1972 oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen richten Sie bitte unter Chiffre 5087 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht in gutes Passantenrestaurant per 1. September

Alleinkoch

Geregelte Arbeitszeit, Kost und billige 3-Zimmer-Wohnung kann übernommen werden.

Rest. Bürgerstube Bachlettenstrasse 1, 4000 Basel

4971

Gesucht für sofort

Serviertochter

oder

Kellner

Bestbekanntes A-la-carte-Restaurant. Gute Verdienstmöglichkeit.

Saison bis Ende Oktober.

Offerten sind erbeten an

Hotel-Restaurant Villa Eugénie
1898 St-Gingolph
Tel. (021) 60 61 76

5009

Hotel Krebs, Interlaken

sucht für Sommersaison

Commis de rang

Offerten an Ed. Krebs, Hotel Krebs, 3800 Interlaken, Tel. (036) 22 71 61.

4970

Hotel Bären, 8840 Einsiedeln
sucht in Jahres- oder Saisonstelle

Jungkoch oder Köchin

zu mittlerer Brigade.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte.
Fam. Frz. Kälin, Tel. (055) 6 18 78.

ASSA 86-75497

Gesucht freundliche

Serviertochter

Hoher Verdienst, Zimmer im Hause.

Melden Sie sich bitte unter Tel. (064) 22 15 34 bei

Restaurant Rathausgarten,
Familie Rutishauser,
Obere Vorstadt 36, 5000 Aarau,
beim AEW-Hochhaus.

OFA 51728500

Hotel Florida

Erstklasshotel, 150 Betten

Seefeldstrasse 63, 8008 Zürich
Tel. (01) 32 68 30

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort

1 Chef de rang

1 Etagenportier

1 Jungkoch

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

5032

Wir suchen für sofort tüchtige

Serviertochter oder Kellner

in modernen Tea-room mit Alkoholausschank und warmer Küche.

Offerten sind erbeten an

Confiserie C. Gianotti
7504 Pontresina, Tel. (082) 6 62 39

5043

Gesucht

für Hotel in Lugano-Cassarate

Kellner(in)

Sekretärin für den Empfang

Eintritt 1. August 1972 oder nach Uebereinkunft.

Interessenten wenden sich an:

HOTEL MIDI MAFALDA,
Telefon (091) 51 10 21.

ASSA 85-5116

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

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.

4186

Schlosshotel Freienhof, Thun

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle einen

Chef de partie – Entremetier

sowie

Restaurationskellner

für Speisesaal

Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit.

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

4972

Gasthof Bären, 5242 Birm

Wir suchen einen jungen

Koch

In gepflegtes Spezialitätenrestaurant

Unsere neue Küche ist modern und rationell eingerichtet.

Geregelte Arbeits- und Freizeit, hoher Lohn, Kost und Logis frei.

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

OFA 51.128.016

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

Gesucht per anfangs Juli bis anfangs September 1972

Koch

Sehr gut eingerichtete Küche. Kann auch älterer Koch sein.

Offerten an

Hotel Mira, Sedrun GR,
Telefon (086) 9 11 82.

P 13-26159

Ihre Chance als Serviertochter

Gesucht für sofort in gut-bekanntes, schönes
Reiterrestaurant
im Zürcher Oberland
tüchtige, freundliche
Serviertochter.

Wir bieten nebst freier
Kost und Logis geregelte
Freizeit. Sehr hoher
Verdienst. (Freizeitgelegenheit.)

Anfragen bitte an

Kurt Schlatter Jun.,
Restaurant Löwen,
8611 Sulzbach/Unter
Tel. (01) 87 11 80

5069

Gesucht für
Ferienablösung

Serviertochter

(auch Student oder
Studentin).
Während September
und Oktober.

Hotel Silvahof,
Jubiläumstrasse 97,
3000 Bern,
Tel. (031) 43 15 31

5051

Cherchons

cuisinier(ère)

pour juillet et août,
évent. à l'année.
Nourri-logé.

Tél. (029) 4 65 10,
Château-d'Oex.

P 22-26513



HOTEL ADMIRAL BASEL
Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:
Küchengehilfen, Portier, Stütze, Entremetier, Jähresstelle, geregelte Arbeitszeit, Pensionierung, Pension, 2 Zimmern, 2 Bäder, 2 WCs, 2 Kabinen, 2000 Basel, Tel. (061) 32 77 77; verlangen Sie Sie Hr. D. Egli



5140

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

East Africa

De Luxe Coast Hotel near Mombasa requests

Assistant-Manager

25-30 years old.

Please write with full details, and recent photograph to Chiffre 5001 to Hotel-Revue, 3001 Bern.

Neu

In jedes Hotelzimmer:

Quick-Polish

Schuhputz-Wegwerfwürfelchen. Ein echter Dienst (für den Gast und den Hoteller). Praktisch – gut – billig!

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

53.588.004

Management im Gastgewerbe

Führungskurs für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte
– 2½ Monate Intensivlehrgang
– Kleine Gruppen – praxisnah
– Team erfahrener Lehrkräfte
– Unterricht in deutscher Sprache

Bitte ausführlichen Prospekt anfordern.

Ecole Hôtelière de Langues, HOSPRO SA
CH-1854 Laysin (franz. Schweiz), Telefon (025) 6 25 24

4991

DOLDER
GRAND HOTEL
ZÜRICH



sucht mit Eintritt auf Juli 1972 oder nach Uebereinkunft

Food- and Beverage-Kontrolleur

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung.

Kost und Logis im Hause möglich.

Offerten sind an die Direktion erbeten.

5096

Ile de Madère, Hôtel de Luxe

Assistant-Manager (House-Mgr.)

pour septembre/octobre. Contrat intéressant, de préférence célibataire (ou marié sans enfant). Age minimum 30 ans – français-anglais couramment.

Envoyer avec curriculum vitae et photo:

Rameau, 10 avenue Petit-Port, Aix-les-Bains 73, France

5067

Welche
Studentin, Volontärin
oder Anfängerin

möchte für zirka
2 Monate in einem
Gasthof im Bündnerland
im Service arbeiten?
Wird angelernt, evtl.
auch zwei.

Anfrage unter
Tel. (081) 71 11 34.

4918

Gesucht

Kellner

oder

Serviertochter

In gepflegtes Speise-
restaurant, evtl. Aushilfe.

Tel. (053) 5 21 55.

OFA 64.390.001

Gesucht nette,
freundliche

Serviertochter

für Hotel-Restaurant am
oberen Zürichsee.
Guter Verdienst,
junges Team.

Offerten an
E. Heibling,
Hotel Schiff,
8715 Bollingen
bei Rapperswil,
Telefon (055) 2 18 13.

P 19-924

SPORTING CLUB, Campione d'Italia

Restaurant – Night Club – Pub – Schwimmbad

sucht

Barmaid

Hostessen

mehrere Serviertöchter

auch Anfängerinnen.

Für Auskünfte telefonieren Sie zwischen 18
und 24 Uhr unter Nummer (092) 62 13 06.

P 24-4048

la marmite
basel

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

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

Chef de service

als ersten Mitarbeiter für den Verkauf.

Selbständige und ausbaufähige Position in
jungem Team.

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

4985

MÖBEL WEBER WOHLN AG



ab Fr. 145.-

ab Fr. 22.-

Tische und Stühle

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

MÖBEL WEBER WOHLN AG

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

183

Gesucht

initiatives

junges Wirte-Ehepaar

das sich eine Zukunft aufbauen will, zwecks pachtweiser Uebernahme eines noch zu erstellenden

Gasthofes

in einem sich in Entwicklung befindenden Feriendorf der Berner Vor-alpen mit Skilift-Anlagen. Das Wirte-Ehepaar kann bereits bei der Bau-ausführung wesentlich mitbestimmen. Projektiert sind ein Selbstbedie-nungsrestaurant mit 200 Sitzplätzen, Gaststube, Grill-room, einige Frem-denzimmer und zudienende Anlagen wie Wirtwohnung, Angestellten-zimmer usw.

Gute finanzielle Bedingungen.

Interessenten melden sich unter Chiffre L 900893 an Publicitas, 3001 Bern.

Restaurant-Rôtisserie-Bar**RESSLIRYTTI**

Basel, Theodorsgraben 42
(Wegen Renovation vom 15. 7. bis 3. 9. geschlossen)
Wiedereröffnung 4. September 1972
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:
gut ausgewiesenen

Chef de cuisine

der in der Lage ist, eine kleine Küchen-Brigade selbständig zu führen, sowie

Commis de cuisine

Für den Service benötigen wir:
gut präsentierende

Barmaids

erfahrenen

Chef de rang

geregelt Freizeit
sowie

Chef de service

Bitte schreiben oder rufen Sie uns an
Herrn R. Hoffmann, Missionsstrasse 10, Telefon (061) 25 80 16, 4055 Basel.
03-619

Hotel Belvédère
3700 Spiez/Thunersee
Telefon (033) 54 33 33

sucht per sofort

Chef entremetier

in Saison- oder Jahresstelle.

Offerten bitte an die Direktion.

5085

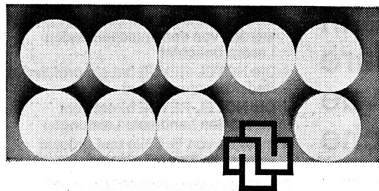
Gesucht in dynamischen Betrieb mit regel-ter Arbeitszeit gelernte(r)

Koch oder Köchin

Bitte melden Sie sich unter

Telefon (031) 22 33 01.

OFA 54236509

**Für unser neues Clubhausrestaurant**

in der Sport- und Freizeitanlage SKA auf der Allmend Fluntern suchen wir

eine Buffethilfe

und für alle andern vorkommenden Arbeiten

je eine Aushilfe

- für den Morgen bis mittags
- für den Nachmittag bis abends
- für Ablösungen vor- oder nachmittags.

Bitte telefonieren Sie uns (01) 29 28 11 und verlangen Sie Herrn G. Plan-kensteiner (intern 2578).

Schweizerische

KREDITANSTALT
Zürich

am Paradeplatz

Personalabteilung, 8021 Zürich, Telefon 01 29 28 11

5050

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Nachtportier**1 Zimmermädchen****1 Küchenbursche**

Kost und Logis im Hause. Geregelt Freizeit.

Schriftliche Anfragen unter: Chiffre 5002 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

für Metro-Bar

Etagenportier**Zimmermädchen****Lingerieangestellte**

Sehr gute Entlohnung sowie geregelte Arbeits- und Freizeit in nettem Arbeitsklima. Für Ausländer Bewil-ligung erforderlich.

Wir warten gerne auf Ihren Anruf. Tel. (071) 23 35 35.

5004

Ungarisches Spezialitätenrestaurant

sucht

Alleinserviertochter

Aussergewöhnlich hoher Verdienst. Zimmer im Haus.

Telefonische Anmeldung an:

Hotel Waldeck, 4528 Zuchwil SO
Tel. (065) 5 41 93, Fam. Takacs

4978

Chalet Suisse Restaurants
Amsterdam – Den Haag – Rotterdam

Chef de partie**Commis de cuisine****Chef de rang****Commis de rang****Restaurationstochter****Bar-Bufferträulein**

Offerten sind erbeten an:

E. Wüthrich, Zentralbureau Chalet Suisse, Korte Houtstraat 20a, Den Haag, Holland.

4976

Gesucht in Jahresstelle tüchtigen

KOCH

in kleineren, gut eingerichteten Betrieb.
Sehr gute Entlohnung.

Offerten bitte an

K. Inauen, Hotel Krone
9050 Appenzell, Tel. (071) 87 13 21

5019

Restaurant de la Grenette
Fribourg

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Küchenchef

Offerten erbeten an die Direktion oder an
Tel. (037) 22 65 21.

P 17-681



**PARK-
HOTEL**

7078 Lenzerheide

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretärin

sprachenkundig.

Offerten mit Unterlagen an:

Hp. Göldi, Tel. (061) 34 15 25.

4973

Suchen Sie einen Posten mit Verantwortung und besitzen Sie gute Fachkenntnisse?

Dann sind Sie unser Mann also

**Direktionsassistent/
Chef de service**

Perfekt Deutsch und Französisch sind Voraussetzung, Eng-lischkenntnisse sind Ihr Vorteil.

Wir haben einiges zu bieten und wünschen eine Unter-redung mit Ihnen.

Unsere Adresse:

Herr Walter GNAEGLI,

Bahnhofbuffet, 1700 Freiburg

Telefon, zwischen 10 und 12 Uhr, (037) 22 28 18.

4990

Erstklasshotel in Hongkong sucht

Vizedirektor

Zweijahresvertrag, Hin- und Rückreise be-zahlt. Zwei Monate Ferien.

Interview im August 1972 in Zürich möglich.

Offerten mit vollständigen Unterlagen bitte unter Chiffre 5089 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen auf Herbst 1972 oder nach Uebereinkunft einen bestens aus-gewiesenen

Küchenchef

ins neue Restaurant «Trümpy» im grossen Einkaufszentrum «Mythen-Center» Schwyz. Nebst vorzüglichen Anstellungsbedingungen bieten wir eine bestens geregelte Arbeitszeit.

Das Restaurant Trümpy ist nur während den Öffnungszeiten des Cen-ters in Betrieb.

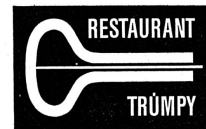
Wir verlangen von unserem Chef nebst vollem Einsatz eine phantasie-reiche, selbständige Menü-Gestaltung, Sinn für Aktionen auf kulinari-schem Gebiet, gute Führung einer kleinen Brigade usw.

Ferner suchen wir

Commis

zur Ergänzung des Küchenpersonals in unserem Betrieb.

Richten Sie Ihre Offerte an nachstehende Adresse oder telefonieren Sie uns zwecks Vereinbarung einer mündlichen Besprechung.



Restaurant Trümpy
Camenzind & Elsener
per
A. Camenzind, Hotel Post
6438 Ibach, Tel. (043) 21 16 53

5091

Wir sind ein grösseres Erstklasshotel, legen Wert auf eine sorgfältig geführte Küche und suchen daher auf den kom-menden Herbst oder nach Uebereinkunft erfahrenen

**Garde-manger
Entremetier**

Ferner benötigen wir noch

**Hotelschreiner
Telefonistin**

Angebote unter Chiffre 5098 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellengesuche Demandes d'emploi

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.

Küchenchef

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

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

Kindermädchen

Ich bin 21 Jahre alt, Schweizerin, gelernte Schneiderin, sehr kinderliebend.

Offerten unter Chiffre 5065, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barmaid sucht Stelle

im Kanton Graubünden auf Wintersaison.

Offerten unter Chiffre 301496-02 an Publicitas, 5401 Baden.

Jung, dynamisch, expansiv

Schweizer, KV-Abschluss, Hotelfachschule Lausanne, Cornelli, USA-Erfahrung, Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch, sucht Stelle mit Verantwortung.

Chiffre 44-302098D, Publicitas, Genève.

Empfangssekretärin

In Erstklasshotel, Raum Zürich bevorzugt (Mittlere Reife, Hotelfachschule, Englisch, Französisch)

Offerten unter Chiffre 350691-02, Publicitas AG, 5401 Baden.

Hotelfachmann, Schweizer, 26jährig, in führender Stellung tätig, sucht neuen Wirkungskreis als

Vizedirektor

Eintritt Ende Oktober. Beste Referenzen sind vorhanden. Luzern oder Umgebung bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 5104 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Gesucht für unseren

Küchenchef

Im Berner Oberland Winterstelle, nur bis zirka 25. oder 30. März 1973, Bedingung.

Hôtel du Nord, Alfr. Maurer, Interlaken, Tel. 22 26 31.

Barmaid

(früher Hotelsekretärin, mit Englisch-, Französisch- und Italienischkenntnissen) und gewandte

Serviertochter

suchen Saisonstelle in ein Dancing nach Zermatt oder St. Moritz auf Anfang Oktober oder nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an: K. Bächli-Bianca, 6390 Engelberg.

5110

Swiss, aged 24, with Diploma from Hotel School Lucerne and experiences in different branches seeks for employment in overseas in the

Administration/
Réception

Offers please to chipher L. 03-353636, Publicitas, 4001 Basle.

Junge Deutschschweizerin, mit KV-Ausweis; Sprachen: Deutsch, Englisch, etwas Französisch, sucht Stelle in der franz. Schweiz als

Réceptionniste
Hotelsekretärin

Offerten mit Angaben des Tätigkeitsbereiches sind erbeten unter Chiffre 5148 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Titulaire de toutes les capacités hôtelières, cinquantaine, cherche emploi «Concierge» portier de nuit ou toute autre branche, de salle, de secrétariat ou de réception. A travaillé déjà en Suisse 4 ans à la satisfaction générale.

Faire offres sous chiffre 5143 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sekretärin

(26), Handelsdiplom, Deutsch, Französisch, Englisch und Spanisch in Wort und Schrift, sucht neuen Wirkungskreis ab Herbst 1972.

Offerten mit Angaben des Tätigkeitsbereiches und den Verdienstmöglichkeiten sind erbeten an: Elisabeth Schores, 3611 Höfen bei Thun.

5113

Jeune étudiante

baccalauréat, français, allemand, anglais, notion de dactylographie, cherche travail intéressant. Libre août, septembre, octobre. Tessin, Suisse central, Grisons préférés.

Faire offres sous chiffre 5111 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

5112

Zu verkaufen

Chevrolet-Checker

Modell 1967, 104 000 km, Automat, schwarze Taxi-Limousine, 5plätzig, ab Kontrolle, Ideal für Hotel oder Taxibetrieb. Einlausch möglich. Preis Fr. 6500.-

Tel. (041) 23 18 75 oder 44 65 55

P 25-73

Bekanntschaft

Junger Restaurateur

30/170, schlank, mit originellem Speiselokal, sucht charmante, natürliche und fachtichtige Partnerin, mit der man «Pferde stehlen kann». Von mir glaube ich sagen zu dürfen, dass ich zielbewusst, tolerant, temperamentvoll und nicht unromantisch bin.

Wenn Sie gerne mit jemandem private und berufliche Pläne schmieden und Sie gleich mir Freude haben am Schwimmen, Lesen und Wandern sowie an Theaterbesuchen und interessanten Gesprächen, dann würde mich Ihre Zurschrift unter Chiffre M 302571 an Publicitas, 3001 Bern, sehr freuen.

Administration/
Réception

Offerten erbeten unter Chiffre M 03-353637 an Publicitas, 4001 Basel.

Hotelsekretärin

24 Jahre, solide Fachkenntnisse, Deutsch, Französisch, Englisch, etwas Italienisch, sucht verantwortungsvolle Stelle ab Oktober 1972.

Offerten unter Chiffre 5055 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Serviertochter

sucht Stelle in gutgehendem Betrieb. Für sofort.

Offerten bitte unter Chiffre 5054 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



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.

Küchenkurs, 13. November bis 14. Dezember 1972.

Moderne Methodik. Unterkunft und Verpflegung im Kurshotel auf der Rigi.

Den ausführlichen Schulprospekt erhalten Sie beim Schulsekretariat, 6356 Rigi Kaltbad, Tel. (041) 83 15 53.

116

Ab Fabrik vorteilhaft

Krepp-Servietten

25 grm', einlagig, hochweiss, glatt oder geprägt, in Polypackung zu 100 Stk. abgepackt in Kartons zu 1600 Stk.

Fr. 11.20 pro Karton

Portobelastung bei Kartonteilung, franko Station bei Kleinpaketlieferung von 10 Kartons.

Portobelastung bei Kartonteilung, franko Station bei Kleinpaketlieferung von 10 Kartons.

Prompte Zustellung ab Lager.

Cartaseta AG, 4658 Däniken
Tel. (062) 65 16 16

P 29-12604

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.

Hoteliers

in Basel, Bern, Genf, Lausanne, Lugano, Luzern, St. Gallen, Winterthur, Zürich

Ich suche zwecks Gedankenaustausch aufgeschlossene Partner.

Grundlage: Jahresbetrieb, angeschlossenes Restaurant, möglichst moderne Konzeption.
Kontenplan SHV.

Unter Chiffre 5149 an Hotel-Revue, 3001 Bern, erhalten Sie weitere Details.

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

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

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

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

* SZV-beglaubigt 12. 1. 1972

HOTEL-REVUE - Argumente die überzeugen

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

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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



In klimatisch bevorzugter Talschaft Graubündens mit starkem Touristenverkehr ist altershalber aus langjährigem Familienbesitz gutgehende

Hotel-Restaurantliegenschaft

mit grossem Umschwung
zu verkaufen.

Neuzeitlich eingerichtet und sehr gut gepflegt.

Neuer grosser Speisesaal, neue Küche, schöne Aufenthaltsräume. 18 Doppel- und Einzelzimmer mit 30 Betten.
Ausbaumöglichkeit auf 60 Betten.

Das Objekt würde sich auch eignen als Ferienhaus für Korporationen oder Verbände.

Finanzstarke Interessenten wollen sich bitte melden unter Chiffre 13-26358 an Publicitas, 7002 Chur.

ANZÈRE (VS) 1500 m

Winter- und Sommersportort.
Gesucht Interessenten zum Kauf und Betrieb eines

TEA-ROOMS

(ohne Alkohol)

Anzère hat heute 4000 Betten und wird im Jahr 1974 deren 5500 haben. Das Fehlen einer Patisserie-Tea-room im Ort macht sich immer mehr bemerkbar.

Die Besucher und Gäste aus allen Ländern vermischen einen gemütlichen Ort, in dem sie sich treffen können, in dem sie neben Kaffee und Tee auch Patisserie finden. Ein unausgebautes Lokal in sehr günstiger Lage am Dorfplatz mit schöner Aussicht ist reserviert.

Grösse 145 m², Sous-sol 129 m², Terrasse möglich bis 187 m². Die Installationen und der Innenausbau kann der Käufer der Mauer selbst bestimmen.

Interessenten erhalten alle gewünschten Details bei

Pro Anzère S.A.
Place du village
1972 ANZÈRE
Tel. (027) 2 91 91 (Hr. Simonin oder Hr. Gollut verlangen)

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

Amthausgasse 20, Telefon (031) 22 53 02
Privat: (031) 58 01 99, Telegramme: Frutibern
Internationales Vermittlungsbüro für

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

Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.
Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

127

A remettre pour date à convenir

**hôtel-café-restaurant communal
«Aux Deux Sapins»
1141 Montricher**

Pour traiter fr. 90 000.- environ (reprise de matériel).
Excellente réputation gastronomique.

Convientrait pour couple de métier (mari cuisinier).
Faire offre à G. Joseph, tenancier, tél. (021) 87 41 03.

5017

Grigioni

A 2000 m s.l.m., in prossimità della stazione ferroviaria di Alp Grüm (Comune di Poschiavio), vendesi

ristorante Belvédère

con pensione, 17 letti, posizione panoramica eccezionale, stagione estiva.

Rivolgersi a:

Ufficio comunale,
7742 Poschiavio (GR),
Tel. (082) 5 02 26 / 5 03 48.

5040

Kaufmann (48) mit Fähigkeitsausweis A sucht
Café, Bar oder Restaurant
zu mieten.
Zürich oder nähere Umgebung bevorzugt. Mitarbeit in Hotel nicht ausgeschlossen.
Senden Sie bitte Ihre Offerte an Chiffre 44-30214, Publicitas, 8021 Zürich.

Zu verpachten zu günstigen Bedingungen moderner

Tea-room

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 H 900843 an Publicitas, 3001 Bern. Unvollständige Offerten werden nicht beantwortet.

Zu kaufen oder zu mieten gesucht

in Graubünden, im Berner Oberland oder im Wallis (Zweissaison- oder Wintersportort)

grösseres Hotel

(mindestens 80 bis 100 Betten)

auch älteres Objekt.
Anzahlung mindestens Fr. 500 000.- kann geleistet werden.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5109 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Arosa

zu verkaufen an der schönsten Lage von Arosa

Hotel garni

Das Haus ist mit allem Komfort eingerichtet und in neuwertigem Zustand. 40 Betten, Tea-room, Sauna, grosse Terrasse und Inventar.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre S 03-102793 an Publicitas, 4001 Basel.

Schulden

regulieren wir rasch, diskret und jetzt zu noch günstigeren Bedingungen. Gehen Sie auf Nummer Sicher; unsere langjährige Erfahrung kommt Ihnen zugute.

Bon für Schnell-Regulierung

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____ HR

Bolli-Treuhand AG

Technikstrasse 92
8405 Winterthur
Telefon (052) 22 84 18
Verbandsmitglied

Zu vermieten in grösserer
Industriegemeinde der
Nordwestschweiz, gut-
gehendes

Hotel-Restaurant

(zirka 80 Plätze).
Grosser Parkplatz. Antritt
15. 12. 72. Für gut
ausgewiesenes Ehepaar
sehr gute Existenz.

Offerten sind zu richten
unter Chiffre 75-51855 an
Schweizer Annoncen AG,
ASSA, 5001 Aarau.

Deutlich beschriebene
Insertentexte erleich-
tern das Absetzen und
verhindern unliebsame
Druckfehler.

Name und Adresse
möglichst in Block-
buchstaben!

Zu verkaufen direkt am Genfersee (Nähe Montreux),
Hauptstrasse Genf-Martigny-Grosser St. Bernhard

Kleinhotel-Spezialitäten-Restaurant (Fisch)

Idyllisch neuzeitlich eingerichtet, Restaurationsbe-
trieb für sehr rationelle Führung, Vergrösserungsmög-
lichkeiten vorhanden. Prachtvolle exklusive Lage,
eigenes Strandbad und Schiffände, 1750 m² Land,
direkt mit Seeanstoss.

Kapitalkräftige Interessenten erhalten weitere Aus-
künfte durch Chiffre 4817 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verpachten

wegen Krankheit des jetzigen Pächters auf 1. Oktober
1972, neuzeitlicher, heimelig-rustikaler und gut einge-
richteter

Tea-room

(Café mit Ambiance)

In Neuhausen am Rheinfall (12 000 Einwohner). Günstiger Mietzins, ausbaufähig, Parkplätze. Es mögen sich nur initiativ Interessenten melden, die café-atmosphärische Belange hochhalten. Modernes Buffet und vollautomatische Kaffeemaschine vorhanden.

VHTL-Wohnbeugenossenschaft Schaffhausen, Furka-
strasse 20, Tel. (053) 5 87 85

Gesucht auf Herbst oder nächstes Frühjahr gutge-
hende

Bar

(nur Abendbetrieb)

In Gérance oder Pacht. Rayon Aarau-Baden-Solothurn-Bern und Umgebung, von bestausgewiesener Fachperson (Frau). Fähigkeitsausweis und Personal vorhanden.

Offerten unter Chiffre OFA 5226 R an Orelli Füssli Werbe AG, 5001 Aarau.

Zu vermieten im Zentrum Zürichs

Restaurant mit Bar

Altbekanntes, gut renommiertes Geschäft mit hohen Umsätzen, aus gesundheitlichen Gründen nur an kapitalkräftigen Mieter sofort abzugeben.

Offerten mit Angaben unter Chiffre OFA 4793 Zg an Orelli Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Zu kaufen gesucht im Alpengebiet

Hotel

Zwei-Saison-Betrieb mittlerer Grösse.

Offerten unter Chiffre 5092 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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.

Tessin

Zu verpachten aus Gesundheitsgründen gut eingeführt

NIGHT CLUB

an touristischer Zone am Lago Maggiore.

Anfragen unter Chiffre AS 27258 Lo an Schweizer Annoncen AG, ASSA, 6601 Locarno.

Umstände halber per sofort, bzw. baldmöglichst, eine neue, modernst eingerichtete

Cafeteria

mit 80 Plätzen und grosser Küche (exklusive Kleininventar) zu vermieten.

Nähe Schul- und Sportzentrum in aargauischer Industriegemeinde, Wirtwohnung vorhanden. Erforderliches Kapital Fr. 25 000.- bis Fr. 40 000.-.

NOWO Immobilien AG Wohlen
Aeschstrasse 20, 5610 Wohlen AG
Tel. (057) 6 31 44

5064

Zu verpachten:
Ostschweiz, Kantonshauptstadt

Hotel-Restaurant

20 Betten

Nötiges Kapital Fr. 40 000.- bis Fr. 50 000.-.
Sehr gute Existenz.
Antritt 1. Dezember 1972.

Offerten an Chiffre 5066, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

in Ischia (Italien) gut eingeführtes

Hotel

Baujahr 1967, 100 Betten, voll besetzt vom März bis November, eigene Thermalquelle mit Thermakuren.

Telefon (085) 7 19 90 (ausser Bürozeit).

4998

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

(Jahresbetrieb) mitten in Fremdenverkehrsregion der Berner Oberlandes. Heimliche Wirtschaftsraum, 33 Zimmer mit 55 Betten, Kalt- und Warmwasser, Oel-Zentralheizung, Autoparkplätze, Gartenwirtschaft. Verkaufspreis angemessen.

Anfragen unter Nr. 2500 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

101

Zu verkaufen

sehr gut eingeführt

Restaurationsbetrieb

In einem bekannten Kurort des Engadins.
Restaurant, Saal, «Stüvetta», Kellerbar, Kegelbahn, 11 Zimmer, zwei grosse Kühlräume. Städtisches Engadinerhaus. Parkplatz vor dem Hause, 695 m² Garten.
Vergrösserungsmöglichkeiten vorhanden. Günstiger Preis.

Ernsthafte Interessenten erhalten weitere Auskünfte unter Chiffre 5106 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Versiertes

Hotelier-Ehepaar

(Küchenchef, fünf Sprachen) sucht für sofort oder nach Übereinkunft infolge besonderen Umständen

Hotel oder Restaurant in Pacht

Mind. Umsatz 350 000 Franken.
Beste Referenzen vorhanden.

Tel. Auskunft erteilt:

Herr Widmer, Treuhandstelle, 6000 Luzern,
Telefon (041) 36 18 18.

5135

Hôtel-restaurant

50 lits, Riviera vaudoise, à vendre.

Offres sous chiffre 5126 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Prescriptions de place

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

ELRO hat seinen festen Platz im neuzeitlichen Gastgewerbe*

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



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

Beratung
Planung
Fabrikation
Lieferung
Instruktion
Service

ROBERT MAUCH

5620 Bremgarten (AG)



ELRO-WERKE AG

Tel. 057 5 30 30

Telefax: ELRO 571 77

Mit der Diners-Club-Karte brauchen Sie sich nicht um Wechselkurse zu kümmern:

Sie bezahlen einfach mit Ihrer Unterschrift.

Bargeldlos. Weltweit.

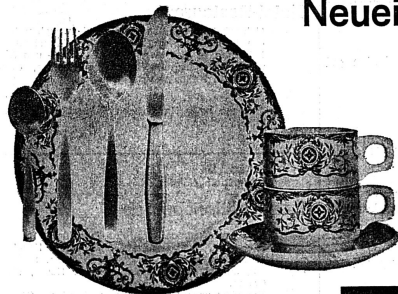
Rufen Sie uns an.

DINERS CLUB SUISSE

Florastr. 44, 8022 Zürich, Tel. (01) 34 12 12

Mosse 97.287.06

Spezialgeschäft für Neueinrichtungen



Hotelgeschirr
Hotelgläser
Bestecke
Küchenartikel

Verlangen Sie unseren Katalog oder den unverbindlichen Besuch unseres Vertreters.

victor meyer
OLTEN

Extra starkes Hotelgeschirr, Dekor ATLANTIC

Unterglasur in blau, braun, grau und grün

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

Musterraum Trimbach (Nähe Hotel Rössli)

Telefon (062) 22 37 37

Musterraum Zürich, Stauffacherstrasse 174

Telefon (01) 57 18 78

P 29-43

Barmixkurse

Die seriöse, zielstrebige, praxisnahe und individuelle Fachausbildung im zweiwöchigen Spezialkurs: 40 Stunden praktisches Mixen mit besten Produkten, reichliche Degustationen, bestbekannter American Drinks. Daneben

ausführliche Bar-Betriebslehre, Getränke- und Weinkunde, Kursgeld Fr. 340.-, Kursausweis. Gratisplatzierung. Verlangen Sie bitte unseren Fachschulprospekt.

Nächste Kurse: Beginn am 13. Juli, 11. September, 9. Oktober und 4. Dezember 1972.



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

Hotel-Restaurations-Wäsche

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

Prompter Zustell- und Abholdienst.

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

4714



NEUE BAR-FACHSCHULE



Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BARSERVICE. Langjährige Kursleiterin. Tages- und Abendkurse in Deutsch, Französisch und Englisch.

SCHÜLER MIXEN selbst

Unsere BAR-Kurse beginnen:

24. Juli, 28. August und 11. September 1972

NEUE BAR-FACHSCHULE

M. Fürer, Kursleiterin, Leonhardstrasse 5, 8006 Zürich
neben Hotel Leoneck, Tel. (051) 32 04 64 / Tel. (051) 34 92 55

B MIX a KURS r

der

Internationalen
Barfachschule
KALTENBACH

Kursbeginn
7. August

Deutsch, Französisch,
Italienisch, Englisch,
Tag- und Abendkurse,
auch für Ausländer:
Neuzeitliche, fachmän-
nische Ausbildung. Aus-
kunft und Anmeldung:

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

Älteste Fachschule der
Schweiz.
Gegr. 1913

102

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:

Telefon: PLZ/Ort:

W. E. Huber, Huvall-Progress-Service, Postfach 171, 8059 Zürich
Telefon (01) 45 05 45 oder (052) 45 23 40

ASSA 90-2009

Inserate in der Hotel-Revue haben Erfolg

Management im Gastgewerbe

21-monatiger Führungslehrgang
(Bitte Prospekt anfordern.)

Hospira S.A., CH-1854 Laysin, frz. Schweiz

4771



Reklame-Verkauf!
Suppentassen,
Chromnickelstahl 19/8 mit
Henkel
Preis per Stück Fr. 12.50
ab 10 Stück per Stück Fr. 12.-

Bestellen Sie bitte heute noch! Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

L'anglais en Angleterre

Anglo-Continental
School of English

la principale école de langue d'Angleterre

BOURNEMOUTH (reconnue par l'Etat)
COURS PRINCIPAUX: début chaque mois
COURS PRÉPARATOIRES à l'examen de Proficiency de Cambridge • COURSE D'ÉTÉ
COURS SPÉCIAUX pour: cadres commerciaux, secrétaires, employés de banque, personnel hôtelier, professeurs d'anglais
COURS DE VACANCES pour juniors 12 à 16 ans

Cours spécial de langue pour le personnel hôtelier
30 octobre au 2 décembre 1972, 5 semaines

LONDRES et OXFORD

COURS PRINCIPAUX dans les centres universitaires
Documentation détaillée, sans engagement, par notre
Secrétariat ACSE, 8001 Zurich, Seefeldstrasse 17
Tel.: 01 47 79 11, Telex 52529

Nom _____ Prénom _____ 174

Adresse _____

Numéro postal _____

Ville _____



TAITTINGER

BLANC
DE BLANCS

COMTES

DE CHAMPAGNE



Ne serait-ce qu'une fois dans votre vie...

IMPORTATEUR EXCLUSIF POUR LA SUISSE
PLANTEURS RÉUNIS S.A.
1000 LAUSANNE TEL. (021) 20 69 34/31