

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 81 (1972)
Heft: 29

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. 29 Bern, 20. Juli 1972

hotel revue

Kulinarisches: Glacen/Gebäck

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

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

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

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

A l'école de l'Europe

Je, m'europeïse, tu l'europeïse, il s'europeïse... La Suisse, incontestablement, est en train d'apprendre à conjuguer sur les bancs de l'école européenne. On pourrait se demander si elle a tellement besoin, car son ouverture sur le monde fait partie de son image autant que son hospitalité. Bien qu'elle n'ait pas attendu le Marché commun pour participer à diverses formes de coopération internationale, la Suisse a négocié à Bruxelles des accords qui auront à long terme une incidence sur son comportement. Leur portée dépassera le stade purement économique où ils se contentent pour aboutir sur une prise de conscience, au niveau de tous les citoyens, de la dimension européenne. La leçon d'éducation européenne ne fait que commencer.

Pour éviter un isolement qui lui serait un jour néfaste et pour améliorer sa situation politique et économique vis-à-vis de ses partenaires dans le monde entier, notre pays a participé à la création, cette semaine, d'une zone de libre échange qui comprend 16 pays, lesquels s'engagent à éliminer d'ici cinq ans les barrières douanières pour la quasi totalité de leurs produits. Il s'agit en fait d'optimiser et d'harmoniser les relations entre la Communauté économique européenne (les Dix) et l'Association européenne de libre échange qui, de ce fait, est appelée à disparaître. La Suisse, contrairement à ce que l'on peut penser, n'est pas candidate et n'a pas adhéré au Marché commun. Les accords sont spécifiquement économiques et commerciaux (2/3 des importations et 2/3 des exportations sous un régime de libre échange, ce qui ne signifie pas qu'ils n'aient aucune influence sur notre industrie touristique.

Forté de 16 nations et de près de 300 millions de consommateurs, la nouvelle zone «made in Europe» — ou presque — représente un potentiel touristique énorme. En 1970, dans les pays européens membres de l'OCDE, on a estimé que les moyens d'hébergement avaient enregistré 569 millions de nuitées; la taux d'augmentation s'élevait à 10% par an. Durant cette même période, le total des recettes touristiques a augmenté de 16% pour atteindre 45 milliards de francs suisses. Or, la nouvelle Europe va accélérer le processus des facilitations douanières, sans parvenir, il est vrai, à une véritable liberté de circulation. Celle-ci existerait-elle qu'il faudrait encore lever maints barrières psychologiques et autres frontières jalonnant les chemins du tourisme, du chauvinisme et du nationalisme! Il n'en demeure pas moins que les nouveaux traits entraînent de nouvelles facilités économiques dans tous ces pays et auront des répercussions favorables plus ou moins directes, mais en tout cas concrètes, sur le pouvoir d'achat et le budget familial. La part réservée aux dépenses de vacances devrait logiquement augmenter dans une telle mesure. La civilisation des loisirs va susciter parmi des millions d'Européens une quantité de besoins inédits, parmi lesquels celui des voyages qui seront à l'origine de marchés nouveaux. Compte tenu d'une europeïsanisation des moyens de locomotion (la CEE des transports), une idée en vogue qui n'a l'air de rien mais qui est en voie de se réaliser, le

touriste voyagea toujours plus conscient de son appartenance à l'Europe. Parallèlement au rapprochement économique s'opère — phénomène absolument nouveau — le rapprochement touristique.

La mentalité européenne recouvre d'autres aspects; elle suppose d'abord un esprit européen, qui est beaucoup plus qu'un esprit international. Car il nécessite la compréhension de l'unité dans la diversité et du caractère spécifique de la continuité européenne. La réunification de l'Europe, déjà acquise dans l'esprit des jeunes, s'inscrit en lettres d'or dans cette mentalité qui s'est forgée lentement depuis que les peuples de ce continent ont montré leur ferme volonté de vivre en paix. C'est tout cela, l'Europe. C'est encore l'avenir de la génération montante, celle qui n'a jamais pensé «village» ou «canton», mais à qui il faut inculquer les connaissances et le goût d'apprécier une personnalité européenne. L'hôtellerie suisse, aujourd'hui déjà, de-

main à coup sûr, aura tout loisir d'accueillir ce nouveau type de touriste européen. Un industriel allemand, un homme d'affaires britannique et un commerçant italien voudront sans doute retrouver, dans toute l'Europe, tout ce dont ils désirent et se sentir chez eux partout. Il s'agira de leur offrir des prestations de niveau européen, un confort compétitif, un service équivalent. Les jeux de la libre concurrence seront très ouverts, ce seront des jeux sans frontières. Ce qui ne veut pas dire que l'on assistera à une uniformisation du rôle de l'hôtellerie, car la touche régionale, sinon nationale, et la grille personnelle et personnalisée devront, plus que jamais, caractériser l'ensemble des prestations. Mais les normes européennes, ne serait-ce que dans l'esprit du public, se développeront peu à peu. Le goût européen, simultanément, s'affinera. L'avenir sera riche d'enseignements précieux à ce sujet et l'adaptation revêtira un sens particulier.

A l'heure où l'Europe se fait, la haute saison des vacances bat son plein et le touriste se défait de ses complexes, de ses habitudes et de sa cravate. Détendez-vous en Suisse et faites l'Europe!

Ideen für Ferienhotels

Checkliste für zufriedene Gäste

Rechtzeitig zur Sommersaison schickt uns ein ungenannt bleiben wollender Gast eine Liste von Ideen zu, die er während vieler Reisen aufgrund eigener Erfahrungen zusammengestellt hat. Obwohl wir der Ansicht sind, dass die meisten dieser Gäste-Verwöhn-Tips von den meisten Hoteliers längst in die Tat umgesetzt wurden, veröffentlicht wir nachstehend dieses kleine Kompendium — in der Annahme, dass es vielleicht doch dem einen oder anderen nützen könnte. (Red.)

Der Autor dieser Ideensammlung weist in einem Begleitschreiben darauf hin, dass diese Liste für ein Ferienhotel mittlerer Grösse und nicht für ein Pensionshotel zusammengestellt wurde.

Der erste Eindruck entscheidet

Der Feriengast betritt Ihr Haus: — Hat er den Eindruck, erwartet zu werden? — Lächelt Ihr Personal? Wird der Gast mit Namen begrüsst? — Ist während der Öffnungszeiten des Hotels immer eine kompetente Auskunftsperson an der Rezeption bzw. auf Abruf bereit?

— Ihr Hotel ist ausgebucht: Verhelfen Sie Zimmersuchenden zur Unterkunft bei Kollegen? — Stellen Sie sich als Chef/Chefin des Betriebes während der ersten 24 Stunden dem neuen Gast vor?

— Ist das Arrivé-Bulletin schon vorbereitet, oder kann der Gast das Arrivé-Bulletin im Zimmer ausfüllen? — Erhält der ankommende Gast einen (auch alkoholfreien) Drink, wenn er sich einschreibt? Findet der Gast nach langer Reise eine kleine Erfrischung in seinem Zimmer?

— Stellen Sie den Neuankommen ein einige frankierte Ansichtskarten vom Hotel zur Verfügung? (Billige Werbung) — Erhält der Gast zu Beginn seines Aufenthaltes alle notwendigen Informationen bzw. informieren Sie ihn, wo er sich informieren kann?

Informierte Gäste sind gute Gäste

Je besser sich der Gast über Ihr Haus und den Kurort informieren kann, um so zufriedener und auch ausgabefreudiger ist er.

— Erleichtern Sie es Ihren Gästen, gegenseitig bekannt zu werden? (Wohnungs-Party, systematische Vorstellung usw.) — Stellen Sie eine kleine Broschüre mit allen wichtigen Informationen über Ihr Hotel (Essenszeiten, Mahlzeiten-Rückverfolgen, technische Installationen, Trinkgelder usw.) zur Verfügung?

— Stellen Sie das verantwortliche Personal den Gästen vor (z.B. mit Fotos der leitenden Mitarbeiter im Lift)? — Gibt es eine Art «Schwarzes Brett» im Betrieb, an dem auch die Gäste selbst Informationen (Suche Bridge-Partner) anheften können?

— Informieren Sie Ihre Gäste über Anlässe und Ereignisse im Kurort (Tennisturnier, Feuerwehrrubung, Umleitungen, neue

Ortsplanung, Sicherung von Skipisten, neues Schwimmbad-Projekt)? — Informieren Sie insbesondere die ausländischen Gäste über die wichtigsten Ess- und Trinkmitteln unseres Landes (ein Käsefondue wird mit Tee, Kirschen oder Wein verzehrt, nicht mit dem Löffel gegessen und nicht mit Coca Cola verdünnt). Solche Hinweise lassen sich in einfacher und origineller Form vervielfältigen und machen aus kulinarischen Banausen verständliche Geniesser. — Werden der tägliche Wetterbericht und die aktuellen Wechselkurse angeschlagen?

— Geben Sie Ihren Gästen Tips, wo man geschmackvolle Souvenirs oder sogar günstige Antiquitäten einkaufen kann (diese Gegenstände könnten im Hotel ausgestellt werden)? — Sind in der Nähe des Radios im Gästezimmer die Telefonrundsprachkanäle so wie die festen Zeiten für Nachrichten in den verschiedenen Sprachen angeschlagen?

Unterhaltung, Sport und Spiel

Der Hotelier muss von der Voraussetzung ausgehen, dass er seinen Gästen weitgehend behilflich sein muss bei der Gestaltung des Ferienprogramms.

— Informieren Sie (eventuell am Schwarzen Brett) über alle sportlichen Aktivitäten, die der Gast am Ort stunden- oder tageweise betreiben kann? — Sind alle kulturellen Veranstaltungen am Ort und in der näheren Umgebung in Ihrem Hotel angeschlagen? — Sind Bücher und Zeitschriften Ihrer Bibliothek neueren Datums und in ausreichender Zahl vorhanden?

— Können Sie ein fixfertiges Schlechtwetterprogramm aus der Schublade ziehen (Filme, Karten des Schweizer Volksspiels in Bern, Swissair-Filmdienst Klotten, Wettbewerbe und Turniere, Weindegustationen im eigenen Keller, Kochkurs für Männer — und deren bessere Hälften — Kurs für Erste Hilfe, Stricknachmittage für Hausmütterchen usw.)?

— Geben Sie Ihren Gästen Anregungen für die Ausübung von Hobbies (Bastelkurs, Mal- und Zeichenkurse, Schmetterlings sammeln, Blumenpressen, usw.)? — Was halten Sie vom organisierten Bäumepflanzen im Gemeindeforst, vom Holzspalten für das abendliche Kaminfeuer von einer «Autorially» zu einem befreundeten Hotelier im Nachbarort? — Verlegen Sie die Mahlzeiten bei schönem Wetter mal auf's Wasser (Picknick auf einem Boot), auf eine Waldlichtung (Spießbraten), in ein Kellergewölbe (Fondueparty)?

— Sind Kinder bei Ihnen gern gesahene Gäste (Spielzimmer, Spielgeräte, Aufsicht eventuell durch junggebliebene ortsansässige Grossmütter, Trickfilme, Flipperkasten, Sport- und Schwimmunterricht, begleitete Wanderungen, Bastelraum, Kinderbücher, usw.)?

— Können sich die Teens und Twens bei heisser Musik und schummeriger Beleuchtung bei Ihnen austoben? — Haben Sie von der «Ferieninsel» in den Ferienhotels der Steigenberger Hotelgesellschaft in Deutschland gehört (eine junge Dame berät an einem speziellen Arbeitsplatz — eben auf der in Ferienfarben getönten Ferieninsel — die Gäste des Hotels, wie sie ihr Ferienprogramm gestalten sollen)?

— Haben Sie schon ein Fernsehgerät mit Wiedergabemöglichkeit für Kassettentönen (Kinderprogramm, Beateprogramm, Bildungsprogramm — und demnächst Weiterbildung für das Personal)?

Ein zufriedener Gast kommt wieder Wenn der erste Eindruck von einem Hotel wesentlich über das Gelingen des Urlaubs entscheidet, so sind die letzten Eindrücke bestimmend über die Mund-zu-Mund-Propaganda nach den Ferien.

— Verabschieden Sie als Hotelier jeden Gast persönlich? — Nehmen Sie Beschwerden und Anregungen entgegen (durch direktes Befragen oder besser noch durch ein Formular im Zimmer)?

— Bitten Sie den Gast um Adressen von Freunden, denen Sie Ihren Prospekt oder Ihre Preisliste schicken können? — Verwöhnen Sie den Gast am letzten Tag mit einer speziellen Mahlzeit oder mit einem Abschiedsschluck?

— Geben Sie Ihrem Gast sogar ein kleines Abschiedspräsent mit (billig aber originell, z.B. einen Flussschlüssel mit übergrössen Hotelstempel, einen beschrifteten Aschenbecher, ein gepresstes vierblättriges Kleeblatt, ein Miniatur-Hotelschild, einen Kleiderbügel, Schlüsselanhänger, eine Broschüre über den Kurort bzw. das Hotel)?

— Geben Sie Ihrem Gast eine originelle Dokumentation über das Hotel mit, mit der er seine Ferienerzählung illustrieren kann, die er eventuell weiterschicken kann?

Es liegt an jedem Hotelier, seine Gäste mit solchen Dingen zu verwöhnen, die zum Stil des Hauses passen. In diesem Sinne ist diese Liste nur als Anregung zu verstehen. (Red.)

Sommaire

Pro Anzère wehrt sich

Kein Ausverkauf der Heimat, nur Profit für die Einheimischen 3

Notre interview:

Aujourd'hui: M. Max Keller, directeur général de Swissair pour l'Europe 3

Hôtellerie et compagnies aériennes

«A chacun son métier» ou la prise de position de l'AIH 4

Ein Grosser informiert

Das Geschäftsjahr bei der Steigenberger KGaA 4

Nordlichtchen

Rosinen aus Schweden, Dänemark und Finnland 8

Crise monétaire

Les répercussions éventuelles de la crise monétaire sur la saison touristique en France 8

Festival d'orchestres de jeunes

Le 4e Festival international d'orchestres de jeunes se déroulera à Lausanne du 24 juillet au 5 août 1972 9

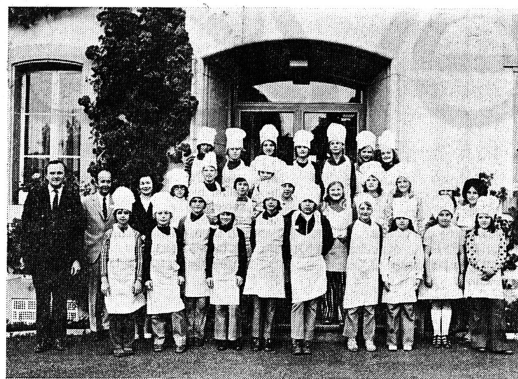


Swiss National Tourist Office

30 enfants à l'Ecole hôtelière

La main à la pâte

«La main à la pâte», c'est en effet le titre d'une opération-contact qui, pour être la première du genre, n'en sera pas la dernière. Le 16 juin dernier, au premier coup de 8 h, M. et Mme Gerber saluaient, dans le hall de réception de l'Ecole, une jeune brigade dont l'âge moyen ne dépassait pas 14 ans.



A sa tête, un professeur de l'Ecole Nouvelle de Chailly s/Lausanne, M. Claude Maréchal (à l'extrême gauche sur notre photo), dont l'initiative mérite d'être soulignée, puisqu'elle représente une expérience-pilote en matière d'orientation pré-professionnelle.

A la découverte des métiers

Comment devient-on pêcheur professionnel, instructeur militaire, chef d'arrondissement OFF, hôtelier, agriculteur, infirmier ou pilote des glaciers? Pourquoi choisit-on l'un ou l'autre de ces métiers? Qui les choisit? A quel âge? Avec quelle formation de base? Selon quels critères? Pour répondre aux questions des jeunes, pour devancer ces questions souvent, pour donner à ses élèves une vue d'ensemble réaliste de certains métiers dont ils n'ont qu'une notion fragmentaire ou impropre, M. Maréchal les emmène régulièrement à la découverte de ces métiers. Une découverte qui n'a rien d'abstrait, et d'où tout endoctrinement est exclu. C'est ainsi qu'en l'espace de quelques semaines, et dans le cadre des cours réguliers, les élèves de M. Maréchal ont successivement côtoyé le casque du soldat, endossé la blouse blanche réglementaire des hôpitaux, tiré les filets sur le Léman, conduit le tracteur et tiré au pistolet. Le 16 juin, enfin, ils venaient à l'Ecole hôtelière mettre, au propre comme au figuré, «la main à la pâte».

Une passionnante expérience

Répartis en 4 groupes, 20 garçons et 9 filles passeront successivement une heure en service, en production, au cours des gouvernantes et à celui de gestion et d'administration. Avec l'aide, et sous la bienveillante direction de nos professeurs, assistants et étudiants, ils mûrent leur point d'honneur à préparer sauce béchamel et croissants aux amandes, dresser une table, orner un vase, préparer un petit-déjeuner et manipuler les caisses enregistrees de la salle! Pour protéger leurs vêtements, mais surtout pour qu'ils puissent tirer fierté de leur rôle: une toque en papier marquée du sceau de l'Ecole et un tablier en plastique. Pour mener à bien l'exercice pratique: une dégustation, au nouveau Bar de l'Ecole, des mets préparés par les enfants: croissants aux amandes, canapés, pommes chips. Pour favoriser le contact non seulement avec les adultes, mais avec d'autres jeunes eux aussi sur les bancs d'école: un repas de midi pris en commun: chaque enfant a une table d'étudiants. Pour le souvenir de cette passionnante expérience: une «séance d'autographes» sur les toques de papier et le Livre d'or de l'Ecole.

L'intérêt, la réflexion et... l'avenir

Quelles conclusions tirer de cette visite, sympathique s'il en fut, et que l'Ecole souhaite réitérer? L'intérêt d'abord. Rarement, jeunes visiteurs ont été aussi attentifs, ont aussi bien «joué le jeu». A cet âge, les enfants réagissent encore de façon «sentimentale» à toute expérience nouvelle: ils se sont sentis à la fois bien encadrés et libres de s'exprimer. La réflexion ensuite. Mettre la main à la

pâte ne les a pas empêchés de poser d'innombrables questions relatives à l'enseignement de l'Ecole, aux débouchés offerts par l'hôtellerie suisse et internationale, aux exigences du programme, aux aspects communautaires de la vie des étudiants. A cet égard, la visite de l'Ecole Nouvelle de Chailly a nettement été plus qu'un simple amusement, pour eux et pour nous: une forme de contact extrêmement positive, même si nous ne devons pas en attendre un bénéfice immédiat. M. G.



Décisions du comité central

Conformément aux assurances données lors de l'assemblée des délégués à Davos et sur proposition de la commission des finances, le comité central de la SCH a réaffirmé, dans sa dernière séance, sa ferme volonté de ne pas procéder, en faveur de l'IRS, à de nouveaux investissements allant au-delà des prestations convenues avec IRC. Pour sa part, la société partenaire International Reservations Corporation a offert de prendre à sa charge, à partir du 1er juillet 1972, les excédents de dépenses qui se produiraient. La SSH et l'IRC négocieront actuellement les modalités de cette reprise de déficit. Les négociations sont toutefois entravées par les récentes décisions de politique monétaire du Conseil fédéral qui restreignent considérablement les investissements de détenteurs étrangers de capitaux.

Après diverses discussions préliminaires internes, les négociations avec Citel en vue d'une collaboration ont été également reprises. En outre, le comité central a pris connaissance des mesures décidées par le Conseil d'administration de l'IRS au cours de sa séance du 28 juin. Ces mesures sont propres à adapter l'exploitation aux besoins actuels du marché et, grâce à de notables réductions de frais, à continuer cette exploitation jusqu'à ce qu'une éventuelle entente intervienne entre Citel et IRC.



Agence de voyage en difficultés

Nous apprenons de Bruxelles que l'agence de voyage Suntra Reizen, Herentals, qui doit de l'argent à un membre de notre société depuis 1970, se trouve probablement dans une situation financière extrêmement difficile. En 1971, le Commissariat belge au tourisme s'est vu contraint de lui retirer sa licence et elle poursuit donc son activité illégalement. De ce fait, l'on ne peut recourir à la caution légalement obligatoire en Belgique. C'est pourquoi nous recommandons à nos membres de ne travailler avec Suntra Reizen qu'en se faisant payer d'avance. Pour les notes qui n'auraient pas encore été réglées, les documents doivent être envoyés à l'adresse suivante:

Monsieur le Procureur du Roi B-2300 Turnhout

Reisebüro in Schwierigkeiten

Aus Brüssel vernehmen wir, dass das Reisebüro Suntra Reizen, Herentals, welches einem Mitglied unseres Vereins seit dem Jahre 1970 Geld schuldet, sich offenbar in beträchtlichen finanziellen Schwierigkeiten befindet. Bereits im Jahre 1971 musste ihm durch das Commissariat Belge au Tourisme die Lizenz entzogen werden und seine Weiterarbeit ist folglich illegal. Dadurch kann auch kein Rückgriff auf die in Belgien gesetzlich vorgeschriebene Kaution genommen werden, weshalb wir unsere Mitglieder raten, ausschliesslich gegen Vorauszahlung mit Suntra Reizen zu arbeiten. Bei unbezahlten Rechnungen sollten die Unterlagen an folgende Adresse gesandt werden: Monsieur le Procureur du Roi, B-2300 Turnhout.

Neue Sektion

Am 5. Juli 1972 hat sich eine neue Sektion des SHV gegründet, welche vorläufig Inhaber von Gastwirtschaftsbetrieben im Oberhalbstein und von Tiefencastel umfasst. Der Beitritt zu dieser neuen Sektion, welche sich den Namen «Julia» gab, steht auch Betriebsinhabern des Albulataler off.

Die grosse Entwicklung auf dem Sektor der Gastwirtschaft im Oberhalbstein hat zur Erkenntnis geführt, dass ein Zusammenschluss im Hinblick auf die verschiedensten Belange des Gastgewerbes einem echten Bedürfnis entspricht. Die neue Sektion wird bestrebt sein, den Berufsstand zu heben, den Nachwuchs zu fördern und mit den Berufskollegen der umliegenden Orte einen engeren Kontakt in die Wege zu leiten. Wir wünschen der neuen Sektion viel Erfolg und hoffen, dass sie ihrer Region gute Dienste leisten werde.

Società albergatori Lugano e dintorni

Cambio della guardia alla presidenza: Ad Alfredo Cereda succede Corrado Knescharek

Recentemente è stata tenuta l'assemblea annuale della Società albergatori di Lugano e dintorni. Ma uno dei motivi più interessanti della riunione è stato quello del trapasso del potere presidenziale che sono andati da Alfredo Cereda a Corrado Knescharek. Questi avvicendamento è avvenuto nell'intesa più perfetta perché i due dirigenti già da diversi anni lavoravano fianco a fianco anche se con temperamento diverso.

Alfredo Cereda, un luganese che spesso si sofferma sulle cose minute della sua città, ha dato un'attività più che ventennale alla società in qualità di presidente. Egli si è dedicato alla carica con entusiasmo, competenza, volontà: nulla ha trascurato per difendere gli interessi del settore. La sua appartenenza, in qualità di vice presidente alla Pro Lugano gli ha permesso di essere sempre nel vivo del problema e di analizzarlo sotto i molteplici aspetti per coglierne i profili più vantaggiosi per la coasse alberghiera.

Il suo successore, Corrado Knescharek è pure molto noto per il suo dinamismo, per quel suo innato spirito di iniziativa. Anch'egli ha fatto parte ed è tutt'ora vice presidente della Pro Lugano che è diventata da ora l'Ente turistico per Lugano e dintorni. Anch'egli quindi ha sempre trattato i problemi dal vivo, con particolare approfondimento di quelle che sono le attuali esigenze in fatto di alberghi e di turismo. La sua nomina alla presidenza è stata, per così dire, un passaggio naturale e logico di potere. Cereda e Knescharek, sarà utile ricordarlo, sono, tra altro, due dei più quotati consiglieri per quel che riguarda il nuovo Palazzo dei congressi, in corso di costruzione.



Haftung des Hoteliers

Nachdem in einer Tageszeitung zur Haftung des Hoteliers Ausführungen gemacht worden sind, die Missverständnissen Vorschub leisten könnten, fassen wir im folgenden die gesetzliche Regelung kurz zusammen.

1. Für von den

Gästen eingebrachte Sachen

hatte der Hotelier unbeschränkt, sofern ihn oder sein Personal an der Beschädigung, Zerstörung oder Entwendung ein Verschulden trifft.

2. Kann der Hotelier nachweisen, dass ihn oder seine Angestellten

kein Verschulden

trifft – weder Vorsatz noch Fahrlässigkeit – haftet er für die Beeinträchtigung der von Gästen eingebrachten Gegenstände nur bis zu 1000 Fr. Grundsätzlich machen die Versicherungen für die Übernahme solcher Fälle keine Schwierigkeiten, es sei denn, der Hotelier weist bei der Anmeldung auf eine allfällige in Betracht zu ziehende Unglaubwürdigkeit des Gastes hin. Gegenüber dem Gast sollte in keinem Fall vorzeitig eine Schuldenerkennung ausgestellt oder eine Bezahlung ausgerichtet werden.

3. Diese Haftung des Hoteliers kommt nur Gästen gegenüber zur Anwendung, die

tatsächlich beherbergt werden.

Solchen Gästen gegenüber kann die Haftung aber auch nicht durch Anschlag wegbedungen werden.

4. Verpflegungsbetriebe

können diese Haftung durch Anschlag ausschliessen. Ein Ausschluss ist auch in Restaurants von Hotelbetrieben möglich, betrifft dann aber nur die Restaurations- und nicht auch die Hotelgäste. Ein Haftungsausschluss vermag nur zu befreien, wenn die Beeinträchtigung der eingebrachten Gegenstände nicht schuldhaft durch den Restaurateur oder seine Angestellten verursacht worden ist.

5. Wertgegenstände,

die der Hotelgast nicht gerade benötigt, hat er zu hinterlegen. Für die ihm übergebenen Wertgegenstände haftet der Hotelier als Aufbewahrer oder Vermieter, je nachdem, ob er sie gegen Quittung entgegennimmt oder lediglich ein Tresorfach zur Verfügung stellt. Für Wertgegenstände, die vom Gast ge-

rade benötigt werden, haftet der Hotelier bei Verschulden unbegrenzt, sonst aber nur bis zu einem Betrag von 1000 Fr. Für Wertgegenstände, die nicht gerade benötigt, aber gleichwohl nicht hinterlegt werden, haftet der Hotelier nur bei Verschulden. Die Haftung ohne Verschulden bis zu 1000 Fr. fällt hier weg.

6. Für von Gästen in eine

Sammelgarage

des Hotels eingebrachte

Motorfahrzeuge

haftet der Hotelier wie bei gewöhnlichen Gegenständen, d. h. bis 1000 Fr. ohne Verschulden und für darüber hinausgehenden Schaden nur bei Verschulden.

Werden dem Gast

Garageboxen

zur Verfügung gestellt, haftet der Hotelier nur als Vermieter, d. h. nur dafür, dass sich die Boxen in gebrauchsfähigem Zustand befinden.

Werden die Wagen

von Hotelangestellten

in die Garage des Hotels oder in eine andere Einstellhalle übergeführt, haftet der Hotelier für von diesen Angestellten verursachten Schäden. Bei den Haftpflichtversicherungen ist darauf zu achten, dass dieser Tatbestand nötigenfalls mitversichert ist.

Werden für Gästewagen

Parkplätze

zur Verfügung gestellt, haftet der Hotelier grundsätzlich nur als Werkgegend, es sei denn, er habe eine weitergehende Haftung ausdrücklich übernommen. Auch hinsichtlich der Haftung für auf hoteligen Parkplätzen abgestellte Wagen empfiehlt sich eine Konsultation der Haftpflichtversicherungen.

Abschliessend bleibt festzuhalten, dass nicht jeder den Hotelier unter Umständen treffende Haftpflichtfall versicherbar ist. Dies gilt insbesondere für Beschädigung von Gästekleidern, welche dem Personal zur Pflege übergeben werden.

Der Hotelier ist deshalb gut beraten, die Bedingungen seiner Haftpflichtversicherung gelegentlich zu überprüfen, um festzustellen, ob diese noch zeitgemäss sind, und wo weitere Risiken er allenfalls selbst übernehmen muss.

B. M.

Mikrowellen-Meisterkoch

Jan Lüthy, Wirt des Restaurants Gotthard in Zug, ist kürzlich mit einem Orden ausgezeichnet worden. Der Orden «Master of Microwave» wurde im Namen der Philips-Werke Eindhoven durch deren Generalvertreter in Zürich anlässlich einer grossen Feier überreicht. Diese Ehre, die bisher nur wenigen zuteil, denen die Ausgezeichneten haben den Beweis zu erbringen, dass sie mit dem Einsatz von Mikrowellenherden in ihrem Betrieb nicht nur eine Rationalisierung erreichten, sondern vor allem in der Mikrowellenherd für kulinarische Spezialitäten einzusetzen wissen.

Euro-Touring-Dienst

Dringliche Mitteilungen auf Kurzweile für Touristen

Für die Sommersaison haben die AIT (Alliance Internationale de Tourisme) und der Schweizerische Kurzweiledienst (Auslandsdienste des Schweizer Radios) den Rückrufdienst für Touristen in Europa, Afrika und dem Nahen Osten wieder aufgenommen.

Die dringlichen Mitteilungen, die bei der Alarmzentrale in Genf eingehen, werden täglich zwischen 11.30 und 12.00 Uhr Schweizer Zeit systematisch über die Antennen des Schweizerischen Kurzweiledienstes ausgestrahlt, und zwar im

Sie tagten in Kandersteg

Evangelische Arbeitsgemeinschaft für das Gastgewerbe

Jahresversammlungen können «abgesessen» oder «durchgesehen» werden. Mitunter werden sie aber auch zu einem Ereignis, an das man sich gerne erinnert. Die Teilnehmer werden mir wohl verpflichtet, wenn ich für die im Hotel Doldenhorn in Kandersteg am 3./4. Juni 1972 abgehaltene Generalversammlung der Evangelischen Arbeitsgemeinschaft für das Gastgewerbe das zweite annehme.

In seinem Jahresbericht wies der Präsident vor allem auf die gute Zusammenarbeit mit den katholischen Gastgewerbesorgern und entsprechenden Kommissionen hin, die sich auch positiv auf einen fruchtbaren Dienst am Gastgewerbe auswirken. Otto Zakis, evangelischer Gastgewerbesorger in München, konnte das auch von seinem Arbeitsbereich im bayerischen Raum sagen. Er gab einen lebendigen Einblick in sein Wirken in der diesjährigen Olympiastadt und in die Probleme, welche dieses Ereignis für die Kirchen bringt. Ortspfarrer U. Jäger streifte die Probleme, die sich einem Pfarrer in einem Kurort stellen.

Herr und Frau Mäder und ihre Helfer im Hotel haben sich die denkbar grösste Mühe, den Aufenthalt für 40 Teilnehmer aus der ganzen Schweiz so angenehm als möglich zu gestalten.

Zweifelslos bedeuten die beiden Tage für manche eine Erneuerung für den gegenseitigen oder lediglich ein Tauschen, nämlich in Wort und Tat zu bezeugen, dass zu unserem Leben nicht nur die

Unter uns ...
Entre nous ...



49-, 31-, 19-, 16- und 13-Meterband (6165, 9535, 15305, 15430, 17795 und 21520 kHz).

Die Durchsage erfolgt in deutscher, französischer, italienischer, englischer, holländischer, spanischer und portugiesischer Sprache.

Für die Entgegennahme von Rückfragen steht die Alarmzentrale in Genf, Tel. 022 35 80 00 Tag und Nacht zur Verfügung. Die zur Ausstrahlung bestimmten Mitteilungen werden von ihr auf dem schnellsten Wege an den Schweizerischen Kurzweiledienst weitergeleitet.

Neu erschienen:

Tourismus A-Z

Elmar Aretz

Carl Heymanns Verlag KG Köln 1972

Rasch verbreitet sich die Palette des touristischen Angebotes: neue Reiseformen werden geschaffen, neue Nebenleistungen werden angeboten, die Typologie der Unterkunftsstätten ist in Bewegung geraten, und die internationale Verflechtung wächst. Damit nimmt auch die Zahl touristischer Fachbegriffe zu. Hier will das vorliegende Buch eine Hilfe bieten. Es erläutert in lexikografischer Darstellung über 1200 Fachbegriffe aller touristischen Bereiche (einschliesslich Fremdenverkehrswerbung, -recht, -politik, -statistik) und schafft damit eine in dieser Form neuartige, den gesamten Tourismus umfassende Schnellinformation, die das Interesse sowohl der beständigen Fachleute als auch der Nachwuchskräfte finden wird.



Todesanzeige

Wir haben die schmerzliche Pflicht, die Vereinsmitglieder davon in Kenntnis zu setzen, dass unser Mitglied

Herr Jean Stilli

Hotel Du Parc, Baden

am 16. Juli 1972 im 61. Altersjahr ganz unerwartet gestorben ist.

Wir versichern die Trauerfamilie unserer herzlichen Anteilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes, der Zentralpräsident Charles Leppin

Horizontale (die materielle, menschliche Ebene) gehört, sondern dass wir auch an die Vertikale (geistliche und göttliche Ausrichtung) denken. H. Z.

hotel revue

Rédaction, annonces et abonnements

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

Abonnements à la poste: se renseigner auprès des offices de poste étrangers.

Imprimerie: Fritz Pochon-Jent SA, Berne

Rédaction et administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Berne

COP 30-1674, Tél. (031) 25 72 22

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

Rédaction allemande:

P. Kühler, Maria Küng.

Rédaction française: J. Seydoux

Direction technique et administration des annonces: P. Steiner





Ferienzentrum Anzère – anders als die andern? (Foto: SVZ)

Kein Ausverkauf der Heimat in Anzère

Glanz und Elend der Ferienwohnungen

Das bundesrätliche Verbot des Verkaufs von Liegenschaften an Ausländer hat besonders im Wallis lebhaft Opposition ausgelöst. Ueber die konkreten Auswirkungen dieses Veräußerungsverbot veröffentlichten wir nachstehend Informationen, die wir von der Pro Anzère Holding AG erhalten haben. In einer ähnlichen Situation – der Pro Anzère – dürften im Wallis, im Bündnerland und in anderen touristischen Regionen auch noch andere Promotoren sein. Inwieweit diese einzelwirtschaftlichen Schwierigkeiten die Volkswirtschaft eines Kantons oder sogar der Schweiz beeinflussen, können wir im Moment noch nicht abschätzen. Eines bleibt jedoch festzustellen: Es konnte schon seit längerer Zeit damit gerechnet werden, dass der Apartmentboom irgendwann einmal gebremst werden musste. Das Risiko war also bekannt. Die jetzt ergriffenen bundesrätlichen Massnahmen sind zwar wirksam, gefährden aber das Image unseres Landes, das bis jetzt unverwundlich für Devisenrestriktionen und ähnliche rigorose Beschränkungen war. Wir zitieren:

«Seit 5 Jahren wurden in Anzère in der Gemeinde Ayent durch die Pro Anzère Holding AG und vier bis sechs weitere Promotoren aus der Gemeinde selbst ca. 100 000 Kubikmeter Wohnungen pro Jahr gebaut. Die Interessenten – immer Einzelpersonen, nie Gesellschaften mit Strohmannen – kaufen nach Plan oder nach Beschichtigung des Rohbaus. Da die Verschreibung nach Walliser Bestimmungen nicht vor Fertigstellung des Rohbaus erfolgen kann, sind gegenwärtig in Anzère durch Ausländer Wohnungen für ca. 15 Mio Fr. reserviert, wovon ein Teil angezahlt ist. Die Promotoren befürchten, dass die Kunden die Anzahlungen zurückverlangen, wenn die Kaufbewilligung tatsächlich nicht erteilt werden. Auch noch so seriöse und gut fundierte Unternehmer könnten die angefangenen Bauten nicht beenden und werden den Schlag kaum ertragen.

Gefahr für das Gewerbe

Gegenwärtig sind in Anzère eine grosse Zahl Firmen aus dem Kanton und aus der Gemeinde mit einigen hundert Arbeitern beschäftigt. Allein aus der Gemeinde Ayent werden 18 Betriebe mit 200 Arbeitern von der drohenden Einstellung der Bauarbeiten betroffen. Im Wallis rechnet man damit, dass der Konkurs von drei bis vier Promotoren unweigerlich den Konkurs von 50 bis 60 grösseren und kleineren Bauunternehmern und anderen Gewerben nach sich ziehen würde. Dies ist verständlich, wenn man weiss, dass im Wallis rund 60 Prozent des Umsatzes des Baugewerbes auf Ferienbauten für Ausländer fallen.

Gemeindelfinanzen auf Expansion angewiesen

Die Gemeinde Ayent finanzierte in Anzère die Infrastruktur – Strassen, Kanalisation und Wasserversorgung – im Vertrauen auf eine kontinuierliche Weiterentwicklung und auf der Basis von Zonenplan und Baureglement, die jederzeit streng angewendet wurden. Um die Infrastrukturinvestitionen zu amortisieren, ist die Gemeinde in den kommenden Jahren auf ein regelmässiges Bauvolumen angewiesen, woraus ihr jährliche zirka 500 000 Franken (Fr. 5 – pro Kubikmeter umbauten Raum für Wasser- und Abwasseranschluss) zufließen. Auch auf die Steuereinnahmen der Baugesellschaften, die alle ihren Geschäftssitz in der Gemeinde haben, ist diese angewiesen. Die Steuereinnahmen in Ayent erhöht sich übrigens von Fr. 1,12 Mio im Jahre 1966 auf Fr. 2,84 Mio im Jahre 1971. Schwierigkeiten ergeben sich nicht nur für die Gemeindelfinanzen, sondern auch für die Bevölkerung der Gemeinde, die direkt oder indirekt von der touristischen Entwicklung lebt.

Vorwurf der Spekulation ungerechtigt

Pro Anzère wehrt sich gegen den immer wieder erhobenen Vorwurf, die Promotoren in den Sport- und Kurorten seien reine Spekulanten. Verschiedene selbst auferlegte Beschränkungen (Baureglement und Zonenplan) sowie grosse Investitionen für nicht rentable aber notwendige Leistungen und Unternehmungen im jährlichen Defizit des grössten Hotels am

Platze, Finanzierung von Luftseilbahnen und Skiliften, geheiztes Schwimmbad, Tennisplatz, Spielplatz, Eisbahn, Curlingplatz, geplantes Hallenbad – der Bau musste inzwischen eingestellt werden, weil die Finanzierung zum Teil auf ausländischem Kapital basierte –, 500 unterirdische Parkplätze, all diese Beschränkungen und Leistungen verursachten der grössten Gesellschaft am Platz (Pro Anzère Holding AG) ein angehäuftes Defizit von 6 Mio Franken.

Die zum grösseren Teil ausländischen Käufer von Eigentumswohnungen in Anzère haben ihre Wohnungen zu 70 Prozent dem durch die Promotoren aufgezeigten Verwaltungs- und Vermieterservice zur Verfügung gestellt. Weitere 20 Prozent sind Gesitzer, die mehrmals im Jahr kommen und ihre Wohnung öfters Freunden zur Verfügung stellen. Nur 10 Prozent wünschen es nicht, ihre Wohnungen an Dritte zu vermieten.

Ungefähr 300 Besitzer der einheimischen Bevölkerung profitieren vom Mehrwert ihrer Grundstücke, der sich durch die Entwicklung von Anzère eingestellt hat. Die angehäuft Defizite und die Bilanzen der verschiedenen Tochtergesellschaften der Pro Anzère Holding beweisen, dass keine Grundspekulation stattgefunden hat.

Landverkauf an Ausländer – verschwindend gering

Auch von Ausverkauf der Heimat kann man nicht sprechen: Von 1961 bis 1970 wurden in der Gemeinde Ayent 123 000 m² Land (nur 0,9 Prozent des gesamten Privatbesitzes der Gemeinde) an Ausländer verkauft. Auch im Wallis sind nur 4 Quadratkilometer von insgesamt 5200 Quadratkilometern Kantonsgebiet im Besitz von Ausländern. Von den zwischen 1961 und 1970 verkauften 3,7 Mio Quadratmetern entfallen über eine Mio Quadratmeter auf industrielle und kommerzielle Betriebe (allein 995 000 Quadratmeter für die Raffinerie Collombey), 950 000 Quadratmeter auf landwirtschaftliche Betriebe (700 000 Quadratmeter für einen zu rettenden Wald) und nur 1,3 Mio Quadratmeter für Ferienhäuser und 368 000 Quadratmeter für Apartmenthäuser.

Von den im Jahre 1970 erteilten 900 Kaufbewilligungen an Ausländer betrafen nur 161 Bewilligungen reines Bauland und 660 Bewilligungen Wohnungen (die ca. 42 000 Quadratmeter Land beanspruchten).

Die im Jahre 1970 in der ganzen Schweiz an Ausländer verkauften Immobilien im Betrag von 568 Mio Franken nehmen sich klein aus neben allen anderen ausländischen Investitionen und Transaktionen. Allein an einem Julinachmittag sollen aus Spekulationsgründen über 800 Mio Franken ausländisches Geld in die Schweiz geflossen sein. Diese Zahlen zeigen, dass nicht der Verkauf von Ferienapartments an Ausländer unsere Währung gefährdet und die Inflation anheizt. Die strengen Massnahmen schwächen Entwicklungsbereiche in den Bergkantonen und haben einen katastrophalen Einfluss auf viele Berggemeinden und Hunderte von Unternehmungen im Baugewerbe und im Fremdenverkehr.

Die bundesrätlichen Bestimmungen sind nicht vereinbar mit den Bestrebungen des Bundes, die Berggebiete unter anderem durch Förderung des Fremdenverkehrs wirtschaftlich zu stärken. Viele Gemeinden und seriöse Promotoren in Entwicklungsgebieten hoffen, dass die strikten Massnahmen über den Verkauf an Ausländer im Interesse des Fremdenverkehrs gelockert werden, bevor unschuldige Bürger, Firmen und Berggemeinden in Schwierigkeiten geraten.

Nachbemerkung der Redaktion:

Dies waren Auszüge aus der Stellungnahme der Pro Anzère Holding AG, die – nach unseren Beiträgen in den letzten beiden Ausgaben der HOTEL-REVUE – die schwierige Lage der Apartment-Promotoren erläutern. Wir haben Verständnis für diese unangenehme Situation, sind aber nach wie vor der Ansicht, dass die Apartmentwelle im Sinne eines Qualitäts und nicht auf Quantität gerichteten Wachstums gebremst werden muss.

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY OF GENEVE

Notre interview

Aujourd'hui: M. Max Keller, directeur général de Swissair pour l'Europe, Genève

L'activité de vente de Swissair à l'échelle européenne

HOTEL-REVUE: Créé il y a deux ans, le poste de directeur général de Swissair pour l'Europe n'est encore qu'un titre public; quelles sont les tâches, M. Keller, qui vous incombent?

Dans le cadre de l'organigramme de Swissair, je dirige une région, en l'occurrence l'Europe, y compris l'URSS, mais sans la Suisse, la Grèce et la Turquie, soit 16 pays et 45 bureaux de vente. Les tâches qui m'incombent ont donc je suis responsable sous la direction des 16 organisations, la formation du personnel et des cadres (effectif de 1050 employés en Europe), la rentabilité des organisations, c'est-à-dire la vente et le développement des bureaux de vente. Je suis également responsable des opérations au sol sur les aéroports et de l'aspect technique de l'entretien des avions à l'étranger, étant donné que les responsables techniques sont placés sous mes ordres. Enfin, je contrôle le service à bord, vu que ce genre de prestations influence directement la vente.

Comment vendez-vous ces places d'avion?

La politique générale de vente, les instructions de base et les différentes priorités (l'Atlantique Nord cette année) sont établies par notre siège central à Zurich. Mon rôle m'assigne de définir, dans ce cadre, la stratégie de vente pour l'Europe, le «marketing-plan», ceci en collaboration avec les différents bureaux à l'étranger. Chaque mois, sur la base des résultats du mois précédent, on prend les mesures correctives qui s'imposent. Chaque pays possède en principe au moins un chef de vente et applique une stratégie quand même adaptée aux conditions locales. Nous sommes chargés de développer le trafic des pays européens vers la Suisse et au-delà et j'assume la responsabilité du chiffre d'affaires correspondant, mais pas nécessairement de la rentabilité des routes aériennes.

Quelles sont les relations de vos bureaux de vente à l'étranger avec les milieux touristiques suisses?

Les chefs respectifs des bureaux des différents pays sont en liaison constante avec les chefs des agences ONST à l'étranger et avec les centres touristiques qui font de la promotion et de la

Neuchâtel aura son Eurotel

Après Novotel, Eurotel implantera un nouveau maillon de sa chaîne à Neuchâtel, à l'avenue de la Gare. Il s'agira d'un établissement de 111 chambres (191 lits) dont l'ouverture est prévue à fin 1973.

Cet hôtel, œuvre de la Société Touraine à Neuchâtel, aura un volume de 22 600 m²; il sera doté d'un hall, d'un restaurant-snack, d'une roisserie/Beef Club et d'un bar. Répondant aux besoins d'une clientèle touristique et aux exigences du tourisme d'affaires, son équipement comprendra également des salles de conférences d'une capacité de 200 à 250 places, une piscine couverte, un sauna et un Fitness-Center. Construits et administrés indépendamment de l'Eurotel, un parking de 130 places et un centre commercial avec plusieurs boutiques compléteront ce complexe hôtelier qui rendra d'inappréciables services au tourisme neuchâtelois.

Eurotel: 10 000 lits en 1974

La chaîne Eurotel possède actuellement 22 établissements dans 8 pays européens; à ce jour, plus de 220 millions de francs ont été investis. Cette chaîne suisse, dont le siège est à Thonon, dispose ainsi d'une capacité de 7600 lits, soit une moyenne de 225 par établissement. Ces 22 Eurotel sont la propriété d'environ 3000 propriétaires originaires de 30 nations et de 5 continents. Des Eurotel sont en construction aux Diablerets (230 lits), ainsi qu'à Cervinia, Amiens et Tenerife (2ème immeuble). D'autres sont projetés ou à la veille d'être entrepris à Fribourg, Villars, Gstaad, ainsi qu'à Anvers, Sarrebruck et Mülheim. Dans deux ans, la capacité de la chaîne aura dépassé le seuil des 10 000 lits.

(N.d.l.R.: Cet article a été rédigé avant l'arrêt fédéral sur le placement de fonds étrangers dans des immeubles en Suisse. Il est évident que de telles mesures ne vont guère faciliter l'évolution prévue et planifiée d'Eurotel dans notre pays. Dans ce cas comme dans d'autres, certaines régions touristiques seront défavorisées et subiront un préjudice, ce qui, déjà, fait le bonheur des stations touristiques étrangères.)

Courrier de Genève

La Société Nautique a brillamment fêté son centenaire

C'est par un temps splendide que, durant un week-end, la Société Nautique de Genève, qui compte près de 2000 membres, a commémoré son centenaire: deux réceptions au Club-House, au Port-Noir, un grand défilé nautique, avec un show présenté par des professionnels



du Gard, un pique-nique champêtre, un dîner de gala et un dîner officiel. Pour le repas de gala, avec un grand velum bleu et blanc (les couleurs de la société), cinq lustres décorés de fleurs, de somptueuses décorations florales sur les tables éclairées aux chandeliers, cette tente avait été métamorphosée en une immense salle de banquet et de spectacles, digne d'un palais. Le bû du Grand-Théâtre constituait la partie principale du programme d'attractions. Les représentants des autorités participèrent à toutes ces manifestations qui furent très réussies.

L'aéroport de Cointrin a pris congé de son directeur

Au cours d'une réception, organisée par le Département du commerce, de l'industrie et du travail, et à laquelle avaient été conviés quelque 300 personnalités, le conseiller d'Etat André Ruffieux a pris congé de M. Charles Bratschi, admis à faire valoir ses droits à la retraite, après une carrière de 40 années à Cointrin, dont 38 comme directeur. Au début de ses fonctions, M. Charles Bratschi avait cinq collaborateurs sous ses ordres, tandis qu'il en avait plus de 350 au moment de son départ. La comtesse Lily Coudenhove-Kalergi, octogénaire, la plus ancienne aviatrice du moment – elle a obtenu son brevet de pilote en 1911 – lui a remis une coupe en argent.

Le nouveau directeur de l'aéroport de Cointrin est M. Ernest-J. Sudan, qui était jusqu'ici directeur-adjoint.

Le Lord-maire de Manchester enchanté de son séjour à Genève

A la tête d'une délégation de 40 personnes, représentant les autorités, la presse et les milieux économiques, M. Edward Grant, Lord-maire de Manchester, vient de séjourner trois jours à Genève, pour inaugurer la liaison directe Manchester-Genève de la BEA. A cette occasion, le maire de Genève, Mme Lise Girardin, a donné une réception dans les salons de l'Hôtel de Ville ainsi qu'un dîner de gala à l'Hôtel «La Réserve».

Vous avez malgré tout de nombreux Américains établis en Europe parmi votre clientèle; quelles sont, à votre avis, les motivations qui leur font choisir les avions de Swissair?

Je pense que le réseau, l'horaire et la régularité sont les trois motivations principales. Le service à bord et la terre jouent également un rôle. Je crois que nous avons réussi à obtenir une excellente réputation auprès de la clientèle américaine dont on connaît l'importance pour le tourisme suisse et européen en général. L'Américain voyage aussi volontiers dans un avion américain, c'est la raison pour laquelle le type d'avion peut entrer en ligne de compte. Et nous essaierons toujours d'améliorer notre service et surtout de le maintenir très soigné.

Vous faites allusion à la prédilection des Américains pour des avions de type américain; peut-on faire ce même raisonnement pour les hôtels?

Dans un certain sens, oui. L'Américain moyen a l'air d'aimer le genre d'hôtel de type américain: Hilton, Intercontinental, Sheraton, Holiday Inn, etc. Mais les hôtels modernes américains, c'est-à-dire appartenant à des chaînes ou à des individus, ont en somme aujourd'hui le même standing et sont donc aussi appréciés, sinon aussi connus. L'essentiel réside peut-être plus dans la facilité accordée de réserver une chambre au moyen d'un système de réservation par ordinateur. Ce qui manque le plus en Europe et en Suisse, ce sont des hôtels assez grands, de catégorie moyenne, de conception moderne et offerts à des prix raisonnables. J'entends par raisonnable la chambre et le petit-déjeuner pour 50 francs par personne (12 à 15 dollars). C'est une base européenne, ce qui, j'en suis conscient, pose des problèmes aux hôteliers.

Comment voyez-vous l'évolution du transport aérien au cours de ces prochaines années?

Les compagnies IATA, qui trouveront certainement un terrain d'entente avec les compagnies de charters, ont en train d'élaborer des tarifs intéressants pour les masses, parce que notre avenir se trouve dans le transport de masse. Nos DC-10 de 250 places – que nous recevrons bientôt – répondent d'ailleurs à cet objectif et nous devons appliquer des prix correspondants. C'est au niveau des prestations et du service que nous pouvons être concurrentiels. Il y a d'ailleurs des «tour-operators» qui utilisent les compagnies régulières. L'ère du tourisme de masse (y compris les «incontinenables» et les «concess») a également commencé pour les compagnies régulières.

Hôtellerie et compagnies aériennes

AIH: «A chacun son métier»

(AIH) Après avoir pris position contre la politique menée par les compagnies aériennes en matière d'investissements hôteliers, les hôteliers réunis en congrès à Helsinki sont tombés d'accord pour souhaiter qu'un terrain d'entente soit rapidement trouvé entre tous ceux qui participent à l'entreprise touristique.

D'ores et déjà, trois des grands acteurs ont accepté: l'AIH, l'IATA et la FUAAV, c'est-à-dire l'hôtellerie, les compagnies de charters et les agences de voyages. Il est impensable que le quatrième participant, l'IATA, qui regroupe toutes les grandes compagnies aériennes, fasse bande à part. M. Marcel Bourseau, président de l'AIH, a également fait ressortir un fait économique mal connu et rarement pris en considération par les organismes internationaux: le poids et le dynamisme que l'hôtellerie internationale dans son ensemble représente par rapport au reste de l'économie.

Des chiffres pour une réflexion

Le rythme des arrivées de touristes dans le monde est en 1971 de 71 millions en 1960 à 167 millions en 1971 (Europe: de 50 à 126 millions). Le chiffre d'affaires du mouvement touristique international s'est élevé, en 1968, à 18 milliards de dollars (Europe: 11 milliards). A la pointe de ce mouvement, l'industrie hôtelière internationale réalise plus du tiers, ce chiffre d'affaires, probablement même la moitié. Chiffre qui vient s'ajouter à celui que représente la réception des touristes nationaux et qui est vraisemblablement du même ordre.

Ces chiffres expliquent l'intérêt que l'hôtellerie suscite auprès des financiers de Wall Street et des compagnies aériennes notamment. Mais ceux-ci, par manque d'expérience dans un métier extrêmement difficile à maîtriser, commettent bien des erreurs. En Allemagne et en France par exemple, près de 200 millions de dollars ont été investis dans l'hôtellerie entre 1965 et 1970, ce qui, dans le premier pays cité surtout, a posé de graves problèmes en faisant tomber le taux d'occupation largement au-dessous de la

moyenne mondiale qui est déjà dangereusement basse.

Surenchères techniques et commerciales

A qui faut-il attribuer la responsabilité de ces imprudences qui mettent en péril l'activité, donc l'emploi de milliers de personnes? Avant tout aux grandes compagnies aériennes, qui devraient pourtant commencer par cultiver avec plus de clairvoyance leur propre jardin: 170 milliards de sièges/km vides en 1971 et malgré cela, 32 milliards de dollars investis pendant la période 1970-75. Peut-on s'étourdir si, dans de telles conditions, deux des plus grandes compagnies mondiales accusent des déficits respectifs de 250 et 350 millions de dollars?

Entraînés dans un mouvement de surenchères techniques et commerciales qu'elles ne semblent plus contrôler, les compagnies aériennes paraissent vouloir trouver une solution dans la fuite en avant: pour remplir nos avions, obligeons les hôteliers à construire des hôtels ou constructions-lés nous-mêmes. Les faits prouvent malheureusement que les hôtels construits dans cette optique restent aussi vides que les jumbo-jets qui se posent sur les aéroports voisins. En définitive, une seule solution semble logique et efficace: que chacun fasse son métier et le fasse bien! C'est le souhait des hôteliers réunis à Helsinki. Comment ne pas leur donner raison s'il l'on pense qu'en moyenne 4 chambres sur 10 restent vides en permanence et qu'une chambre non louée est une chambre à jamais perdue. D'avantage de clients: oui. D'avantage d'hôtels: non. Sauf lorsque le marché existe vraiment. Partout dans le monde, ces dernières années, notamment en Afrique, les hôteliers ont mis ce grand principe en pratique avec succès. Qui pourrait le leur reprocher?

La situation viti-vinicole en France

Tout au long de ces trois mois, les vignobles ne se sont pas mal portés dans des «hexagones». A l'heure actuelle, le plus étendu et productif, celui du Languedoc, accuse cependant un retard de végétation avec une sorte de raisins à peu près normale.

Il en est de même en Gironde. Les sorties en blancs sont irrégulières et certains viticulteurs ont réajusté déjà une récolte limitée en quantité et abstenant au point de vue qualité. En Bourgogne, l'on paraît plus optimiste. Les grappes sont nombreuses. La floraison va commencer et le beau temps est appelé à être à ce rendez-vous.

La situation actuelle

Pour ce qui est de l'état actuel du marché, les vins de table, de provenance

méridionale sont toujours très discutés. Ceux dépourvus de caractère pléinent autour de 5,50 le degré-hecto, mais au moment où ils sont plus souples et plus colorés, ils débute à 6,80 et vont jusqu'à 7,10 et 7,15 en 10 degrés 5. Au-delà, ils atteignent 7,50.

Dans le Bordelais, la propriété manifeste moins d'exigence dans ses prix. Des transactions ont été réalisées, ce qui occasionne une petite fermeture des cours.

En Bourgogne, c'est le calme qui domine dans les achats. Il est vrai que le stock a atteint un bas niveau et les belles cuvées qui restent se raréfient et sont offertes à des prix très élevés. Les besoins sont là et une récolte abondante est très souhaitée à seule fin d'y faire face.

Georges Liégeois

A. Steigenberger Hotelgesellschaft KGaA

(in dem die Umsatzsteuer nicht enthalten ist). Die Bilanzsumme per 31. Dezember 1971: 64,9 Millionen DM, wovon zirka 66 Prozent Anlagevermögen und der Rest Umlaufvermögen. Der Rohertrag (Umsatzerlöse inklusive Mehrwertsteuer abzüglich Aufwendungen für Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe sowie für bezogene Waren) beträgt 80,7 Mio DM oder 75,5 Prozent.

Steuern: 14,9 Mio DM (wovon 11,2 Millionen DM Mehrwertsteuer). Abschreibungen auf Sachanlagen: 8,6 Millionen DM. Bilanzgewinn: 840 000 DM.

Weitere Pläne

In den bestehenden Betrieben werden laufend umfangreiche Modernisierungsarbeiten vorgenommen. Die Eröffnung des neuen Frankfurter Flughafens (Terminal Mittel) brachte eine Ausweitung des von Steigenberger betriebenen Flughafen-Restaurants Frankfurt auf 2700 Plätze. Im Herbst wird das Steigenberger Caribbean-Hotel auf St. Lucia im Karibischen Meer eröffnet. Ferner wurden im Berichtsjahr Kommandanteile bei der Robinson Hotels GmbH und Co. KG in Frankfurt/Main erworben. Diese mit der Touristik Union International (TUI) gemeinsam betriebene Tochtergesellschaft hat neben einem Hotel in Fuerteventura das Betriebsmanagement Icarus Village auf Kreta übernommen.

Uneinigkeit

Die Zusammenarbeit zwischen der niederländischen Luftfahrtgesellschaft KLM der amerikanischen Hotelgesellschaft Howard Johnson und dem amerikanischen Geldgeber Herbert Pulitzer soll nach einer IZ-Pressmeldung eingestellt worden sein. Die drei Teilnehmer wollten in Europa eine Kette von Howard Johnson-Hotels bauen. In Amsterdam wurde bereits das erste Hotel eröffnet. Die drei Partner sollen sich jedoch über den Stil und die Ausstattung der zu bauenden Hotels nicht einig geworden sein. Im Interesse des Ranges, den die Howard-Johnson-Gesellschaft in der internationalen Hoteltwelt einnimmt, hätte man darum die Zusammenarbeit abgebrochen. Des bereits eröffnete Hotel in Amsterdam wird nun von Herbert Pulitzer allein weiterbetrieben und hat deshalb auch seinen Namen in Hotel Pulitzer geändert.

Geschäftsberichte

Grand Hotel Dolder, Zürich

Aus dem Geschäftsbericht der Dolderbahn-Aktiengesellschaft über das Jahr 1971 geht hervor, dass sich die Umsätze des Grand Hotel Dolder um 3,1 Prozent erhöhten, während die Kosten um rund 12 Prozent zunahmen. Es heisst wörtlich: «Der starke Auftrieb der Personalkosten in der Hotelwirtschaft spiegelt die auf dem Platz Zürich herrschende Personalknappheit. Zusätzlich zu den auf eidgenössischer Ebene verfügbaren Restriktionen für ausländische Arbeitskräfte kommt die Abwerbung von Personal aller Ränge für die neu entstandenen Hotelbetriebe in Zürich. Da im Laufe des Jahres weitere Grosshotels ihren Personalbedarf eindecken müssen, ist mit einer weiteren Verschärfung dieser Tendenz zu rechnen.»

Einem Rückgang der Logiernächte um rund 3 Prozent steht eine echte Umsatzausweitung im Sektor «Bankette und Veranstaltungen» gegenüber. Die für das Kongressgeschäft vorgenommenen Investitionen hätten die Erwartungen voll erfüllt. Verschiedene Renovationen in den Appartements, der Umbau der Küche sowie die vollständige Erneuerung der Heizzentrale erfordern hohe Aufwendungen.

Der Betriebsertrag für das Dolder Grand Hotel betrug (vor Steuern und vor Abschreibungen) 1 369 000 Franken. Das Hotel Waldhaus Dolder, das im letzten Jahr seinen Betrieb eingestellt und im Laufe des ersten Halbjahres 1972 abgebrochen wurde, wird neu erstellt. Die Bauarbeiten haben Anfang Juli begonnen.

Howeg: 20 Mio Franken mehr Umsatz

Das am 30. Juni abgelaufene Howeg-Geschäftsjahr 1971/72 hat einen Umsatzzuwachs von 20 Mio Franken (+15 Prozent) auf 153 Mio Franken gebracht. Besonders die Fleischabteilung (Steigerung gegenüber dem Vorjahr etwa 33 Prozent), die Getränkeabteilung (Steigerung um 23 Prozent), die Bedarfsartikelabteilung (+25 Prozent) haben zu diesem erfreulichen Resultat beigetragen.

Brig-Visp-Zermatt-Bahn.

Ertrag 16,02 Mio, Aufwand 11,47 Mio, Betriebsüberschuss: 4,55 Mio, Aktivsaldo 2,40 Mio Dividende 8 Prozent. Frequenzsteigerung 11 Prozent.

Gornegratbahn.

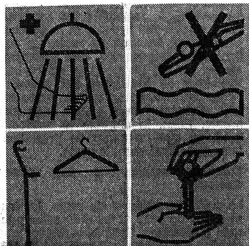
Ertrag 5,94 Mio, Aufwand 4,18 Mio, Betriebsüberschuss: 1,75 Mio, Aktivsaldo

Neue Erzeugnisse

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

Wie sag ich's meinem Gast

diskret und doch eindeutig und zudem in allen Sprachen? Im Januar haben wir an dieser Stelle bereits Symboltafeln für Hinweise im und um das Schwimmbad herum gezeigt. Inzwischen konnten wir zwei weitere Firmen, die sich dieses Problems angenommen haben, ausfindig machen. Die Glas AG Chur, Pulvermühlstrasse 80, Abteilung Cabrilant, 7001 Chur, stellt vor:



Fussdusche mit Desinfektion
Nicht springen
Umkleekabine für invalide
Schlüssel abgeben

Das orga-symbol-System: ein Bildzeichen-System für die innerbetriebliche Hallenbad-Organisation.

Elementgrösse: Symbole 15 x 15 cm
Material: Platte aus korrosionsbeständigem Leichtmetall, Sichtseite mit aufgezogenem kratz- und reissfester Kunststoff-Folie.

Farbe: Alle Grundflächen sind silber matt, Motive schwarz, resp. schwarz/rot, Pfeil rot. Hoch abriebfester Aufdruck.
Montage: Serienmässig angebrachte Selbstkleber-Elemente. Auf der Platten-Rückseite: Schutzschicht abziehen, Platte andrücken! Hält absolut sicher und beständig auf einer vor der Montage gereinigten und getrockneten, fettfreien Fläche.

1,14 Mio Dividende 11 Prozent. Frequenzsteigerung 5,2 Prozent.

Bergbahn Grindelwald-First.

Ertrag 2,53 Mio (neues Höchstergebnis) Aktivsaldo 166 776 Franken, Dividende 7 Prozent. Frequenzsteigerung 4,4 Prozent.

Bern-Ob- und Nid-Bahnen.

Talbahn: Ertrag 7,13 Mio, Aufwand 8,47 Mio, Aufwandsüberschuss 1,34 Mio. Frequenzsteigerung 11 Prozent. Bergbahn: Ertrag 1,07 Mio, Aufwand 1,04 Mio, Betriebsüberschuss 33 300 Franken. Frequenzsteigerung 26 Prozent. Passivsaldo der Gesamtunternehmung 1,55 Mio.

Furka-Oberalp-Bahn.

Ertrag 7,42 Mio, Aufwand 11,81 Mio, Betriebsdefizit 4,38 Mio. Frequenzsteigerung 9,8 Prozent.

Mittelfurugaubahn.

Ertrag 4,66 Mio, Aufwand 6,14 Mio, Betriebsdefizit 1,48 Mio. Frequenzsteigerung um 10 000 Personen.

Frauenfeld-Wil-Bahn.

Ertrag 1,16 Mio, Aufwand 1,52 Mio, Aufwandsüberschuss 365 000 Franken. Frequenzsteigerung rund 13 000 Personen.

Schatzalp-Bahn.

Ertrag 0,74 Mio, Aufwand 0,56 Mio, Reingewinn 136 000 Franken. Dividende 8 Prozent. Frequenzsteigerung 47 797 Personen.

Kuoni: 312 Millionen Franken Umsatz

Mit rund 255 Mio Franken Umsatz in den schweizerischen Reisebüros und einem konsolidierten Umsatz der gesamten Kuoni-Organisation in Höhe von 311,9 Mio Fr. ist Kuoni der grösste Veranstalter der Schweiz und auch ein «Grosser» nach internationalen Massstäben. Gegenüber dem Vorjahr stieg der Umsatz um über 10 Prozent, der Bruttoverkaufsgewinn (33 Mio Franken) um über 14,4 Prozent und die Personalkosten (18 Mio Franken) um über 16 Prozent. Der Gewinn 1971: 2,2 Mio Franken, die nach Abschreibungen und Zuweisung an die Personalfürsorgestiftung einen Nettogewinn von 504 000 Franken (Vorjahr: 433 000 Franken) ermöglichen. Der Personalbestand der Kuoni-Organisation betrug Ende 1971 1075 Personen in der Schweiz, 269 Personen im Ausland. Die von Kuoni Anfang 1972 lancierte Charterkette von den USA in die Schweiz – erstmals geht eine europä-

Handel
Wirtschaft
Commerce
Economie

ische Organisation dieses Wagnis ein – wurde zu einem grossen Erfolg. In Zusammenarbeit mit ONA (Overseas National Airways) wurden für das Jahr 1972 5000 Passagiersitze vorgesehen. Bis zum Beginn der eigentlichen Reisesaison wurden bei einer durchschnittlichen Auslastung von 90 Prozent bereits über 2000 Plätze verkauft. Im nächsten Jahr soll dieses Programm mit DC-10-Flugzeugen fortgeführt werden. PK

Weniger Weinändler in der Schweiz

Aus dem Geschäftsbericht der Eidgenössischen Weinhandelskommission:

Ende 1971 waren 1430 Firmen im Besitze der Weinhandelsbewilligung. Ein Rückblick auf die Entwicklung der Einführung der Buch- und Kellerkontrolle

lässt ein regelmässiges Abgleiten der Zahl der Bewilligungsinhaber erkennen, was vor allem auf das Eingehen kleinerer Firmen und teilweise auf Konzentrationserscheinungen zurückzuführen ist, die sich auch in der Weinbranche bemerkbar machen.

Auf einer Anbaufläche von 12 176 ha erreichte die inländische Weinernte insgesamt 881 562 hl. Davon entfielen 544 900 hl auf den Weisswein und 336 662 auf den Roten.

Den Löwenanteil für die Ernte lieferte die Westschweiz mit 733 658 hl, gefolgt von der Ostschweiz mit 99 207 hl sowie der Südschweiz mit 48 697 hl.

Weinkanton Nummer 1 war das Wallis, vor den Waadtlandern und den Genèven. sda

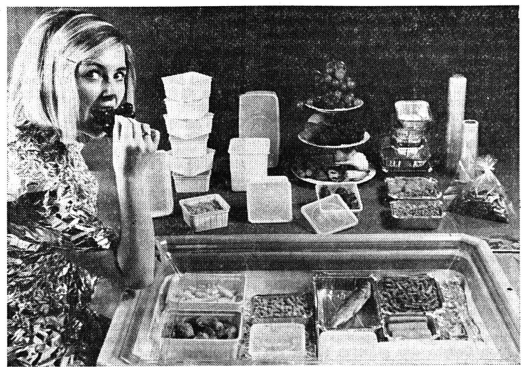
formalität oder -schwierigkeit lassen sich die üblichen Topfplanzen in die Gefässe dieses Systems einstecken. Die Riviera-Blumentöpfe und -Pflanzenkasten sind so konstruiert, dass ein dauernd, mit einem Kontrollfenster angezeigter Wasserstand und eine geregelte Luftzufuhr vorhanden sind, die Pflanzen aber darüber in normaler Erde wurzeln. Ein Einfüllstutzen erleichtert die Wasser- und Flüssigdüngerversorgung. Dank der Vorratsmenge vereinfacht sich die Pflege auf wenige Augenblicke pro Monat. Vom 15 x 15 x 15 cm Topf bis zum Superkasten 63 x 23 x 24 cm sind automatische Gefässe in verschiedenen Formen und Grössen erhältlich.

Tiefkühlen

Nicht nur im Privathaushalt werden kleine Verpackungseinheiten zum Einfrieren von Rohware, teilweise verarbeiteten Gemüsen oder Fleischstücken und Fertiggerichten benötigt, ebenso im Grossbetrieb. Ein vollständiges Sortiment von Tiefkühl-Verpackungsmaterialien bringt dieses Jahr die Firma Melitta, Egerkingen SO, auf den Markt: die Alufolie 10m/30cm, eine grosse Auswahl von Polyethylen verschiedenster Grösse, von der Rolle oder aus der Zupackung, die Plasticdosen in verschiedenen Grössen und ein Programm von zehn verschiedenen Aluminiumformen. Die Konservierungsmethode unserer Zeit muss keineswegs teuer zu stehen kommen. Wichtig ist aber, dass in jedem Fall – will man beim Auftauen vor unangenehmen Überraschungen gefeit sein – wirklich geeignetes Verpackungsmaterial verwendet wird. Ein verbindliches Gütezeichen für diese Materialien gibt es in der Schweiz vorläufig noch nicht. Die Melitta-Produkte haben ihre Qualität allerdings in unzähligen strengen Laborversuchen und in der Praxis bewiesen.



Wasser und Luft mit üppigem Wachstum und langer Lebensdauer verdanken. Denkbar einfach und ohne jede Anpassungs-



768 000 Übernachtungen

Die Zahl der Übernachtungen in den Hotels der Gesellschaft stieg von 737 000 im Jahre 1970 auf 768 000 im Jahre 1971. Die Zimmerbelegung ging von 67,3 Prozent auf 67 Prozent zurück. Die in der Folge Kapazitätserweiterungen in Stuttgart und Bad Reichenhall.

Steigenberger betreibt gegenwärtig in Deutschland direkt bzw. über Beteiligungsgesellschaften 14 Hotels, drei grosse Restaurationsbetriebe, einen Flughafen-Catering-Gesellschaft, drei Weinkellereien und eine Spirituosen-Importgesellschaft, die Steigenberger Consulting GmbH (Beratung für Hotellerie und Fremdenverkehr im In- und Ausland), den Steigenberger Reservations-Service (SRS) mit 95 Hotels in 30 Ländern und weitere Gesellschaften.

Kennzahlen aus Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung

Die Personalaufwendungen für die rund 3250 Mitarbeiter der Gesellschaft belaufen sich auf 42,9 Prozent des Umsatzes

«Courtoisie du Pays de Fribourg»

Une campagne originale en faveur des automobilistes étrangers

L'Union fribourgeoise du tourisme a lancé une nouvelle action spéciale d'été visant à démontrer une fois encore l'importance de l'accueil réservé aux hôtes pour le développement de l'industrie touristique d'une région. Cette campagne est particulièrement originale et inédite: elle s'adresse en effet aux touristes et à la population, tout en mettant à contribution deux corps de métier sympathiques: les pompiers et les imprimeurs.

Parmi les composantes de l'accueil, il y a la courtoisie, c'est-à-dire la compréhension, la patience, l'entregent. Il est nécessaire qu'elle soit omniprésente en Pays de Fribourg, particulièrement sur la route.

Sourires aux étrangers...

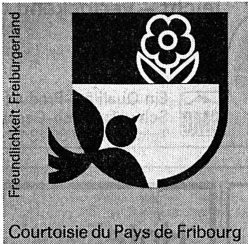
«Courtoisie du Pays de Fribourg» a donc aussi été pensée à l'intention des Fribourgeois et Fribourgeoises, afin qu'ils prennent conscience que leur attitude sur la route n'est pas sans importance pour le développement du tourisme dans leur canton. L'UFT espère donc qu'ils feront preuve de courtoisie à l'égard de leurs hôtes, que la voiture de ceux-ci soit munie ou non du signe de l'action «Courtoisie du Pays de Fribourg».

...et aux investisseurs!

Cette campagne a également été conçue pour démontrer le dynamisme touristique de ce canton. Il est nécessaire d'apporter la preuve d'une volonté de développement, afin que les investisseurs apportent leur concours au financement des équipements touristiques dont doit encore être dotée l'industrie touristique fribourgeoise. Or, le pouvoir d'attraction du Pays de Fribourg sur ces investisseurs sera d'autant plus grand que les hôtes y viendront en nombre, certains d'y trouver l'accueil dont ils ont besoin pour leur détente.

De la collaboration des garagistes...

Le but que poursuit cette action a déjà été compris lors de l'élaboration de l'opération, puisque les garagistes et pompiers, ainsi que les maîtres-imprimeurs ont apporté à l'UFT un concours très précieux.



En effet, les garagistes et pompiers ont compris que le développement touristique les concernait aussi et ceux qui sont situés sur 9 axes routiers principaux du canton ont accepté très spontanément et gracieusement de remettre à leurs clients étrangers un bref message d'accueil et une vignette représentant la marque du tourisme estival au Pays de Fribourg.

...à celle des imprimeurs

Cette marque, symbole de l'action, a été gracieusement offerte à raison de 50 000 exemplaires par les maîtres-imprimeurs fribourgeois et leur section cantonale.

Elle sera donc appliquée sur les glaces arrières des voitures étrangères au gré des besoins en essence de leurs hôtes. A sa vue, les automobilistes fribourgeois devraient redoubler de courtoisie. L'opération se déroulera durant un mois du 15 juillet au 15 août 1972. 80 distributeurs d'essence y participeront.

des Hauses zu verändern wurde modernisiert, d.h. vor allem fließendes Wasser und zum Teil Duschen in den Zimmern installiert. Die Heizung musste eingebaut werden, um das Hotel in der rasch an Bedeutung zunehmenden Wintersportregion ganzjährig betreiben zu können. Restaurants und Küche wurden auf den heutigen Stand gebracht. Vor kurzem wurden die Türen des dermasse aufgeschwungenen Hotels wieder für die Gäste geöffnet. Ob damit auch das Tor für einen touristischen Aufschwung aufgestossen wurde?

Das «Paradies» nach dem Sündenfall

In Bad Ragaz gab es einst ein recht gut bekanntes «Paradies». Mutter Egger wusste ihm während fast fünfzig Jahren das Glück zu erhalten. Als sie gezwungen war, das Zepter aus der Hand zu legen, verlor es nach und nach seinen Glanz. Unkraut begann sich sozusagen im Garten Eden auszubreiten. Nun hat es eine unternehmungslustige, tüchtige Schwiegertochter unternommen, aus dem «Paradies» wieder ein Paradies zu machen. Sie hat geplant, umgebaut und eingerichtet und nebenbei noch das Rückzug für die Betriebsführung geholt. Die Eröffnungsgäste sind überzeugt, dass es in Bad Ragaz wieder paradiesische Tage geben und das Restaurant bald ein beliebter Treffpunkt zwischen Zürich und dem Bünlerland werden wird.

prächtig illustrierte Reise- und Wanderführer ist an den Bahnhaltungen und im Verkehrsbüro St. Gallen zu Fr. 1.50 erhältlich. — «Wandern tut gut» — diesem gesunden und naturfreundlichen Zitat folgend organisiert die Wegbegemeinschaft Oberöberröden diesen Sommer die Aktion «7 x Wandern im Oberöberröden». Die Führer begleiten Sie auf sieben der schönsten Touren in diesem reizenden Wanderparadies. Eine Anmeldung ist nicht nötig, und die Führung ist kostenlos.

Neue Luftseilbahn im Glarnerland

Oberhalb von Schwanden im Glarnerland wurde eine neue Luftseilbahn von Kies nach Mettmenen eröffnet. Die attraktiven Gondeln erschliessen das landschaftlich besonders reizvolle und wildreiche Käpfigebiet.

Erster Liechtensteiner Verkehrsdirektor

Der 1939 geborene und aus der Privatindustrie stammende Vaduzer Berthold Konrad wurde von der Fürstlichen Regierung zum ersten Direktor der neugegründeten Fremdenverkehrszentrale Liechtenstein gewählt. Vor seinem Einsatz als neuer Direktor sammelte Berthold Konrad berufliche Erfahrungen in Europa und Amerika.

Im ganzen Ländle: «Trinkgeld inbegriffen»

Die unangenehme Frage: «Mit oder ohne Trinkgeld?» bleibt dank einer erfolgreichen Neuregelung des Gastgewerbes von nun an den Gästen im Fürstentum Liechtenstein erspart. Die unbefriedigende und unklare Situation der uneinheitlichen Bedienung- und Trinkgeldfrage wurde mit der Einführung des «Service inbegriffen» gelöst und einheitlich geregelt. Dadurch konnte eine klare Wettbewerbssituation unter den Gastgewerbetreibenden geschaffen werden.

Le comité de liaison AIH/FUAAV à Montreux

Le comité de liaison AIH/FUAAV a tenu à Montreux la deuxième réunion annuelle prévue par la Convention relative au contrat entre hôteliers et agents de voyages.

Il a été décidé de préparer un contrat cadre pour la réservation de groupes répitifs (allotments) inspiré des accords adoptés par certains pays, dans le but de réduire le danger de fausses réservations et d'«overbookings». Le comité a poursuivi par ailleurs ses travaux sur la standardisation de la terminologie hôtelière, ses échanges d'information sur les problèmes de réservation automatique, l'incidence des lois de protection des consommateurs et la concurrence irrégulière d'intermédiaires non professionnels exploitant le marché sans en accepter les règles.

Gstaad en été

Les hôtels de saison sont maintenant tous ouverts à Gstaad, de même que le golf de Saanenmörser et la piscine chauffée en plein air. Les télécabines du Wasen, du Wippl, de l'Eggl et du Glacier des Diablerets ont déjà transporté des centaines d'hôtes. Le MOB et les PTT présentent chacun un programme très varié d'excursions. L'on attend encore avec impatience la prochaine ouverture de la grande piscine couverte publique.

Festival Menuhin

Menuhin, le bourgeois d'honneur de Saanen, annonce pour le festival de cette année, pas moins de 14 concerts du 11 août au 3 septembre. Aux côtés du Maître, se produiront des artistes connus comme Wilhelm Kempff, Louis Kentner, Eliahu Spivak, Maurice Gendron, Alberto Lysy, ainsi que les sœurs de Menuhin, Hehzbibah et Yalta, son fils Jeremy, le «St. John's College Chor» de Cambridge et l'Orchestre de chambre de Zurich sous la direction d'Edmond de Stoutz.

Une carte de séjour avantageuse

La nouvelle carte de séjour de Gstaad, si



elle peut paraître de présentation modeste, offre par contre quelques avantages appréciables. Présentée avec humour, cette carte permet à l'hôte de la station d'obtenir des billets individuels et des abonnements, avec réductions, par exemple 10% pour le golf, le tennis, le manège; 20% pour la piscine couverte publique et celle du Palace; 10% pour la piscine chauffée en plein air (la plupart des hôtels offrent d'ailleurs à leurs clients pour cette dernière des billets gratuits).

En fait, l'hôte de Gstaad, qu'il soit à l'hôtel ou en chalet, obtient en contrepartie du paiement de sa taxe de séjour quelques facilités qu'il convenait de souligner.

Nouvelles vaudaises

Le nouveau Casino de Montreux

On vient de présenter à Montreux la maquette du futur Casino, destiné à remplacer dès 1975 celui qui fut la proie des flammes en décembre dernier. Il ne s'agit encore que d'un avant-projet, mais suffisant toutefois pour permettre l'étude du plan de quartier et se faire une idée des intentions des responsables du Casino de Montreux.

C'est avec beaucoup d'intérêt que les Montreusiens ont accueilli ce vaste projet, basé sur la forme d'un trèfle à trois feuilles: son architecture reflète la fonction du bâtiment.

Trois salles octogonales sont disposées autour d'une scène centrale: cette configuration permet une organisation rationnelle et une ouverture maximum des salles sur les jardins, la piscine et le lac. Par le truchement de parois coulissantes doubles, ces trois unités sont polyvalentes et peuvent être transformées en une seule et grande salle capable de recevoir 1800 à 2000 personnes, c'est à dire la capacité de la future Maison des Congrès.

Le Casino est conçu sur trois niveaux principaux et un sous-sol réservé aux dépôts et parking. Le rez-de-chaussée inférieur comprend les trois salles polyvalentes, le night-club, un bar, l'office et la cuisine. Il s'ouvre sur les jardins de la piscine existante. Le hall d'entrée est situé au rez supérieur. Celui-ci comprend le restaurant, un bar, les vestiaires; l'étage supérieur, chevauchant sur différents niveaux, est réservé aux salles de jeux, tea-room, salles de conférences, expositions, coin de lecture et de repos; l'ensemble de la construction représente environ 45 000 mètres cubes.

Le coût de la construction est évalué à vingt millions, équipement compris. L'assurance incendie du futur casino ayant versé 12 millions, il reste à trouver huit millions supplémentaires. On s'y emploie avec diligence.

Ouvretures à Montreux

A quelques semaines de distance, deux établissements nouveaux ont été ouverts à Montreux: le «White Horse Pub», dont les administrateurs sont M. et Mme. Rigazzi et M. Carlo de Mercurio, et dont le décor typiquement britannique a été fort bien accueilli par les hôtes de Montreux et les habitants de cette ville. Quelque 80 clients peuvent trouver place dans ses différents niveaux. L'Hôtel Suisse et Majestic, de son côté, a inauguré récemment un nouveau bar venu compléter un long programme de rénovations et reconstructions.

Le téléphonique des Diablerets

S'il connaît, comme d'autres entreprises similaires, des soucis financiers, le téléphonique des Diablerets bat des records d'affluence. A fin juin déjà, les résultats de l'an dernier ont été dépassés. Et l'exercice 1971 fut déjà le plus favorable.

Foires et salons

(ATS) Les membres de l'«Association suisse des foires, salons et expositions spécialisées» se sont réunis récemment à Saint-Gall pour leur assemblée générale annuelle. M. Hummer, maire de la ville de Saint-Gall et président de l'«Olma», a salué les participants au nom des autorités. L'association comprend actuellement douze sociétés membres, à Berne, Coire, Fribourg, Genève, Lausanne, Lugano, Martigny, Saint-Gall et Zurich. Elle poursuit l'étude de tous les problèmes relatifs aux foires, garde le contact avec les autorités et les milieux économiques et assure une coordination constante et approfondie entre les diverses manifestations.

Verkehrsvereine berichten

Kein Rückzug In Davos

Der Davoser Souverän wird noch im Verlaufe dieses Jahres im Rahmen einer Alternativabstimmung sowohl über ein neues Baugesetz wie auch über die Volksinitiative «Landschaftsplanung Davos» gleichzeitig zu befragen haben. So hat der grosse Landrat der Landschaft Davos beschlossen, nachdem die Initianten trotz dem behördlichen Gegenvorschlag an ihrem Begehren festhalten.

Gute Sommer- und magere Winterhalson

Frequenzmässig brachte das verlassene Geschäftsjahr dem Verkehrsverein Grindelwald erneut ein Höchstergebnis, das jedoch zum grossen Teil der erhöhten Bettenzahl zuzuschreiben ist. Das Bettenangebot in den Hotels konnte von 1967 auf 1968 gesteigert werden. In den Hotels stiegen die Logiernächte von 324 800 auf 355 900 an, was im Vergleich zum Vorjahr eine absolute Zunahme von 31 100 Logiernächten darstellt, wobei bemerkenswerterweise der Sommer den Winter übertrumpfte. Entsprechend günstig schliesst die Jahresrechnung des Vereins mit einem Einnahmenschuss von 25 177 Franken ab. Die bestehende Währungsfrage lässt jedoch einen Rückschlag auf das Herbst- und Wintergeschäft befürchten. Es gilt daher, trotz dieser wirtschaftlichen Bedrohung, die Kurortseinrichtungen zu aktivieren, um im Konkurrenzkampf bestehen zu können. Die Generalversammlung nahm mit Befriedigung zur Kenntnis,

Möglichkeiten der Rationalisierung

Frühstück im Morgengrauen

Ultrafrühe Frühstücke sind im personalknappen Saisonhotel eine Belastung. Muss die Extrazeit kompensiert werden, dann kann gar ein Arbeitszeit-Durcheinander die Folge sein. Hier eine Lösung, die sich x-fach und erfolgreich bewährt hat.

In aller Herrgottsfrühe warm zu frühstücken kommt daheim nur selten, etwa vor einer langen Reise oder einem Sportweekend, vor. Im Hotel dagegen kann es beinahe zur Regel werden, nämlich für die Langstrecken-Departs oder auch für Sonnenaufgangs-Anbeter. Was tun, wenn der Personalbestand für Schichtbetrieb nicht ausreicht? Die Barmaid bleibt sowieso über Mittag hinaus im Amt und kommt für den Frühstücksdienst nicht in Betracht und die Saaltoilette versieht abends den verlängerten Hallendienst. Dem Hotelier ist ebenfalls keine Dauer-Erster-am-Morgen und Letzter-am-Abend-Präsenz zuzumuten. Trotzdem muss er die Situation meistern, nach dem gleichen Prinzip, wie er alle anderen Unmöglichkeiten möglich zu machen gewöhnen ist.

Man muss reden mitnand

Am Anfang jeden Problems steht die gegenseitige Ausprache. Also weiss der Gast genau Bescheid und ist höflicher und galanterweise mit der Sonderregelung «Warmes Frühstück um 5 Uhr» einverstanden. Den mit rotem Papierfleck und Scotchstreifen markierten Lichtschalter hinter der Tür kann auch der trunkschlafrunkene nicht übersehen und so begegnet er einem adret und einladend gedeckten Zmorggetisch.

Technische Helfer machen es möglich

Den Tisch ziert eine hübsche Frischhalte-Metalldose mit Brotscheiben und

dass der Kurverein bereits über 1 Million Franken in einem Fonds geöffnet hat, die dem projektierten Kurortszentrum zur Verfügung gestellt werden.

Für den Ausbau des dem Kurverein gehörenden Restaurant Gletscherschlucht bewilligte die Versammlung einen Kredit von 330 000 Fr.

Peter Balmer, Präsident des Hoteliervereins, wurde neu in den Vorstand gewählt. Eine überaus grosse Zahl von 50 Neumitgliedern konnte einstimmig in den Kurverein aufgenommen werden. Lu

Eingekerkert
In Kandersteg hat eine gut besuchte ausserordentliche Generalversammlung des Verkehrsvereins stattgefunden. Den Mittelnangebot in den Hotels konnte von 1967 auf 1968 gesteigert werden. In den Hotels stiegen die Logiernächte von 324 800 auf 355 900 an, was im Vergleich zum Vorjahr eine absolute Zunahme von 31 100 Logiernächten darstellt, wobei bemerkenswerterweise der Sommer den Winter übertrumpfte. Entsprechend günstig schliesst die Jahresrechnung des Vereins mit einem Einnahmenschuss von 25 177 Franken ab.

Die bestehende Währungsfrage lässt jedoch einen Rückschlag auf das Herbst- und Wintergeschäft befürchten. Es gilt daher, trotz dieser wirtschaftlichen Bedrohung, die Kurortseinrichtungen zu aktivieren, um im Konkurrenzkampf bestehen zu können. Die Generalversammlung nahm mit Befriedigung zur Kenntnis,

Möglichkeiten der Rationalisierung

Frühstück im Morgengrauen

Ultrafrühe Frühstücke sind im personalknappen Saisonhotel eine Belastung. Muss die Extrazeit kompensiert werden, dann kann gar ein Arbeitszeit-Durcheinander die Folge sein. Hier eine Lösung, die sich x-fach und erfolgreich bewährt hat.

Knäckebrot – der Bäcker mit den frischen Bröchen trifft erst später ein – Konfitüre ist abgefüllt, Tee oder Kaffee und Milch wurden vom Spätdienst heiss in elegante Thermoskrüge abgefüllt und die Butter liegt im Tonkücher mit zusätzlicher Kühllösung. Die Hausfrau kann der Gast natürlich selber öffnen (Schlüssel bitte steckenlassen) und seinen Wagen hat er sowieso am Vorabend statklich gemacht. Auch die Verabschiedung hat stattgefunden, was aber nicht hinlänglich auf dem Frühstückstisch trotzdem ein Kärtchen aufzustecken mit dem nochmaligen Wunsch für Gute Reise und für ein nächstes Wiedersehen. Der Gast spricht an auf solche Aufmerksamkeiten und wird im Gefühl bestärkt, sein Ferienbudget einem würdigen Empfänger vermacht zu haben.

Fred Ammann

Aus alt wird neu

Binn hat wieder ein Hotel

1969 musste im reizvollen, den Strahlern aus aller Welt bekannten Binnal das einzige Hotel geschlossen werden. Lange Zeit war das «Olmenhorn» zum Kaufe angeboten. Doch wer wollte das grosse, sehr renovationsbedürftige Haus im abgelegenen Walliser Dörfchen übernehmen? Die Pro Unter- und Mittelgoms AG, ein Promotor der wirtschaftlichen und touristischen Entwicklung im oberen Rhonetal wagte es. Ohne den Charakter



Die Messestadt St. Gallen

Die OLMA, Schweizer Messe für Land- und Milchwirtschaft, findet dieses Jahr vom 12. bis 22. Oktober statt. Als Gastkanton stellt sich der Thurgau mit einer Produkten- und Tierschau sowie der Multivision «Thurgau 2000» vor. Eine besondere Attraktion architektonischer Art wird die Überdachung der Arena im Messegelände darstellen. Der riesige Kunststoffdachstuhl mit einer Gesamtfläche von 2500 Quadratmetern und einer Spannweite von 70 Metern hängt an sechs Stahlstützen. — Vorgängiger der OLMA, vom 1. bis 4. September 1972, ist im St. Galler Ausstellungsgelände eine internationale Möbelmesse mit den Ausstellungsgruppen Möbel, Polstermöbel und Küchenmöbel zu Gast.

Touristische Attraktion für kleine Gäste

An der Strasse von Amriswil nach Döbeln, im gemühtlichen Bruchwil, gibt es seit kurzem eine neue Vergnügungsmöglichkeit für Kinder. In Form einer Mini-boutique, die mit acht geräuschlosen Booten in einem Bassin von 25 m Länge und 12 m Breite allen «Nachwuchs-Kapitänen» zur Verfügung steht.

Wanderungen im Appenzellerland und Toggenburg

Das soeben erschienene handliche Büchlein in Taschenformat enthält einen bunten Straus von Wandervorschlägen, dazu instruktive Wanderkarten, eine Zusammenstellung der öffentlichen Verkehrsmittel und interessante Einzelheiten über die bekanntesten Dörfer des Appenzeller Vorder- und Mittellandes. Der von der Trogener-Bahn herausgegebene,



Tennis in Gstaad – grosse Publizität

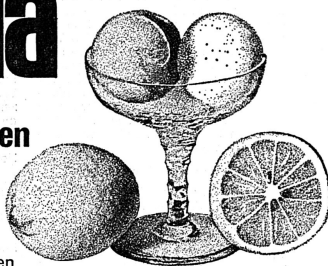
Die internationalen Tennismeisterschaften in Gstaad – mit 250 000 Franken Kosten für den Kurort ein harter Brocken – tragen den Begriff «Gstaad» via Presse, Radio und Fernsehen in die ganze Welt. Während einer Woche werden sich tausend innsessende Schweizer Zeitungen mit Berichten aus Gstaad, ähnlich die ausländischen Zeitungen, die jeweils über die Erfolge und Misserfolge ihrer Landsleute in Gstaad ausführlich informieren. Gstaad kann damit sein Image als sportlicher, jugendlicher Kurort in der ganzen Welt profilieren und gleichzeitig durch die Bewirtung von Schlachtenbummlern die Frequenzen am Beginn der Hauptsaison beträchtlich steigern.

NEU Graziella

Feinglacepulver mit natürlichen Früchten

in 8 verschiedenen Sorten

Vanille — Erdbeer — Haselnuss — Citron —
Mandarine — Pistache — Mocca —
Chocolat — und neutral als Basis-
Produkt für individuelle Glace-Spezialitäten



GRAZIELLA-Glacen mit dem vollkommenen Aromabouquet sind erfrischend — zartschmelzend — nicht kältend — nicht kristallisierend — leicht — verlockend und begeisternd



Ein Qualitäts-Produkt der
Schweiz. Milch-Gesellschaft AG, 6280 Hochdorf
Telefon 041/881313

Coupon:

Bitte senden Sie mit Ihre neueste Dokumentations-

Name:

Adresse:

Kaffee-Freuden mit COOL-FRESH Kühlvittrinen



Verwöhnen Sie ihre Gäste mit feinen Süßigkeiten und Sandwiches — immer **frisch** und schmackhaft, dank COOL-FRESH. **Kein Austrocknen des Ausstellgutes!**

Bitte verlangen Sie unsere Dokumentationsunterlagen über das vielseitige COOL-FRESH-Fabrikationsprogramm.

COOL-FRESH — Schweizer Fabrikat (im In- und Ausland ges. gesch.)

Bertram Verkaufs-AG, Hardackerstrasse 23, 8302 Kloten, Telefon (01) 83 53 33

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.

Für Glacen nach Mass — Glace-Pulver von Kaspar

**Kaspar
Glace-Vollmix**

fix-fertig
nur mit Wasser anmachen
13 Sorten

**Kaspar
Glace-Pulver**

fix-fertig
Mit Milch, Volumin-Lösung oder
Rahm und Wasser auflösen
12 Sorten



HANS KASPAR AG. 8045 ZÜRICH

Produkte für Backstube und Küche

Telephon 01/33 11 22

**Mehrumsatz
im Gastgewerbe
dank
Mercurkaffee**

**Votre
chiffre d'affaires
s'accroît
grâce au
café Mercure**



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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 614922



Generalvertretung für die Schweiz

Bier-Import AG

8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 998093

Glacen, Patisserie, Gebäck

In einer kleinen Konditorei...

In meiner Jugend durfte ich oft mit meiner Grossmama zum Tee gehen, in eine kleine, bestrenommte Confitiserie in Lausanne. Man trat durch eine hohe konservative, mit Jugendstilmotiven verzierte Tür, ging durch den Verkaufsladen, wo Kunden und Teegäste delikate Pâtisseries auswählten, und trat dann mit beladenem Teller hinaus in ein vertraum-



tes Gärtchen mit Kieszegen, wo ich, nach dem Genuss etlicher Erdbeerfortchen, Wiener Waffeln oder schmelzender Biscuitkartoffeln am kleinen Goldfischbassin mit Springbrunnen spielen durfte. Viele Jahre später, als ich einmal in Lausanne, zwischen zwei Zügen, etwas Zeit hatte, fiel mir die nahe beim Bahnhof gelegene Konditorei wieder ein. Sie versetzte mich in Gedanken in jene warme Sommernachmittage, an denen eine Glace oder ein «Zwanzigerstückli» von Muller-Blanc den Höhepunkt bedeutete. Sicher war es nicht nur die Qualität der angebotenen Ware, die den Stammkunden gefiel, sondern die friedliche Atmosphäre. Aber eben: Man hatte noch Zeit für Kuchen und -Teel. Item, als ich mich wieder in das idyllische Gärtchen setzen wollte, um derlei philosophischen Gedanken nachzugehen, stand ich vor einem nüchternen Neubau mit metallum-

randeten Riesenschauelfenstern. Der gute, liebe Muller-Blanc war weg – einfach vom Erdboden verschwunden. Etwas bedrückt ging ich ins Bahnhofbuffet zu einem «Café crème». Als ich einige Zeit später in Zürichs Altstadt herumflanierte, fand ich sie plötzlich wieder, die Confitiserie meiner Jugend, auf einem stillen Plätzchen, mitten im Niederdorf. Zwei biedere Schaufenster mit Schiebefenstern bieten hausgebackene Spezialitäten an – Qualität – zu nicht gerade billigen Preisen. Intrigiert durch schöne Gugelhupfformen aus Kupfer und einem Riesenfisch aus Mandelteig, trat ich ein und war... verzaubert! Genau wie beim Muller-Blanc von damals gibt es da wunderschöne alte Vitrinen, weiss und verschnörkelt, wie es sich gehört. Sie behüten Kostlichkeiten wie selbstgemachte Konfitüre in klassischen Gläsern mit Faden zugebunden, allerlei Tröpsli in antiken Behältern, Vasen, schöne Mokkakassen, Pralinépäckli und noch vieles mehr. Auf dem Marmortisch stehen Messingwaage, blank gepulzt und silberne Registrierkasse, die jedesmal mit einem Höllenkrach die Franken und Rappen zusammenzählt, wobei natürlich zuerst mit der Kurbel gedreht werden muss! Aber nicht nur Gutes kaufen kann man hier. Ein blütenweisses, gestärkter Baumwollvorhang mit Volants verdeckt halb den kleinen Nebenraum mit altem Ofen, Goldspiegel und dusterer Tapete. 3 kleine Tischchen mit zierlichen Stühlen laden ein zum sich Niederlassen, zum Teetrinken ohne Hast, zum Schlemmen ohne dabei Kalorien zu zählen, zum kleinen Flirt oder zum Händchen halten. Genau wie gemacht für Romantiker, die heute zu kurz kommen! Von meinem Sohne habe ich mir sagen lassen, die Konditorei Schöber sei hoch im Kurs und werde von der heutigen Jugend als zu erhaltenes Kleinod betrachtet. Erfreulich zu sehen, dass solche friedliche Oasen aus einer anderen Zeit noch einen Zauber auf unge, moderne Menschen ausüben und nicht nur in unseren Erinnerungen lieblich, charmant und etwas verstaubt weiterleben!

Randbemerkungen

Die Schweizer sind Glace-Fans!

Haben Sie gewusst, dass wir Italiener, wo man sooo viel «gelati» schlecht, schon längst weit überunden haben! Im Jahre 1959 betrug der Glacekonsum in Italien jährlich pro Kopf 2,9 Liter, in der Schweiz aber sage und schreibe 4,2 Liter! Diese überraschende Tatsache ist sicher nicht unseren Gastarbeitern zuzuschreiben, denn die Statistik zeigt weiter, dass, je nördlicher ein Land gelegen ist, desto grösser das «Eis-Begehrnis» ist. So werden in Schweden pro Liter in der währhaftig 7,7 Liter Glace verspielen... Uebrigens ist der Ausdruck «Glacekonsum» nicht ganz korrekt. Richtigere müssten wir von «Geforenem» sprechen. Bei uns schätzt man die rahmigen Eisspezialitäten mehr.

Ice Cream oder Rahmeis wird aus einer pasteurisierten, homogenisierten und geforenen Mischung von frischem Rahm und Zucker hergestellt, wobei das Fertigprodukt mindestens 8 Prozent Milcheiweiß, bei Zubereitung mit frischen Früchten 6 Prozent Milcheiweiß enthalten muss. Dank des Rahmes kühlt Ice Cream nicht, was für sehr viele Gäste ein gewichtiges Argument ist, überhaupt «Glace» zu essen.

Milcheis unterscheidet sich vom Rahmeis hauptsächlich durch den geringeren Fettgehalt. Die Milcheis-Spezialitäten sind daher weniger cremig, dafür erfrischender.

Ein ganz neuer Typ von Speiseeis ist die Joghurt-Glace, die wohl geschaffen wurde, um auch den Kalorien- und Linienbewussten den Glacegenuss ohne allzu grosse Gewissensbisse zu erlauben. Wie der Name sagt, besteht die Joghurt-Glace zu zwei Dritteln aus Joghurt, das mit Früchten vermischt wird.

Enorm ist der Erfolg, den das Soft-Ice in relativ kurzer Zeit erringen konnte. Dabei spielt sicher ein wenig «das Kind im Manne» (oder in der Frau) mit. So überwältigend wie die Riesenkugel Zuckerwaite, an der Chilbi das kindliche Gemüt beeindruckt, bestaunen auch die erwachsenen Glace-Freunde die unwahrscheinlich üppigen Coupes mit Soft-Ice und gluschtigen Zutaten!

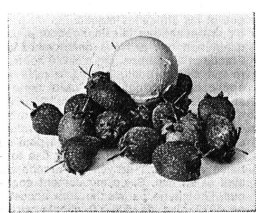
Als letzte Glace-Spezialität sei noch das Sorbet erwähnt, eine Fruchtglace, die aus Fruchtsaft oder Fruchtmark und Zucker mit allfälligen Zusätzen von Wasser, Milchbestandteilen, und eventuell Eisweiss besteht.

Feinglacepulver aus natürlichen Früchten

Die SMG Schweizerische Milch-Gesellschaft AG, in Hochdorf, hat ein völlig neues Feinglacepulver aus natürlichen Früchten und Rohstoffen entwickelt. Nach der Lebensmittelverordnung dürfen Früchte bei Glacen nur abgebildet werden, wenn effektiv natürliche Rohstoffe zur Herstellung der Glacen verwendet werden. Bei «Graziella» ist dies der Fall. Dieser Qualitätsbeweis sagt mehr als viele Worte.

Das Sortiment besteht aus folgenden Aromen: Mocca, Schokolade, Vanille, Erdbeere, Citron, Mandarine, Pistache, Haselnuss und Neutral für die Herstellung individueller Hausspezialitäten. Die Lieferung erfolgt in praktischen Alu-Beuteln zu 500 g sowie in Säcken zu 4, 5 und 20 kg.

Die Herstellung von Eisspezialitäten mit dem «Graziella»-Feinglacepulver ist sehr einfach: 500 g Pulver mit 1 Liter warmem oder kaltem Wasser anrühren, 10 Minu-



ten stehen lassen, durchrühren, einfrieren... fertig! Auf rationellste Weise können Sie Ihren Gästen eine hervorragende, zartschmelzende Glace servieren, die nicht kühlt, nicht auskristallisiert, leicht und bekömmlich ist: eine Glace für Gäste, die das Natürliche schätzen und suchen.

Auf Wunsch stellt die SMG Hochdorf am ansprechenden Werbematerial, auf welchem Glacen mit Früchten abgebildet sind, zur Verfügung.

DAS ERFOLGSREZEPT

Tarte chaude

Für zirka 10 Portionen:
800 g Leist-Blätterteig
1 kg Äpfel
100 g Zucker
2 Eigelb
300 g Vanille-Backcreme
150 g Quitten- oder Apfelgelee

Blätterteig ausrollen, Rechtecke ausschneiden und wie bei Pastetchen einen 1 1/2 cm breiten Rand anbringen. 10 Minuten blind vorbacken. Inzwischen die Äpfel in dünne Scheibchen schneiden und in Zuckersirup kurz vorkochen. Die Blätterteighüllen nach dem Erkalten mit der Backcreme füllen und die Apfelschnitzte ohne Saft dachziegelförmig darin anordnen. Die Ränder mit Eigelb bestreichen und unmittelbar vor dem Servieren fertigbacken (zirka 10 Minuten). Im letzten Moment mit flüssig gemachter Gelee nappieren. Warm servieren.



Der Tip für Sie

Hilfe für die süßen «Sünder»

Die Glacesaison macht es den Kalorien- und Linienbewussten furchtbar schwer, ihren Prinzipien treu zu bleiben. So viele süsse Herrlichkeiten werden angeboten, denen man einfach nicht immer widerstehen kann!

Sie aber, als aufmerksamer und rücksichtsvoller Restaurateur und Hotelier können ihren Gästen die Gewissensbisse ein wenig erleichtern, indem Sie ihnen den Assagrin-Service bieten: Weisen Sie Ihr Personal an, mit Kaffee oder Tee immer Zucker und Assagrin zu bringen oder, noch einfacher, auf jeden Tisch das Assagrin-Glas mit den Portionenbeuteln zu stellen. So kann Ihr Gast beim Getränk Kalorien sparen und unbeschwert Ihre Glace-Spezialitäten «maison» geniessen!

Blick über den Gotthard

Wissen Sie schon, was ein Panettone ist?

Dieser besondere Hefekuchen mit seiner klassischen Hohlform kommt ursprünglich aus der Lombardei, wo er unter dem Herzog von Mailand, Ludovico il Moro, im 15. Jahrhundert einbürgerte. Heute ist er für uns auch zu einer typischen Tessiner Spezialität geworden. Auch sein Name ist sehr alt und bedeutet wörtlich: ein grosses, kleines Brot!

Wissen Sie, wie gut ein Panettone sein kann?

Der echte Panettone muss so leicht sein, dass sich die meisten Bäcker kaum an die Herstellung wagen. Das grosse Geheimnis des Gelingens liegt in seiner Herstellung, der Qualität, der verwendeten Zutaten und seiner Frische. Ein perfekter Panettone ist um vieles besser, als die in Massen hergestellten Kuchen, die uns Ende Jahr überschweben. Er ist hocharomatisch, feucht, unwahrscheinlich locker und leicht. Im Hotel und Restaurant serviert, zeugt er für die Phantasie des Gastgebers und bietet dem Gast eine mit Beifall registrierte Abwechslung.

mini-Panettone zu 100 g:
im Korbli auf dem Tisch
im Lunchpaket
als Geschenk
als Znüni oder Zvieri
als Zwischenverpflegung bei Sitzungen.

In Normalgrößen von 500 g und 1 kg:
zum Zmorge (sogar als Bereicherung des Swiss Zmorge, sozusagen als Beitrag aus dem Tessin!)
auf dem Frühstücksbuffet zum Brunch
zu Tee und Kaffee.

Wissen Sie, wo man den perfekten Panettone bestellt?
Ich will es Ihnen verraten: bei der Confitiserie al Porto in Locarno. Dort wird er von einem Spezialisten eigenhändig zubereitet. Nur er kennt die letzten Feinheiten der Teigherstellung und des kunstgerechten Backens. Das Geheimnis wird sorgsam gehütet, jedenfalls ist es mir nicht gelungen, es ihm zu entlocken! Die «al-Porto»-Panettone werden täglich frisch in alle Richtungen verschickt und lassen sich im Sommer 10 Tage, im Winter 14 bis 21 Tage aufbewahren ohne an Qualität einzubüssen. Auch lassen sie sich tiefkühlen (am besten sofort nach Erhalt) und werden vor dem Gebrauch, ohne Aufbacken im Ofen, langsam wieder aufgetaut.

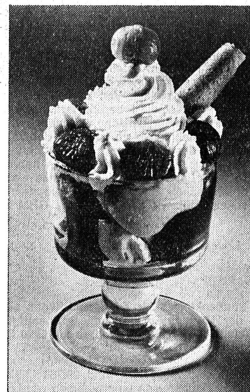
Preis pro Stück:
Panettone zu 100 g = Fr. 1.20
Panettone zu 500 g = Fr. 5.40
Panettone zu 1 kg = Fr. 10.80

Für Hotels und Restaurants wird bei Abnahme grösserer Quantitäten Rabatt gewährt, dessen Höhe sich nach dem Umfang der Bestellung richtet. Anfragen an: Confitiserie al Porto Locarno.

Die kalkulierte Ice-Cream-Coupe

Coupe «Rallye»
Pro Coupe:
Biscuit, 1 Stück -10
Creme Chantilly, 50 g -50
Maronnetes zu cognac -40
Vanini, 50 g -40
Sauce Chocolat, 20 g -40
Ice-Cream Pierrot noisette, 80 g -37
Meringe, 10 g -20

Warenaufwand für 1 Coupe Fr. 2.-



Meringeschale zerbröckeln, in eine vorgekühlte Coupe legen und mit Ice-Cream noisette belegen. Sauce Chocolat darübergiessen. Mit steifgeschlagenem Rahm, Maronnetes und Biscuit garnieren.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆



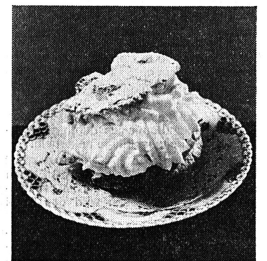
Für Sie

GETESTET

Brandteig in nur 5 Minuten!

Knorr hat eine fixfertige Mischung für Brandteig herausgebracht, die nur noch mit lauwarmem Wasser angerührt werden muss. Daraus lassen sich im Nu die herrlichsten Pâtisseries zubereiten, wie z. B. die beliebtesten «Choux à la crème», «éclairs», Gâteau St. Honoré, Profiteroles, Beignets soufflés und noch vieles mehr. Aber nicht nur süsses Gebäck kann man daraus herstellen, denn Alsa Brandteig ist ungesüsst und eignet sich deshalb auch für Choux mit Käse- oder anderer pikanter Füllung, für Suppenlagen und zum Mischen mit Croquettes-Masse (Pommes dauphines).

Hier noch einige Tips zum perfekten Gelingen von Brandteiggebäck:



- Alsa Brandteig reagiert wie selbstgemachte Pâte à choux.
- Backofen genügend vorheizen.
- Ofen anfänglich nicht öffnen; Brandteig ist zugempfindlich.
- Fertiges Gebäck möglichst erst vor Gebrauch füllen.
- Ausgekühltes Gebäck kann bis zum Gebrauch in einer Kartonschachtel vor dem Austrocknen bewahrt werden.
- Gefülltes Brandteiggebäck, das nicht sofort verwendet wird, in den Kühlschrank stellen.

Zitronen- und Orangeschalen «Spice Islands»

Es ist kein Geheimnis: für viele feine Gebäcke und Desserts braucht es jene kleine Prise Zitronen- oder Orangeschale zur Abrundung des Wohlgeschmacks. Nun gibt es leider auf dem Markt sehr häufig nur gepresste Orangen und Zitronen, deren Schale man aus gesundheitlichen Gründen nicht verwenden sollte. Die «Spice Islands» Zitronen- und Orangeschalen hingegen sind garantiert ungespritzt und von hervorragendem Aroma, weil von vollreifen Früchten gewonnen. Angeboten werden sie in Kleinpakungen, damit durch längeres Herumstehen die Wirkkraft nicht verloren geht.

Bezugsquelle: Jean Haecy SA, Basel.

Die aparten Coupes-Früchte

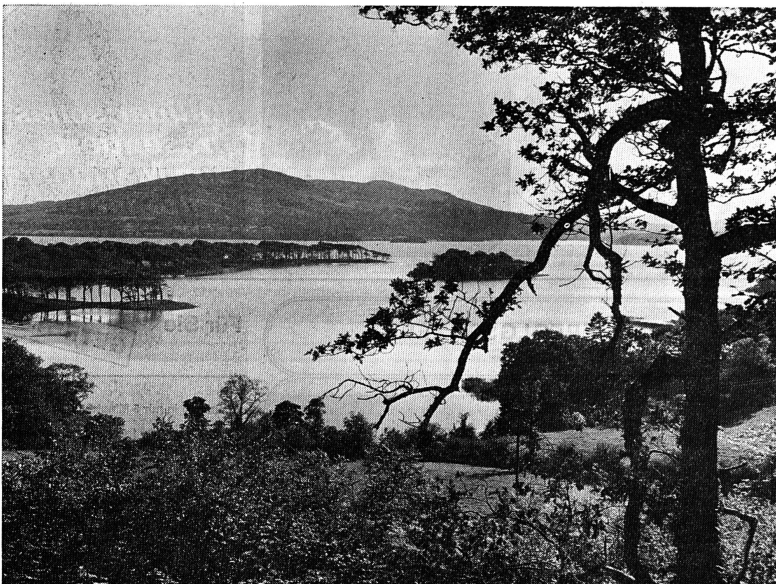
von Vanini sind eine elegante und geschmackvolle Zugabe zu Glace-Spezialitäten und exklusiven Desserts. Die Auswahl ist sehr reichhaltig; da gibt es Cocktail Cherries in Maraschino, Marons in Vanillesirup oder in Cognac, Maronnetes in Cognac oder Whisky, Orangen in Grand Marnier, Ananas in Rum, Kumquats in Gin, Mandarinen in Kirsch, Datteln in Wodka, Himbeeren in Maraschino und Grottes à l'alcool.

Für Phantasievolle ein Genuss, neue Kombinationen auszuprobieren! Zu beziehen durch Sandro Vanini SA, 6987 Caslano.

Schokoladensauce für Desserts

Mit der Schokoladensauce, die man selbst herstellt, ist das bekanntlich so eine Sache. Mitten im Hochbetrieb geht sie aus – und was nun? Oder sie wird sauer. Oder es bildet sich eine lästige Zuckerkruste an der Oberfläche. Deshalb hat die Carma AG in Dübendorf, nach vielen Versuchen, eine fixfertige Schokoladensauce herausgebracht, bei der nichts mehr schiefgehen kann. Sie braucht nur noch erwärmt zu werden, schmeckt kräftig nach feiner Schokolade und hat einen zarten Schmelz. Zum Kalt-Servieren oder Nappieren wird sie einfach kurz durchgerührt.

Muster und Prospekte beim Kundendienst der Carma AG, 8600 Dübendorf, Tel. (051) 85 66 44.



Irland, Insel der wilden Schönheit. Das wüste Geschehen im hassverblendeten Norden lässt ganz vergessen, aus welcher paradiesischen Feriendland die Grüne Insel bei Individualisten, Abenteuerern und Naturfreunden bekannt war und bei Unbeirrbaren zum Glück immer noch ist. (Lough Gill)

Nordlichtchen

Holiday Inns haben in Stockholm mit dem Bau ihres ersten skandinavischen Hotels begonnen. Das Haus wird 105 Zimmer aufweisen und soll im Sommer 1973 eröffnet werden.

Finnair, die finnische Fluggesellschaft, will den Inlandtourismus durch stark ermässigte Wochenendflüge ankurbeln.

Sowjetisch/finnische Zusammenarbeit bewerkstelligte den Bau eines 23 Etagen zählenden modernen Hotels im estländischen Reval. Betrieben wird das Hotel von Intourist.

Eine Grossbrauerei, eine Limonadenfabrik und ein Verteilungszentrum sind in Göteborg geplant. Die Kosten für das gesamte Projekt sind auf rund eine Milliarde Kronen veranschlagt. Im Endausbau, der nicht vor 1976 abgeschlossen sein wird, soll eine Jahresproduktion von 600 Mio Flaschen erreicht werden. Bauherrin ist der Prip-Konzern, der bereits eine Grossbrauerei in Stockholm-Bromma besitzt.

Dem Bier wenig freundlich gesinnt hingegen ist ein Antrag auf **Verbot des Bierverkaufs** über den Ladentisch am Abend und an Sonn- und Feiertagen. Ein derartiges Verbot hätte insbesondere in Stockholm Auswirkungen, können doch in der schwedischen Hauptstadt mehrere grössere Kautschukketten Abend- und Sonntagsöffnungszeiten.

Dem Alkoholismus – als einem der grössten Probleme – soll in der Sowjetunion der Kampf angesagt werden. Im Kriml wurde beschlossen, die Branntweinproduktion zu drosseln und die Anzahl der Wodka-Verkaufsstellen herabzusetzen.

Finnland konnte seine Deviseneinnahmen aus dem Tourismus im ersten Quartal 1972 gegenüber dem Vorjahr um 28 Prozent steigern und gleichzeitig die Ausgaben vermindern, so dass ein Devisenüberschuss von 3 Mio Finnmark auszuweisen werden kann, wo letztes Jahr ein Defizit von 13 Mio zu verbuchen war.

Ergebnisse der Reiseanalyse 1971 des Studienkreises für Tourismus

Urlaubsreisen 1971

Die Ergebnisse der Reiseanalyse 1971 des Studienkreises für Tourismus liegen seit kurzem vor. Die Untersuchung wurde von der Marplan-Forschungsgesellschaft für Markt und Verbrauch, Frankfurt, nach dem Zufalls-Stichproben-Verfahren mit 6000 Interviews durchgeführt.

1972: Vielleicht Stagnation

43 Prozent (= 19,87 Millionen) der westdeutschen Bevölkerung über 14 Jahren waren zum Zeitpunkt der Befragung (Januar/Februar 1972) entschlossen, eine Urlaubsreise zu unternehmen. Hierbei handelt es sich jedoch lediglich um Personen, die ihr Reiseziel bereits kennen. 23 Prozent waren noch unentschieden. Erfahrungsgemäss entschlossen sich nur ein geringer Prozentsatz der Unentschiedenen noch zu einer Urlaubsreise. Es scheint nicht ausgeschlossen, dass sich die wirtschaftlich instabile Lage des vergangenen Jahres auf die Reiseintensität von 1972 auswirkt, wie auch die Rezession des Jahres 1966 erst 1967 in einem jähen Abfall der Reiseintensität zur Auswirkung kam (1966 39 Prozent Reise = 18,0 Millionen, 1967 35 Prozent, = 16,9 Millionen. Quelle: Infratest).

Reiseintensität 1971

47,2 Prozent (= 21,81 Millionen) der über 14jährigen Westdeutschen machten 1971 eine Urlaubsreise von mehr als 5 Tagen. (Bevölkerung von 14 Jahren und älter ohne Anstaltsbereiche = 46 209 000). 6,8 Prozent (= 3,14 Millionen) der erwachsenen Bevölkerung verreiseten zweimal oder mehrmals. Hinzu kommen (geschätzt) rund 4,8 Millionen Kinder unter 14 Jahren.

Eine **Hotelfachschule** will die vor kurzem gegründete «Nordische Hotel-Vereinigung» («Skandinavisk Förening av Ledare inom Hotell och Restaurang») im Laufe der nächsten Jahre ins Leben rufen. Schon vorher sollen jährlich eine Generalversammlung und zwei Seminare abgehalten werden, die auf gesamt-nordischer Ebene alle Fragen erörtern, die mit der Schulung des Hotelpersonals zusammenhängen.

Der neuen Vereinigung gehören die Hotelier- und Restaurateurverbände Dänemarks, Norwegens und Schwedens an. Vorsitzender ist der Schwede Lars V. Bonnevier, Vizepräsident der Norweger Ragnvald Clausen, Sekretär der junge dänische Hoteldirektor Niels Olsen.

Die britische Fremdenverkehrszentrale (The British Tourist Authority, BTA) wird noch im Herbst ein eigenes Büro in Oslo eröffnen. Grossbritannien zählte im letzten Jahr über 67 000 norwegische Gäste.

Hesperia nennt sich Helsinkis neuestes Erstklasshotel. Rechtzeitig auf die Reisesaison konnten die 250 Zimmer sowie das grosse Restaurant in Betrieb genommen werden. Die Eröffnung des Dancings und einiger Suiten folgt im August.

Western International in Kopenhagen. Das Rätsel, wer Skandinaviens grösstes Hotel, das «Scandinavia» in Kopenhagen, übernehmen wird, hat jetzt die erwartete Lösung gefunden: Die amerikanische Hotelkette Western International Hotels (Seattle) ist als Kommanditist in die «Hotelgesellschaft vom 28. Mai 1970» mit dem gleichen Kapital-Anteil eingetreten, wie ihn die skandinavische Luftfahrtgesellschaft SAS besitzt. Von den 27 Etagen des Hotels sind 21 bereits fertiggestellt, und der amerikanische Konzern wird dem Vernehmen nach auch bei der Vollerfüllung des Baues und der Einrichtung ein gewichtiges Wort mitzubringen haben. Das «Hotel Scandinavia» wird das erste europäische Hotel dieses amerikanischen Konzerns sein. GHM/Ku

1971 sind insgesamt rund 29,753 Millionen Urlaubsreisen unternommen worden.

Reiseziele 1971

53 Prozent aller Reisenden verbrachten ihren Haupturlaub 1971 im Ausland, 45 Prozent in der Bundesrepublik und 2 Prozent in der DDR. 15 Prozent aller Reisenden fuhren nach Österreich, 10,5 Prozent nach Italien, 6,5 Prozent nach Spanien, 4,1 Prozent nach Jugoslawien. 6,2 Prozent aller Reisenden besuchten das Küstengebiet an der Nord- und Ostsee, 5,7 Prozent die Alpen und Voralpen, 4,2 Prozent den Schwarzwald.

Reiseorganisation 1971

16 Prozent aller Reisenden buchten 1971 ein Pauschalarrangement (dabei 1,1 Prozent eine IT-Reise). 84 Prozent waren Individualreisende, darunter 71 Prozent, die ihre Reise völlig selbständig organisierten, und 13 Prozent, die einige Hilfe von Reisebüros und ähnlichen Stellen in Anspruch nahmen.

Reiseverkehrsmittel 1971

Als Verkehrsmittel benutzten die Reisenden 1971 zu 56 Prozent den Personenzug, darunter 48 Prozent mit Wohnwagen und 0,5 Prozent den Autoreisezug, 22,8 Prozent die Bahn, 11,2 Prozent das

Flugzeug (darunter 1,1 Prozent Linie), 5,5 Prozent den Bus, 0,7 Prozent das Schiff und 0,7 Prozent sonstige Transportmittel.

Reisedauer 1971

27 Prozent aller Urlaubsreisenden verbrachten zwei Wochen, 25 Prozent drei Wochen. Die Durchschnittsreisedauer betrug 18 Tage.

Reisezeitpunkt 1971

60 Prozent aller Reisenden wählten die Monate Juli/August, also die Hochsaison, als Reisezeitpunkt.

Als Abreisestage sind noch immer die Wochenenden am beliebtesten: 19 Prozent aller Reisenden begannen ihre Reise am Freitag, 23 Prozent am Samstag.

Reiseausgaben 1971

Durchschnittlich 490 DM wurden 1971 pro Kopf und Reise ausgegeben. (Alleinstehende gaben jedoch im Durchschnitt 660 DM aus.) Diese errechnen sich aus den durchschnittlichen «Pro-Kopf-Ausgaben für eine Auslandsreise: 580 DM und für eine Inlandsreise: 390 DM».

Kurzreiseintensität 1971

Kurzurlaubsreisen von drei bis vier Tagen haben 1971 29 Prozent der erwachsenen Westdeutschen (= etwa 13,4 Millionen) unternommen. Von diesen 29 Prozent (= 100 Prozent) machten rund 35 Prozent eine Kurzreise, rund 22 Prozent zwei Kurzreisen, rund 14 Prozent drei Kurzreisen, rund 7,5 Prozent vier und rund 17 Prozent fünf bis neun Kurzreisen.

Reisezufriedenheit 1971

88 Prozent aller Urlaubsreisenden gaben ihrer Reise die Noten «sehr gut» und «gut», 9,4 Prozent fanden ihre Reise noch «befriedigend» und 2,3 Prozent notierten mit «ausreichend», «mangelhaft» und «ungenügend». SIT

Aus dem Reisebürobulletin

Frankfurt/Main: Die Stadtverwaltung äusserte sich positiv zum Vorhaben der Hamburger Gewerkschaften, ein Hotel an der Senckenberg-Anlage/Ecke Hamburger Allee ein 160 m hohes Hotel- und Bürohaus zu errichten. Die Planung sieht u. a. vor, dass in drei Tiefgeschoss 590 Autos parken können. Erdgeschoss, 1. und 2. Etage sollen Räume für den Hotelbetrieb (Empfang, Restauration, Ballsaal usw.) aufnehmen. In der 3. bis einschließlich 23. Etage sind Büroräume vorgesehen, während vom 24. bis zum 44. Obergeschoss rund 600 Hotelzimmer mit 1200 Betten eingerichtet werden sollen. Bei der Luftansa werden derzeit Überlegungen angestellt, durch die Neugründung einer Tochtergesellschaft die Hotelinteressen des Unternehmens zu konzentrieren. Die LH ist durch ihre Beteiligungen an der IHC und EHC bereits stark im Hotelgeschäft engagiert.

Köln/Bonn: Der grösste Hotelkomplex der BRD ist am Flughafen geplant. Das 19stöckige «Airport-Hotel» soll über rund 1200 Betten verfügen. Bauzeit: rund 18 Monate. Erforderliche Investitionen einschliesslich aller Nebenkosten: DM 45 Mio.

IHA gegen IT-Tarife

Der Internationale Hotelier-Verband wandte sich in einem Communiqué gegen die gegenwärtige Tarifgestaltung für sogenannte Inclusive Tours: Die Fluggesellschaften sollten den Spezialtarif für IT-Flüge, die ja neben dem Flug auch Hotelunterkunft, Verpflegung, Verköstigung und jedermann zugänglich machen. Es sei nicht Sache der Airlines, dem Fluggast vorzuschreiben, in welchem Hotel er übernachten habe.

Décevant éatement des vacances en France

Malgré tous les efforts des autorités, notamment ceux du Secrétaire d'Etat au Tourisme, M. Marcel Anthonioz, l'étalement des vacances n'est pas encore pour demain. Le calendrier des vacances scolaires – que nous avons récemment publié – ne change guère les habitudes des familles. Les écarts entre les diverses zones et catégories d'élèves sont insignifiants et ne suffisent pas à garantir aux stations d'été et à leurs hôtels une répartition plus équitable de leurs clients.

L'initiative de 50 stations

Les 50 stations qui jouent cet été la carte de l'étalement ne verront probablement pas leur initiative couronnée de succès. Afin de pouvoir amortir leurs investissements, il faudrait des mesures plus générales et plus rationnelles. Il est en effet à craindre que la concentration des déplacements estivaux ne dérange la plupart des vacanciers au lieu de leur procurer repos et détente. Le profil du touriste français – et peut-être celui de l'étranger – reste le même: il vient de la ville, préfère les mois chauds et apprécie surtout les plages.

Toute solution valable s'est heurtée, cette année comme par le passé, au refus catégorique des entreprises de la grande industrie d'échelonner les dates de leurs congés sur au moins deux, sinon trois mois d'été. Le Conseil économique et social déclarait d'ailleurs récemment que «l'étalement des vacances conditionne en France toute politique sérieuse du tourisme».

Appel à la coopération

Sans une coopération entre tous les ministères, sans une coordination équilibrée qui échappe à toute pression de groupes, le problème reste insoluble. Si d'ici quelques années, l'étalement des vacances n'est pas réalisé, cet état de chose sera ressenti comme une brimade insupportable tant par les touristes français que par leurs hôtes étrangers. Comme une brimade à laquelle seuls les privilégiés échapperont.

W. Bg.

Gody Egli quitte New York

(ONST) L'Office national suisse du tourisme a organisé une grande soirée d'information au Centre suisse de New York à l'occasion du départ de M. Gody Egli, le chef de l'agence du tourisme suisse dans cette ville, qui prend sa retraite. De nombreuses connaissances représentant des milieux divers ont été invitées à cette manifestation.

Le directeur du siège central de l'ONST, M. Werner Kaempfen, a remercié Gody Egli pour les services qu'il a rendus, pendant 32 ans, au service de notre pays du tourisme. M. Kaempfen, Directeur de l'agence de la grande métropole américaine, lui a remis un diplôme de reconnaissance. L'agence de la grande métropole américaine, qui contribuait pour beaucoup à l'essor des échanges touristiques à destination de la Suisse, le nombre des visiteurs ayant augmenté de moitié au cours des 5 dernières années. Cette agence, qui est aussi l'agence officielle des CFF, vend des titres de transport dont le chiffre d'affaires a considérablement augmenté, surtout pour le billet «Eurailpass» et, tout récemment, pour la carte suisse de vacances.

Crise des croisières

Après les déboires de toutes sortes subis par les passagers de récentes croisières, au dernier moment, retards, pannes, carence de certains avantages promis au programme, tels que le conditionnement de l'air, etc.), le public britannique semble se méfier de ce genre de voyages. C'est ce qui ressort de la décision que vient de prendre la compagnie maritime Chandris

La saison touristique en France compromise?

La crise monétaire en France

Le dernier bulletin du Ministère de l'équipement et du logement, consacré au tourisme, publie les déclarations suivantes, faites par M. Anthonioz, Secrétaire d'Etat au tourisme, au sujet de l'évolution de la saison touristique 1972:

Si l'augmentation du nombre des touristes originaires des pays de l'Europe occidentale était escomptée, les pronostics concernant les Etats-Unis resteraient très réservés: la conjoncture économique et les difficultés monétaires du pays d'outre-Atlantique faisaient redouter une diminution des arrivées américaines en France et en Europe. Or, c'est le contraire qui s'est produit. Depuis la mise en application des nouveaux tarifs aériens sur l'Atlantique Nord, le courant touristique en provenance des USA s'est considérablement amplifié. Certains professionnels du tourisme estiment à plus de 20% l'augmentation du nombre des touristes américains arrivés en France en avril et en mai. Si ce mouvement continue, l'hôtellerie parisienne aura accueilli en 1972 plus de 600 000 clients venus des USA contre 535 000 l'année dernière.

Vers une régression?

Ces pronostics ont été formulés alors que personne ne prévoyait la nouvelle crise monétaire. Contrairement à ce que prétendent la plupart des experts monétaires, les pays à régime libéral, on prend toujours des risques en faisant des prophéties de ce genre. L'inauguration d'une période de flottement de la



Lines, en annulant deux croisières d'une quinzaine de jours chacune prévues pour septembre 1972 avec le paquebot «Elinis» de 24 000 tonnes, à la suite du manque de commandes. La compagnie a offert aux clients ainsi frustrés des voyages en échange, mais elle reconnaît qu'il y a eu cette année un déclin très marqué des croisières, ce que confirment également les autres organisateurs.

R. E.

Les stations thermales italiennes

14 millions de nuitées

(ONI) M. Rodolfo Arata, président de l'Office autonome de gestion des établissements thermaux, a déclaré que le total des nuitées des touristes et curistes dans les stations thermales italiennes atteint 14 millions par an dont 40 % dans les stations thermales à participation d'état où l'an dernier a été enregistrée une augmentation qui va de 12 à 15 %. Pour assurer une plus grande divulgation des vacances thermales, l'Office autonome de gestion a posé, pour fondement de son programme, le thermalisme social, à savoir l'extension des cures des institutions de prévoyance au monde du travail. L'Institut supérieur de la santé et le Ministère de la santé ont appuyé les requêtes de l'Office en sollicitant, auprès des autorités législatives, l'acceptation des cures thermales et des autres formes d'assistance sanitaire obligatoire. Dès maintenant, toutefois, la clientèle des stations thermales à participation d'état est constituée pour les 80 à 85 % de travailleurs, mais ceux-ci, dans l'état actuel des choses où l'assistance est encore facultative, doivent prendre en charge une partie des frais de la cure et sacrifier à ces mêmes cures les vacances prévues par le contrat de travail.

Une quinzaine suisse à Londres

Le restaurant Frederick's (Camden Passage, Londres N.1.), l'un des plus pittoresques de la capitale, avec son propre jardin prolongé jusque dans la salle à manger par des eucalyptus géants, vient d'organiser une quinzaine culinaire suisse qui fera date dans les annales gastronomiques londonniennes. Monsieur L. Segal, propriétaire, et son équipe ont réussi cette gageure de réaliser avec les moyens du bord, sans le concours de cuisiniers de nos cantons, une quinzaine suisse complètement authentique: la fondue, la raclette vaudoise, la Bernerplatt, le Geschnetzeltes (émincé de veau à la zuricoise), la viande sèche des Grisons, la meurette de truite, les rosti, les pâtisseries, etc., tout y était aussi bien cuisiné que dans n'importe quel bon restaurant de chez nous. Bien entendu, le tout était accompagné d'un vaste assortiment de bonnes bouteilles de Dézaley, Fendant, Dôle et autres crus. Les serveurs, en costumes d'armailles, et le décor, agrémenté d'alphorns et autres objets helvétiques, contribuaient de leur côté à créer l'aimable illusion d'un voyage dans nos pays.

R. E.

La saison touristique en France compromise?

La crise monétaire en France

Le dernier bulletin du Ministère de l'équipement et du logement, consacré au tourisme, publie les déclarations suivantes, faites par M. Anthonioz, Secrétaire d'Etat au tourisme, au sujet de l'évolution de la saison touristique 1972:

Si l'augmentation du nombre des touristes originaires des pays de l'Europe occidentale était escomptée, les pronostics concernant les Etats-Unis resteraient très réservés: la conjoncture économique et les difficultés monétaires du pays d'outre-Atlantique faisaient redouter une diminution des arrivées américaines en France et en Europe. Or, c'est le contraire qui s'est produit. Depuis la mise en application des nouveaux tarifs aériens sur l'Atlantique Nord, le courant touristique en provenance des USA s'est considérablement amplifié. Certains professionnels du tourisme estiment à plus de 20% l'augmentation du nombre des touristes américains arrivés en France en avril et en mai. Si ce mouvement continue, l'hôtellerie parisienne aura accueilli en 1972 plus de 600 000 clients venus des USA contre 535 000 l'année dernière.

l'absence de statistique moderne et d'informations rapides dans le domaine touristique constitue une lacune qu'il faudrait combler, avant de formuler des prévisions qui, une fois de plus, pourraient être démenties par la réalité économique et monétaire.

Walter Bing

Si tous les jeunes musiciens du monde...

4e Festival international d'orchestres de jeunes à Lausanne
24 juillet au 5 août

Orchestres:

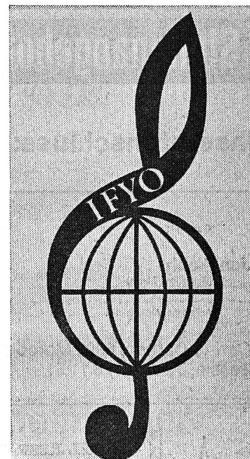
- Music for Youth Orchestra Milwaukee, USA
- Orchestre de Jeunes de l'AMT Nancy, France
- Orchestre Symphonique de Jeunes des Pays-Bas, Amsterdam, Hollande
- Academy of Music Youth Orchestra, Belgrade, Yougoslavie
- Pittsburgh Youth Symphony Orchestra, Pittsburgh, USA
- Tokyo Youth Symphony Orchestra, Tokyo, Japon
- Edmonton Youth Orchestra, Edmonton, Canada
- S.A.B.C. Junior Orchestra Johannesburg, Afrique du Sud
- Merseyside Youth Orchestra, Liverpool, Angleterre
- Queensland Youth Orchestra, Queensland, Australie

Corps de ballet:

- Boston Dance Theatre USA
- University of Cape Town Ballet School, Sud-Afr.

Chœur:

- Chœur du Collège Calvin, Genève

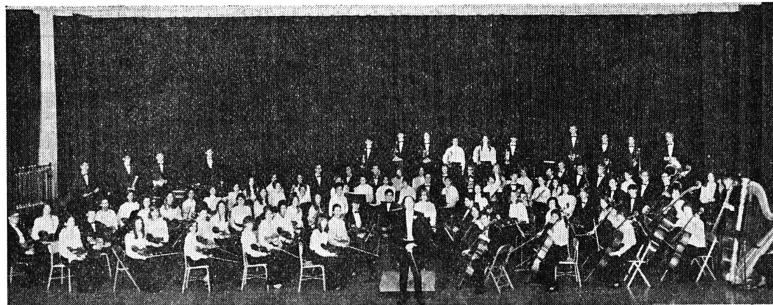


Sous la présidence d'honneur de M. Edward Heath, Premier Ministre de Grande-Bretagne et le patronage de l'Office national suisse du tourisme, de l'Etat de Vaud et de la Ville de Lausanne, le 4e Festival international d'orchestres de jeunes se déroulera pour la deuxième fois à Lausanne du 24 juillet au 5 août 1972. L'Association des Intérêts de Lausanne, cette année à nouveau, a tout mis en œuvre pour recevoir ces 1000 jeunes artistes sélectionnés et accompagnants qui viennent cette fois de l'Afrique du Sud, de Yougoslavie, des Etats-Unis, du Japon, du Canada, de l'Australie, de France, des Pays-Bas, de Grande-Bretagne et de Suisse. En tout: 10 orchestres, 2 corps de ballet et un chœur. Ce sont des jeunes de différentes races, de milieux très divers et d'opinions non moins divergentes. Mais tous ont en commun l'amour de la musique... et

visiteurs qu'ils seraient bien accueillis chez nous, et aux milieux touristiques suisses qu'ils devaient porter leur effort sur la génération montante.

«Cet effort a été largement récompensé, tant il est vrai que la fortune sourit aux audacieux. Il a été récompensé tout d'abord par l'effet «boule de neige» qu'il a déclenché à l'étranger. Avant de venir en Suisse, chaque orchestre ou presque a donné connaissance de son intention à de larges milieux, il a recherché des fonds en lançant des appels dans la presse, il a donné des concerts par exemple avec la devise «Switzerland con spirito», ou encore il s'est assuré des appuis moraux et matériels les plus divers.»

«Indépendamment de la nécessité de répandre l'image d'une Suisse jeune, d'une Suisse pour les jeunes - et je crois que cet objectif a été atteint - nous



peut-être des voyages. Durant deux semaines, à Lausanne et dans différentes stations suisses, il feront de la musique ensemble, échangeront des idées et trouveront sans doute matière à d'enrichissantes discussions: c'est la clef (de sol) du succès!

Un Festival d'animation

Des chefs d'orchestre de réputation mondiale, tels que Walter Susskind (USA), Oskar Dancos (Yougoslavie), Zdenek Kosler (Tchécoslovaquie) et Janos Sandor (Hongrie) seront au pupitre. Tous les concerts du Festival seront donnés au Théâtre de Beaulieu, à l'exception des soirées de ballet qui auront lieu au Théâtre municipal, tandis que le concert choral se déroulera à la Cathédrale. Des concerts seront organisés à Broc, Château-d'Oex, Crans-Montana, Genève, Montreux, Rapperswil, Romanelmôtier, Sion, Signal de Bougy et Zurich. Des excursions sont prévues dans diverses autres régions de notre pays. C'est un véritable festival itinérant d'animation musicale auquel nous convions les responsables de cette grande manifestation. Le traditionnel concert du 1er août où Janos Sandor dirigera quelque 350 jeunes musiciens, aura lieu en plein air à Ouchy, devant le monument du général Guisan. Quant au concert final, il permettra, quatre jours plus tard, à une sélection des meilleurs musiciens du Festival de se produire au Palais de Beaulieu.

Toute la jeunesse en Suisse

Lors d'une conférence de presse consacrée à cet important événement, M. Werner Kämpfen, directeur de l'ONST, insistant sur la nécessité de créer une image de la Suisse, présente dans tous les esprits, plaça ce Festival dans son contexte touristique. «L'intérêt que nous lui portons», déclara-t-il, «provient du fait que notre office a axé l'ensemble de ses activités, depuis plusieurs années, sur le tourisme des jeunes. Avec notre slogan «La Suisse - pays des jeunes», nous avons tenté de faire comprendre à nos

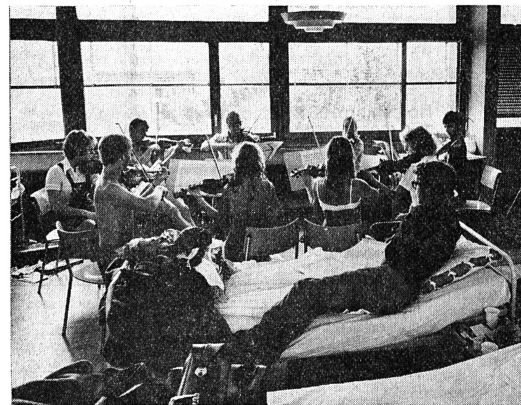
enregistrons un bilan des plus positifs. Au total, notre pays aura accueilli cet été 44 orchestres, 3 ballets et 2 chœurs, réunissant 3500 jeunes exécutants venus de 16 pays. Les orchestres de jeunes se sont produits à St-Moritz en 1969 et 1970, à Lausanne en 1971. Ce qui est tout aussi important, c'est qu'ils aient rayonné dans plus de 50 villes et stations suisses où ils ont donné quelque 140 concerts pour y faire la démonstration de leurs talents et de leur enthousiasme.»

En attendant «Jeunotel»...

Loger ces jeunes gens, programmer leurs concerts, coordonner leurs répétitions, leurs activités et leurs loisirs, n'est pas une petite entreprise. Mais déjà Lausanne peut se prévaloir de l'expérience acquise l'an dernier à l'occasion du IIIe Festival, et s'est ingéniée à parfaire certains détails dans l'organisation des séjours.

Grâce à l'appui de la Municipalité et de sa Direction des Ecoles, le logement a pu être prévu dans cinq grands collèges de la ville: comme l'année précédente, un mobilier spécial (lits, petites armoires individuelles) a été mis en place; des installations sanitaires complémentaires ont été prévues; toutes dispositions ont enfin été prises pour le service des petits déjeuners qui sera assuré dans les collèges mêmes et pour les repas qui, eux, seront pris au Palais de Beaulieu. L'idéal est été bien évidemment qu'un établissement hôtelier déjà agencé puisse accueillir ces jeunes; mais à défaut de celui-ci et dans l'attente du futur «Jeunotel», l'ingéniosité, la bonne volonté des uns et des autres, permettront néanmoins de créer pour nos jeunes hôtes des cadres agréables de séjour et de rencontre.

En ce qui concerne les loisirs, une discothèque sera ouverte chaque soir au Foyer du Théâtre de Beaulieu au terme des concerts, des excursions seront organisées et le traditionnel Match de football international, remporté en 1971 par l'orchestre de jeunes de Zurich, figure au programme de cette année. Ceux qui au cours de l'été 1971, assistèrent aux concerts du Festival, furent loin d'être déçus par les exécutions qui leur



▲ L'un des grands orchestres américains présent lors d'un Festival passé.

◀◀ Des violons sur le toit... du monde!

◀ Contraste au Festival: le son puissant du cor émane des lèvres d'une jeune fille.

◀ Les coulisses sympathiques d'un Festival pas comme les autres: ici, l'on répète dans les dortoirs...

◀ ... tandis que là, on se décontracte avant d'affronter les feux de la rampe.

Photos ONST.

furent proposées: soigneusement répétées sous la direction de chefs d'orchestre de renom, ces concerts constituèrent des soirées très valables.

L'écho du souvenir

Ainsi que nous l'avions déjà signalé en son temps, la Fondation internationale Chase Manhattan a fait un don de 25 000 dollars à la Fondation du Festival d'Orchestres de Jeunes. «En réunissant chaque année», a affirmé M. David Rockefeller, président de Chase Manhattan, «plus de 1000 jeunes musiciens du monde entier, partageant le même intérêt culturel, le Festival International d'Orchestres de Jeunes s'efforce de servir ainsi la cause de la paix dans le monde, but auquel aspire l'humanité tout entière.»

Les orchestres eux-mêmes doivent souvent réunir les fonds nécessaires à leur voyage en Suisse, ce qui, pour les Américains, les Australiens, les Africains du Sud ou les Japonais n'est pas une sinécure. Alors, on donne des concerts dont les recettes alimentent la caisse du voyage. On nous signale même que les 90 jeunes musiciens de l'orchestre canadien, âgés de 13 à 20 ans, ont lancé une action de grande envergure pour réunir les 80 000 dollars que coûtera le déplacement. Parmi de nombreuses idées originales, ils ont même vendu un veau aux enchères!

Il est bien certain qu'à de très rares exceptions, ces jeunes effectuent leur premier voyage dans notre pays, voire même en Europe; le tourisme n'est donc pas absent des programmes qui ont été établis. Puisse tous ces jeunes, venus des quatre points cardinaux au nom de la musique, repartir vers leurs foyers, heureux de leur séjour; ils seront parmi nos meilleurs propagandistes. Souhaitons aussi qu'une fois établis dans leurs futures activités, ils aient eux-mêmes plaisir à retrouver le chemin de la Suisse!

Si tous les jeunes musiciens du monde se donnaient ainsi la main pour servir le tourisme comme leur art et faire régner l'harmonie autour d'eux, tout le monde il serait beau, tout le monde il serait gentil et tout le monde il resterait jeune...

Stellenangebote Offres d'emploi



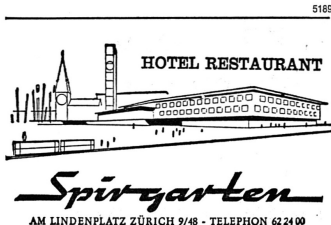
Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr. In Ausnahmefällen bis Montag, 11 Uhr, bei Verlust des Mitgliederrabattes.

Gesucht:

Jungkoch
(Brigade 6 Mann)

Aufstiegsmöglichkeit.

Carina-Carlton, 6922 Morcote/
Tessin, Tel. (091) 8 11 31



Gesucht nach Uebereinkunft in mittlere
Brigade

Chef de partie

Commis de cuisine

Zeitgemässe Entlohnung, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit.

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

Hotel Bellevue, 7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison (1. Dezember bis
Ostern 1973)

Telefonist
sprachgewandt, freundliche Erscheinung

Chasseur

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an
Fredy Hold, Hotel Bellevue, 7050 Arosa,
Tel. (081) 31 12 51.

Genève – Hôtel Lido
8, rue de Chantepoulet, tél. (022) 31 55 30
cherche pour date à convenir

réceptionniste
ou
aide de réception –
aide de la patronne

Envoyez offres avec photo, copies de certificats et
présentation de salaire.

LOEWS HOTELS
Director of Sales
(Male or Female)
required to be based in Frankfurt, to cover major
European countries. Fluency in French, German and
English essential.
Travel trade experience a considerable advantage.
Salary negotiable according to experience – write,
with photograph and curriculum vitae to:

JOHN D. TOMLINSON, THE CHURCHILL HOTEL,
PORTMAN SQUARE, LONDON, W.1.

Hotel Pollux-Nordend, 3920 Zermatt
sucht in Jahresstelle

Serviertochter oder Kellner
1 Koch

Guter Verdienst zugesichert.

Tel. (028) 7 64 63.

First-rate men for first-rate hotels

HOTEX

has an opening for two top qualified young pro-
fessionals as

Assistant F & B Manager and Sous-chef
in a first class deluxe hotel in Seoul (Korea). Ex-
perience in Asia welcome but not mandatory.
Call (022) 33 95 92 for application form.

HOTEL EXECUTIVE SERVICE
4, rue Montbrillant, 1201 Genève.

Haus ersten Ranges, mit 70 Betten, sucht in Jahres-
stelle selbständige, sprachgewandte

Sekretärin

für Empfang und zur Erledigung aller einschlägigen
Hotelbüro-Arbeiten. NCR vorhanden.
Stellenantritt: nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsan-
sprüchen sind zu richten an:

Marcel Burri, Grand Hotel Alpina
3780 Gstaad, Tel. (030) 4 31 62/63

Ascona
Gesucht für 15. August oder nach Uebereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine

In kleine Brigade. Guter Lohn und geregelte Frei-
zeit.

Offerten sind erbeten an:

Hotel Moro, 6612 Ascona
Tel. (093) 2 10 70/80

Zermatt
Hotel Elite garni
sucht für lange Wintersaison

1 Köchin oder Koch
(selbständig)

1 Etagenportier/Kondukteur

2 Zimmermädchen

1 Serviertochter
(sprachenkundig)

Offerten mit Lohnansprüchen schriftlich oder telefo-
nisch sind erbeten an Hotel Elite, Tel. (028) 7 74 58/60.

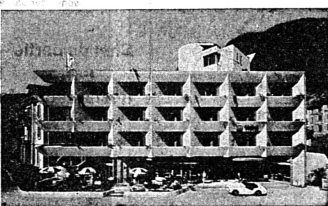


Wir suchen

Restaurationstochter
für sofort.

Offerten bitte an B. Heller

Hotel Eiger
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 21 21



Welche nette

Dame
möchte in unserem neuen Restaurant eine gepflegte
Snack- und Getränkebar
übernehmen?

Wir stellen uns vor, dass Sie sprachgewandt und
kontaktfreudig sind und mit Ihrem warmerzogenen
Charme eine gute Atmosphäre verbreiten können.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, nehmen Sie
bitte mit uns Kontakt auf.

Telefon (036) 22 31 31, Herrn Anderegg.

Die neu umgebaute
Braustube Hürlimann
am Bahnhofplatz in Zürich bietet

junger Dame

eine interessante Ausbildungsstelle im Anschluss an
eine Wirt- oder Hotellschule.

Sie hätten Gelegenheit, Ihre Kenntnisse in folgenden
Bereichen aktiv und abwechslungsreich zu erweitern:
Econamat, Buffet, moderne Zentralkassen, Telefon
und Büro.

Der Eintritt könnte auf Wunsch erfolgen. Sie wer-
den bei uns gleich verpflegt wie unsere Gäste. Auf
Wunsch stellen wir Ihnen modernes und komfortables
Zimmer in Gehweite zum Arbeitsplatz zur Verfügung.

Bitte rufen Sie uns an unter Tel. (01) 27 66 34. Frä.
C. Graenicher erteilt Ihnen gerne jede gewünschte
Auskunft.

Braustube Hürlimann
Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich

Zunfthaus am Neumarkt
im Herzen der Zürcher Altstadt, sucht auf 1. Oktober
oder nach Uebereinkunft

Chef de service / Aide du patron

Wir erwarten: einen an selbständiges Arbeiten ge-
wöhnten Mitarbeiter mit guten Umgangsformen, wel-
cher befähigt ist, einem Personalteam vorzustehen,
Ebenfalls muss er den Bankettservice sowie das Or-
ganisieren beherrschen.

Wir bieten: abwechslungsreiche Arbeit mit einem
jungen Team, überdurchschnittlicher Verdienst sowie
geregelte Arbeitszeit.

Offerten an:

W. Herrmann, Neumarkt 5, 8001 Zürich,
Telefon (01) 32 40 21.

DUNLOE CASTLE HOTEL
Südirland
(unter Schweizer Leitung)

Eines der führenden Hotels in der Republik
Irland, in schönster Lage, sucht

Food and Beverage Controller
(Eintritt nach Uebereinkunft)

Sein Aufgabenbereich:

– selbständige Ueberwachung und Kontrolle
der Küchen und der Bar sowie der Ren-
diten.

Bei Eignung reelle Aufstiegsmöglichkeiten
zum Food and Beverage Manager.

Offerten mit Lebenslauf, Foto und Zeugnisko-
pien an die Direktion

Hotel DUNLOE CASTLE, Killarney Co. Kerry,
Republik Irland.

Anmeldeformular für Stellensuchende (Gebührenfreie Vermittlung)	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 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 datori di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers			
	Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired		Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment			
Formule d'inscription pour employés cherchant une place (Le placement est exempt de taxes)	Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken		Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance			
	Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks					

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 Grosshaus-halts. 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 ver-steht, eine gepflegte Bankett- und à-la-carte-Küche zu führen ein über-durchschnittliches 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 Ok-tober 1973) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

- Büro: **Sekretär(in)**
 Loge: **Nachtportier**
Chasseur
 Etage: **Zimmermädchen**
Tourante
 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 Bäd-ergesellschaft, 3954 Leukerbad.

5103

Bedeutendes Unternehmen in Zürich sucht zur Führung eines grossen Personalrestaurants

Betriebsleiter

Die Aufgabe erfordert:

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

Wir bieten:

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

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

Gesucht in Hotel mit 50 Betten für die Sommersaison (April/Mai bis Oktober).

Commis de cuisine Köchin Buffettochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Fam. Michel, Hotel Seeburg
3852 Ringgenberg bei Interlaken
Tel. (036) 22 29 61

3912

Gesucht 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.

4185

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 Birr

Wir suchen einen jungen

Koch

In gepflegtes Spezialitätenrestaurant

Unsere neue Küche ist modern und rationell ein-gerichtet.
Geregelte Arbeits- und Freizeit, hoher Lohn, Kost und Logis frei.

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

OFA 51.128.016

Hotel Bahnhof, 5312 Döttingen

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch oder Commis de cuisine (in kleinere Brigade)

Serviertochter oder Kellner

In Speisesevice oder Restaurant.

Bitte telefonieren Sie uns.

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

3069

Für sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir

Koch

Commis de cuisine Sekretär

Offerten mit Zeugniskopien und Fotos sind zu richten an die Direktion

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

5108

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

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.

RUSTICA 5727 Oberkulm (13 km von Aarau)

Wir suchen auf den 15. August, eventuell später, 2 freundliche, im Spei-seservice 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 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

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 Buffettochter.

Offerten bitte an:

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

5080

Zur Neueröffnung des

Kongresszentrums Gersag-Emmenbrücke

suchen wir auf 1. September 1972 noch folgende Mitarbei-ter:

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

Atlantis Hotel Zürich

Döltschweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00



Ein Erstklasshotel lebt in erster Linie vom erstklassigen Personal.

Darum suchen wir Sie.

Und darum sind wir auch gerne bereit, Sie erstklassig zu behandeln. Das werden Sie zum Beispiel merken, wenn wir einmal ins Gespräch kommen miteinander.

Sekretärin

für die Buchhaltung, bevorzugt werden Bewerberinnen mit Kenntnissen auf NCR 449 Computer

Sekretärin

für das Reservationsbüro in enger Zusammenarbeit mit der Réception

Informations-Hostess

Etagenhilfsgouvernante

Chef de rang

(erfahren)

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

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

5216

Gesucht

Alleinkoch

evtl. Aushilfe.

Eintritt sofort. Hoher Lohn.

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

5214



Hotel Rosatsch
Restaurant Bündnerstube
7504 Pontresina

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Partiekoch

Bitte telefonieren Sie uns.
Telefon (028) 6 53 51.

5218

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

Sekretärin

die den Mut hat, in einem lebhaften Betrieb Ihre Persönlichkeit und Initiative voll einzusetzen.

Wir sind ein junges Team und freuen uns auf Ihre Mitarbeit.

Rufen Sie uns an, damit wir mit Ihnen ein Rendez-vous vereinbaren können.



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

5242

Hotel-Restaurant
3072 Ostermundigen-Bern

(Stadt Nähe) sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

1 oder 2 Serviceangestellte
für Gaststube

1 oder 2 Köche
oder Commis de cuisine
Aushilfsweise, evtl. längere Zeit.

1 Réceptionist-Sekretär

Glatter Job zur Weiterausbildung.

Offerten an:
Hotel Bären, Ostermundigen, Tel. (031) 51 10 47.

5232

Für unseren Hotel-Restaurationsbetrieb mit Dancing
suche ich einen Initiativen

Hotelfachmann

als Aide du patron

(Spätere Pachtübernahme nicht ausgeschlossen)

Sollten Ihnen gute Küche und Freude am Beruf Begriffe sein, wenden Sie sich bitte unter Chiffre 5234 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
(Diskretion zugesichert)

5234

Bekanntes Erstklasshaus in bestem Kurort
(Graubünden) sucht für die Wintersaison (nur Winterbetrieb)

Küchenchef

Wir bitten qualifizierte und strebsame Bewerber, die für eine abwechslungsreiche feine Menügestaltung sorgen möchten, um ausführliche Bewerbung unter Chiffre 5228 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Psychiatrische Universitätsklinik Zürich

Demnächst wird unser grosser Neubau mit einer modernen Küche und verschiedenen neuzeitlichen Restaurationsräumen bezugsbereit. Wir suchen deshalb für sofort oder nach Uebereinkunft

Entremetier

Chef-Tournant

Diätköchin

(Anfängerin wird angelitten)

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, modernste Arbeitsräume und Einrichtungen, fortschrittliche Sozialleistungen, auf Wunsch Unterkunft in preisgünstigen Personalzimmern. Für verheiratete Bewerber evtl. Dienstwohnung, Parkplatz für Autos.

Setzen Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch mit uns in Verbindung (Tel. 01/53 10 10, intern 219, Herrn Frick).

Verwaltungsdirektion der Psychiatrischen Universitätsklinik, Lengstrasse 31, 8008 Zürich.

5239



Davos

CRESTA HOTELS

offizieren Ihnen:

- angenehme Arbeitsatmosphäre
- gute Unterkunft und Verpflegung
- Fix-Löhne
- gratis Sprachkurse
- freie Benützung der Swimming-pools
- junges internationales Arbeitsteam.

Wenn Sie interessiert sind, mit uns mitzuarbeiten als

Büro: 1. Sekretärin (NCR 42)
2. Sekretärin
Büropraktikantin

Saal: Chef de service
2. Oberkellner
Chef de rang
Demi-chef
Commis
Serviertochter
für Café-Restaurant

Bar: Barmaid (Anfängerin)

Küche: Köche
Jungköche
Metzger (selbstständig)
Pâtissier

Office: Office-/Küchenbursche

Economat: Lagermeister

Etag: Zimmermädchen
Portier

Lingerie: 1. Lingère

rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.
Direktion

HOTEL CRESTA SUN
7270 Davos Platz
Tel. (083) 3 41 03

5239

CRESTA HOTELS CRESTA HOTELS

In grossen Wintersportplatz Graubündens gesucht:

Chef de réception/Kassier
2. Sekretär/Mecanograph
Kontrollleur
Barman
Barmaid
Zimmermädchen
Etagenportier
Wäscher
Glätterin

Erstkl. Sporthotel, 130 Betten, Saison Ende November bis zirka 25. April.

Offerten mit Zeugniskopien, Bild usw. unter Chiffre 5161 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Florida

Erstklasshotel, 150 Betten

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort

Kellner oder Serviertochter

Buffetbursche

Zimmermädchen

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

5252

Die vollständig neu umgebaute

Braustube Hürlimann

am Uahnhöplätz in Zürich sucht für ihr Restaurant im 1. Stock freundliche, flinke

Serviertochter

Falls Sie dies wünschen, können Sie bei uns auch nur **tagsweise** oder **halbtagesweise** arbeiten. Sie haben bei uns überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten. Sie werden gleich verpflegt wie die Gäste und auf Wunsch steht ein modernes, komfortables Zimmer in Gehweite zum Arbeitsplatz zur Verfügung.

Besuchen Sie uns oder rufen Sie kurzentschlossen (01) 37 68 24 an und verlangen Sie Fr. U. Graemicher, die Ihnen gerne weitere Auskünfte erteilt.

Braustube Hürlimann
Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich

5246

PAN AM-GULF JOINT VENTURE Hotel Development in Europe

Two of the largest international companies in their fields have combined in a joint venture to build and operate motor hotels throughout Europe. Energetic and enthusiastic candidates with appropriate experience are invited to apply for the position of:

TECHNICAL MANAGER

Responsibilities to develop project criteria, construction costs and budgets, and to deal with local authorities, to supervise architectural, engineering, contracting firms and other consultants used by the Company during feasibility and design phases. to supervise project execution management group, and be responsible for delivering projects within cost, quality and time requirements.

Requirements extensive experience in hotel or motor hotel or similar construction activities in Europe, an architectural or engineering degree or the equivalent knowledge as a result of experience. technical competency in English, German and French is essential.

The position will be based in London. Along with considerable potential for growth, compensation is entirely open and will begin at a level sufficient to attract outstanding candidates.

Please send curriculum vitae to:

Pan Am-Gulf Joint Venture
72-75 Marylebone High Street
London W1M 3AR England
or: telephonic information can be obtained through GUSTAR, Schützengasse 21, 8001 Zürich, phone (01) 27 68 34, Mr. Christian Petzold.

5244



Bienne

sont cherchés pour entrée immédiate ou à convenir:

1 jeune cuisinier

capable, dans petite brigade.

1 femme de chambre

(poste à l'année)

1 garçon d'office-remplaçant

(du 18 août au 2 octobre 1972)

1 sommelier

(poste à l'année)

Bons salaires assurés. Horaires de travail réguliers.

Tél. (032) 42 22 61.

5227

Hôtel Touring au Lac 2000 Neuchâtel

Tél. (038) 25 55 01

cherche:

portier de nuit (Place à l'année)

Faire offre avec copies de certificats ou se présenter à la direction.

5192

Gesucht für sofort in Jahresstelle:

Küchenchef

Chef de partie

Commis de cuisine

Kochlehrling

Kellner

Serviertochter

Eilofferten bitte an die Direktion.

Club Hotel Biel

5174

Ecole internationale

Le Chaperon Rouge Crans-sur-Sierre VS

cherche

secrétaire

capable de correspondre dans les 3 langues: allemande, française et anglaise.

Place à l'année. Entrée octobre 1972.

5185



Lac Léman
Hôtel du Signal de Chexbres
1604 Puidoux-Gare

renové, 130 lits, piscine couverte, cherche dès maintenant ou à convenir pour saison jusqu'à fin octobre/novembre:

pâtissier

commis de cuisine

(ou aide cuisinier)

Logement et bons soins assurés.

Offres avec copies de certificats, photo si possible et prétentions de salaire.

5184

Important établissement du canton de Neuchâtel cherche pour 3 à 4 mois

chef de cuisine

Faire offres avec prétentions sous chiffre 5186 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.



sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Telefonist(in)

sprachenkundig.

Mithilfe an der Loge.

Richten Sie Ihre Offerte an die Direktion, Postfach, 8023 Zürich, oder Tel. (01) 25 86 40.

5199

Restaurant La Prairie

à Neuchâtel cherche

sommelier(ière)

filie ou garçon de buffet

Débutants(es) acceptés(es)

Bonnes conditions de travail.

Faire offres à
M. J. Robatel, au Restaurant La Prairie,
Grand-Rue 8, 2000 Neuchâtel, tél. (038) 25 57 57.

ASSA 87-202


Zürich Airport Hilton

Wir sind ein junges, aufgeschlossenes Team und suchen zur Ergänzung im Herbst 1972 (September oder Oktober)

Serviceangestellte

Chefs de rang, Commis de rang, Serviertöchter

Wenn Sie gerne eine internationale Kundschaft bedienen wollen und bei dieser Gelegenheit auch Ihre Sprachen gebrauchen möchten, dann sind Sie bei uns so richtig richtig!

Rufen Sie uns unverbindlich an.

Telefon (01) 83 31 31
Peter Hürlimann, Personalchef
Zürich Airport Hilton
8058 Zürich-Airport

5243

Neues Luxushotel in erstklassigem Kurort in Graubünden sucht für lange Wintersaison

Night Auditor/Réceptionist

Diese Stelle eignet sich für Absolvent der Hotelfachschule oder Réceptionist als Sprungbrett zu Réceptionschef.
 Selbständige und gut entlohnte Arbeit.

Offerten unter Chiffre 5233 an Hotel-Revue, 3001 Bern, oder Telefon (093) 7 32 51 vor 8.30 Uhr morgens.

Wir suchen in kleineren, gut eingerichteten Betrieb per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Koch

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, sehr guten Verdienst, schönes Zimmer im Hause, geregelte Freizeit.

Anfragen sind zu richten an

Hotel Stop, G. Birrer,
6390 Engelberg, Telefon (041) 94 16 74.

5240

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Praktikant

für unseren vielseitigen Betrieb. Es ist die Möglichkeit geboten, sich mit allen Sparten des Restaurationswesens bekanntzumachen und auszubilden. Für jüngeren Herrn oder Dame, die bereits im Gastgewerbe gearbeitet haben, bestehen gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Bewerbungen sind erbeten an

BAHNHOFBUFFET ENGE, 8027 Zürich,
Heinz Rüegg-Widmer.

5238

TESSIN

Hotel Eden am See, 6614 Brissago

sucht für sofort nette und freundliche

Tochter

für Bar- und Terrassenservice.

Telefon (093) 8 22 55

5220

Hotel Butterfly
Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht für seinen jetzigen Mitarbeiter, der nach fünf Jahren eine Direktionsstelle antritt,

Chef de réception

Eintritt: Herbst 1972.

Wenn Sie die nötigen Voraussetzungen für diesen selbständigen, verantwortungsvollen Posten besitzen, bitten wir Sie, mit uns Kontakt aufzunehmen.

Auskunft erteilt Telefon (01) 47 42 70.

5221

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

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. 058/331 72

P 19-22986

Zermatt
Hotel Biner, Tel. (028) 7 76 67

sucht für lange Wintersaison

1 Sekretärin

Mithilfe im Service, sprachenkundig

1 Portier-Kondukteur

sprachenkundig
 (Elektromobil für Bahndienst)

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.

5129

Hôtel City
3963 Crans-sur-Sierre

cherche pour longue saison d'été et d'hiver

secrétaire ou stagiaire de réception

apprentis de cuisine

Entrée de suite.

Tél. (027) 7 11 61.

5180

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


Hotel Zürich

Für unser neu eröffnetes Erstklasshotel benötigen wir noch folgende Mitarbeiter:

Service: **Chefs de rang**
Commis de rang
Serviertöchter

Bar: **Commis de bar**

Küche: **Commis de cuisine**

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bitte rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.

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

5167

BRAUEREI
WÄDENSWIL


sucht für eigene Liegenschaften folgende

Mieter oder Pächter

für:

1. ein Sportzentrum in der Zentralschweiz mit Antritt per 1. August 1972.
 Kapitalbedarf: Fr. 80 000.-.
2. eine Wirtschaft am linken Zürichseeufer mit Antritt per 1. Oktober 1972.
 Kapitalbedarf: Fr. 40 000.- bis Fr. 50 000.-.
3. eine Wirtschaft am linken Zürichseeufer mit Antritt per 1. April 1973.
 Kapitalbedarf: Fr. 40 000.- bis Fr. 50 000.-.

Schriftliche Bewerbungen mit Referenzen und Kapitalmöglichkeiten bitte richten an:

BRAUEREI WÄDENSWIL, WEBER AG, 8820 Wädenswil.

OFA 67204002



cherche:

secrétaire de réception

connaissance des langues et NCR 42 nécessaire;

ainsi que:

portier tournant

capable de remplacer le portier de nuit.

Places à l'année de préférence.

Faire offres avec références et prétentions de salaire à la direction.

5187


Hotel Monopol, 7500 St. Moritz

sucht für lange Wintersaison, Eintritt zirka 20. November bis anfangs April:

Küche: **Chef pâtissier**
Chef entremetier
Grillkoch
Commis de cuisine
Argentier

Hallenbad: Bademeister
 (evtl. Bademeister und Masseur)

Buffet: Buffetedame

Etage: Hilfsportier

Grischuna: Chef de rang
 (tranchier- und flambierkundig, A-la-carte-Service)

Economat: Economatgouvernante

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen an die Direktion. Tel. (082) 3 44 33.

5183



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

P 29-933

Gesucht per sofort nach Rapperswil am Zürichsee in gutgehendes Speiserestaurant (Büdnertube) 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) 21102

4983



HOTEL BASILEA, ZÜRICH

sucht per 1. August 1972 oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

(sprachlich begabte Anfängerin wird angelernt)

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

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

5034

ENTE TICINESE PER IL TURISMO

CONCORSO PER LA NOMINA DI UN DIRETTORE E DEL PERSONALE DELL'UFFICIO DELL'ENTE TICINESE PER IL TURISMO

E' aperto il concorso per la nomina:

di un direttore

dell'Ufficio dell'Ente ticinese per il turismo con sede in Bellinzona.

Requisiti richiesti: titoli e certificati di studio, conoscenze ed esperienze nel ramo turistico da documentare; possibilmente lingua materna italiana o perfetta conoscenza di questa lingua. Inoltre conoscenza approfondita delle lingue tedesca, francese e inglese; conoscenza dei problemi del turismo documentata da eventuali pubblicazioni o lavori sul turismo; possibilmente pratica conseguita in organismi o ditte che esplicano attività nell'ambito del turismo;

di un segretario contabile

con particolare preparazione quale contabile.

Requisiti richiesti: titoli di studio e certificati di formazione professionale nel ramo commerciale, eventuali titoli di specializzazione, conoscenza delle lingue nazionali, preparazione e attitudine al lavoro contabile ed a lavori di corrispondenza e di redazione;

di una segretaria stenodattilografa

con particolare preparazione nelle lingue.

Requisiti richiesti: preparazione professionale adeguata attraverso studi o tirocinio. Conoscenza delle lingue nazionali e dell'inglese in modo da poter corrispondere e conversare al telefono. Preferibilmente lingua materna italiana.

Sono ammessi solo concorrenti di nazionalità svizzera.

Il capitolato d'oneri riguardante il Direttore e il personale è visibile presso la Direzione del Dipartimento dell'economia pubblica, Palazzo Governativo, in Bellinzona, durante le ore d'ufficio.

Il personale che sarà assunto beneficerà della Cassa pensioni, e delle previdenze sociali secondo la legislazione in vigore.

Le partecipazioni al concorso sono di inviare in busta chiusa, corredate da certificati, curriculum vitae e da eventuale altra documentazione, con la richiesta dello stipendio iniziale, all'ENTE TICINESE PER IL TURISMO, presso il Dipartimento dell'Economia Pubblica, Palazzo Governativo, 6501 Bellinzona, con l'indicazione esterna «Concorso per la nomina di...» entro il 15 agosto 1972.

Bellinzona, 11 luglio 1972

ASSA 78-3816

Ihre Stelle beim



In grossen und anspruchsvollen Basler Verpflegungsbetrieb suchen wir

Küchenchef

Das vielseitige Arbeitsgebiet verlangt vom Bewerber:

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

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

Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskunft:

SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich, Telefon (01) 32 84 24, Intern 23.

P 44-855

Wir suchen für unseren lebhaften Betrieb einen

Direktions-Assistenten

Es handelt sich um einen vielseitigen, interessanten Job, geeignet für einen jüngeren Bewerber, der sich weiter ausbilden und Einblick in alle Belange eines mittelgrossen Betriebes erhalten möchte. Eintritt nach Übereinkunft.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

BAHNHOFBUFFET ENGE, 8027 Zürich, Heinz Rüegg-Widmer.

5237



HOTEL QUELLENHOF 7310 BAD RAGAZ

Unser langjähriger 1. Oberkellner wird in absehbarer Zeit einen eigenen Betrieb übernehmen. Wir suchen deshalb für diese Spitzenposition einen

geeigneten Nachfolger

Zur Einarbeitung käme der Eintritt auf April 1973, oder eventuell schon Oktober 1972 in Frage.

Interessenten wollen ihre Bewerbung mit Zeugnisabschriften, handgeschriebenem Lebenslauf und Referenzen an

Otto Sutter, Quellenhof, Kur- und Golfhotel, 7310 Bad Ragaz

senden.

5176



**TSCHUGGEN
HOTEL
AROSA**

Tschuggen Hotel Arosa

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

Réception:	Caissier-Réceptionist Büropraktikant
Etage:	Hausdame-Etagengouvernante Zimmermädchen Etagenportier
Economat:	Economat-Cafeteria-Gouvernante Kaffeeköchin
Lingerie:	Lingerieleiterin Wäscherin
Restaurant:	Chef de rang
Dancing-Bar:	Chef de hall Commis de bar Barpraktikant
Kegelbahnstübl:	Barmaid-Leiterin Service-Hostessen
T-Club- Diskothek:	Barmaid-Leiterin

Gerne erwarten wir Offerten mit Foto und Informationen über Ihre bisherige Tätigkeit sowie Gehaltsvorstellungen bei freier Kost und Unterkunft.

TSCHUGGEN HOTEL, 7050 AROSA

Tel. (081) 31 14 31

5205

CRESTA PALACE CELERINA

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

PERSONALCHEF / KONTROLLEUR

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

2 RÉCEPTIONS-SEKRETÄRE (SEKRETÄRINNEN)

selbständig, NCR-kundig und mehrsprachig auch in der Korrespondenz.

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

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

CHEF DE SERVICE GRILLROOM

flambier- und tranchierkundig, selbständig und initiativ.

ERFAHRENE LINGERIEGOUVERNANTE

(moderne Maschinen)

4828

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Commis de rang
Köchinnen
Commis de cuisine
Restaurantkassierin
Kioskverkäuferin
Bell-boys

703

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

Walliserkanne, Thun

sucht

Serviertochter

Hoher Verdienst. Wohnung kann vermittelt werden.

Auskunft erteilt wegen Betriebsferien ab 19 Uhr:
Tel. (033) 2 59 78.

5115

Hotel-Restaurant Bären 3715 Adelboden

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

Commis de cuisine

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

4873

Hôtel Beau-Site, Saas Fee

sucht für sofort

Saaltochter

Zimmermädchen

Koch oder Köchin

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

5041

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

tüchtigen Garde-manger

(Es könnte auch ein Ehepaar Koch/Serviertochter/Butterdame 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

Gesucht für sofort (Jahresstelle oder Aushilfe)

Köchin oder Koch oder Hilfskoch

Offerten erbeten an:

Josef Wismer, Hotel Ilge,
6000 Luzern, Tel. (041) 22 09 18

5181

Gesucht per 1. September 1972 oder nach Vereinbarung

Koch oder Köchin

(evtl. mit Kind)

für unseren Jahresbetrieb auf 1100 m Höhe an ruhiger Lage.

Unsere Gäste und Gesellschaften schätzen ausgezeichnete Menus auf dem schönen Menzberg im Napgebiet.

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeit und angenehmes Arbeitsklima in unserem Familienbetrieb.

Bitte schreiben Sie uns oder besuchen Sie uns unverbindlich.

Fam. Schmidlin, Hotel Kurhaus Kreuz
6125 Menzberg/LU, Tel. (041) 74 12 31

5171



Hôtel du Rhône
Genève

cherche

réceptionniste (homme)

secrétaire de réception (femme)

caissier de NCR 42

commis de rang

commis wine-butler

apprenti de restaurant

commis pâtissier

Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offres à la direction en joignant copies de certificats, curriculum vitae et photo.

5182

GRAND HOTEL VICTORIA 3718 Kandersteg

1200 m bis 2000 m

sucht

1. Kochlehrling

Eintritt 1. Oktober oder 15. Dezember 1972.

Zuschriften mit den üblichen, vollständigen Unterlagen bitte an die Direktion.

5253

Les restaurants du Comptoir Suisse, Lausanne

engagent pour la période du 9 au 24 septembre 1972

chef de restaurant
chefs de service
chefs de partie
commis de cuisine
pâtissiers
commis pâtissiers

gouvernantes d'office
dames de buffet
sommeliers(ères)
aides-caviste
casseroliers

Veillez faire vos offres par écrit aux Restaurants du Comptoir Suisse ou par téléphoner au (021) 21 32 92.

5166



5173

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.



GRAND HOTEL SUISSE MAJESTIC
MONTREUX

1802 Montreux

cherche

barmaid

parlant anglais, pour son Bar-Club-Discothèque.

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

5120

Restaurant Bagatelle 2000 Neuchâtel

cherche pour le 13/15 août

sommeliers

Service non compris

garçon de cuisine

Très bon salaire.

Tél. ou se présenter dès 16 heures.
Tél. (038) 25 82 52.

5203



WALLISELLEN ZÜRICH

Erstklasshotel, Nähe Flughafen Kloten und Zürich, sucht für sofort oder nach Uebereinkunft, jüngeren, dynamischen

Direktionsassistent

Auskunft erteilt gerne C. F. Sigrist, Tel. (01) 93 19 11.

Hotel Belair, 8304 Wallisellen

5200

Gesucht wird für sofort in modernes Kurhaus mit internationaler Kundschaft

Aide directrice

sowie

Commis de cuisine

in Jahresstelle.

Gute Entlohnung, geregelte Freizeit und Pensionskasse.

Offerten sind erbeten an:
H. U. Müller, Kurhaus Beutler, 9042 Speicher ob St. Gallen, Tel. (071) 94 23 44.

5198

Zunfthaus am Neumarkt

Unser Küchenchef verlässt uns infolge Geschäftsübernahme. Daher wird die Stelle für einen fachlich bestausgewiesenen

Küchenchef

auf den 1. September oder nach Uebereinkunft frei. Wir erwarten: einen an selbstständiges Arbeiten gewöhnten Mitarbeiter mit guten Umgangsformen, der befähigt ist, einer Spezialitäten- und Bankettküche vorzustehen. Wir bieten: überdurchschnittlichen Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an:
W. Herrmann, Neumarkt 5, 8001 Zürich, Tel. 01/32 40 21

5193

Hotel Grächerhof
3925 Grächen, Tel. (028) 4 01 72

sucht

Alleinsekretärin/Aide de patron

auf Herbst 1972 in Jahresengagement für aufgeschlossenen Saisonbetrieb. Wir wünschen uns eine gutausgewiesene Mitarbeiterin für diese absolut selbstständige Stelle. Selbstverständlich bieten wir den Fähigkeiten angemessenen Lohn nebst freier Station.

Mit Interesse sehen wir Ihrer Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen entgegen.
Fam. A. Fux, Hotel Grächerhof, 3925 Grächen.

5169

Nous cherchons

une fille de maison

une sommelière

une barmaid

(débutante acceptée)

un cuisinier seul

un commis de cuisine

et

un garçon de cuisine

Nourris, logés.

Faire offres sous chiffre 17-26452 à Publicitas, 1701 Fribourg.

5168

Für unser neues

Bergrestaurant «Trockener Steg» ob Zermatt

suchen wir in Jahresstellung

Direktionsehepaar

Eintritt zirka Ende Oktober 1972.

Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten an die Verwaltung der Burggemeinde Zermatt.

5179



Hotel Astoria, Luzern

sucht auf zirka 1. November 1972 in Jahresstelle

junge, gewandte

Etagengouvernante

(sprachenkundig)

Wir bieten:
- guten Verdienst,
- geregelte Arbeits- und Freizeit,
- selbstständiges Arbeiten,
- Einzelzimmer mit Bad im Hotel,
- freie Kost.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion.

5165



Hôtel de la Paix
Genève

cherche

secrétaire de réception

Offre à adresser à la direction,
11, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève.

P 18-529

Generaldirektor einer Hotelkette an der Costa del Sol (Südspanien) sucht

Direktions-Sekretärin

Hotel- oder Reisebüro-Erfahrung Bedingung. Sprachen: Deutsch, Englisch und Spanischkenntnisse. Mindestvertrag 1 Jahr. Reise wird bezahlt. Guter Lohn bei freier Unterkunft und Verpflegung.

Bitte schreiben Sie an:

Sebastian Gomila, Hotel Palmasol
Torremolinos / Malaga / Spanien

5190

Hotel Rufinis, 7252 Klosters Dorf

Gesucht per sofort in gutgehendes Speiserestaurant nette, fachkundige

Restaurationstochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

Offerten sind erbeten:
Fam. A. Meili, Hotel Rufinis, 7252 Klosters Dorf,
Tel. (083) 4 13 71.

5178

Gesucht auf 15. August oder 1. September 1972

Chef de grill

Selbständiges Arbeiten am modern eingerichteten Holzkohlegrill in unserem Restaurant «La Camargue». Interessantes und bestens geregeltes Arbeitsverhältnis.

Touring-Hotel de la Gare, Biel
«La Camargue» und «Le Provençal»
Henri Scheibli, Telefon (032) 274 94

5151

Hotel-Restaurant Bar «Engel», Frick

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

Kellner

Barmaid

(evtl. Anfängerin)

Gut eingerichteter Betrieb. Geregelte Freizeit und hoher Verdienst.

Anfragen bitte an Familie Mazzotti,
Telefon (064) 61 13 14.

5153

Wir suchen für eine Hotelgesellschaft (keine Hotelkette) auf Frühjahr 1973 oder früher ein qualifiziertes und fachlich bestausgewiesenes

Direktions-Ehepaar

Es handelt sich um die Direktion für ein modernst renoviertes Sport- und Kurhotel, mit Sommer- und Wintersaison, im Kanton Graubünden. Wir wünschen uns ein tüchtiges und fleissiges Ehepaar, das selbständig und loyal den Betrieb zu führen weiss.

Eine dieser Stellung angemessene und dem persönlichen Einsatz entsprechende Entlohnung ist selbstverständlich. Es möchten sich nur Bewerber melden, welche an einer dauerhaften und soliden Position Interesse haben und sich über die entsprechende Erfahrung ausweisen können.

Bewerber, die an einer langfristigen Dauerstellung den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Handschriftprobe und Angaben über Referenzen) unter Chiffre 5156 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Posthotel Arosa

sucht für lange Wintersaison 1972/73

Economat-/Officegouvernante

Offerten mit Unterlagen erbeten an
Herrn Hermann J. Hobl.

5155

Exklusives Spezialitätenrestaurant im Zentrum der Stadt Bern sucht für sofort

1 Kellner

1 Buffetbursche

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.
Tel. (031) 22 26 49 ab 10 Uhr morgens.

P 05-9001

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

Gesucht auf 1. September 1972 oder nach Vereinbarung tüchtiger

Koch

Wir bieten gutes Arbeitsklima sowie gute Sozialleistungen.

Anmeldungen an

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

5082

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

Hotel du Glacier
3906 Saas Fee

sucht zu sofortigem Eintritt

1 Küchenchef

Bitte telefonieren Sie uns 028/41 26.

5075

Neues Strandhotel -
Restaurant Seeblick,
3705 Faulensee am Thunersee

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationstochter

Koch

Grillkoch in Bar

Offerten bitte an:
Gino Hebbeger-Jacob, Tel. (0333) 54 23 21.

5256

Speise- und Konzertlokal sucht per 1. September

Barmaid oder Barman

Offerten an

Restaurant Tödi
Tödi str. 44, 8002 Zürich

5255

RÜSLY & FERNANDO VERLASSEN UNS,
DARUM SUCHEN WIR TÜCHTIGEN ERSATZ

Serviertochter

oder

Restaurationskellner

Officebursche oder -mädchen

(vollautomatische Maschine vorhanden)

Gute Entlohnung und ein angenehmes Betriebsklima sind selbstverständlich im

Hotel Volkshaus
Winterthur, Tel. (052) 22 82 51

5254

HUSAREN GRILL

Ab Mitte August suchen wir

KOCH

an selbstständiges Arbeiten gewöhnt;

Buffethilfe

evtl. auch Serviceabläufe möglich.

Angenehme Arbeitsbedingungen, junges Team.

Melden Sie sich unter
(031) 54 92 84
Giorgio Daldini

P 05-9671

TEL. 031/ 54 02 04

Kantonsspital Münsterlingen am Bodensee

Für unseren Portierdienst (Eingangskontrolle, teilweise Telefonvermittlung, Alarmzentrale) suchen wir einen

Portier/Concierge

Wir legen vor allem grossen Wert auf gute Umgangsformen, einwandfreien Charakter, Zuverlässigkeit und gute Auffassungsgabe. Maschinenschreibkenntnisse und Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil, aber nicht Bedingung.

Ferner suchen wir für unsere sehr gut eingerichtete Hauptküche einen tüchtigen

Koch

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, Besoldung nach kantonalem Reglement, gute soziale Bedingungen.

Eintritt nach Vereinbarung.

Anmeldungen sind an die Verwaltungsdirektion Kantonsspital, 8596 Münsterlingen, Telefon (072) 9 11 11, zu richten.

5224

Kaderpersonal für das grösste Hotel der Schweiz

Die Fähigkeit zur Begeisterung,
Einfühlungsvermögen
und Durchschlagskraft
sind die
besonderen
Merkmale



von
Kaderleuten
für das
Hotel
Nova-Parc

Night-Auditor

Chef de rang

Chef de partie

702



Hotel Nova-Parc - wo man sich trifft.
Hotel Nova-Parc, Bodenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 542221

Kursaal Casino Arosa

Salle de jeu, Casino Dancing, Stübli-Restaurant, Cinema, Cava Bar, Espresso Bar

Wir suchen für lange Wintersaison:

- Büro: **Büropraktikantinnen**
Dancing: **Chef de service, Dancing-Kellner**
Cava-Bar: **Chef de service, 2. Barman**
Dancing-Kellner
Stübli-Restaurant: **Chef de service**
Restaurationskellner
Garderobe: **Garderobiers, Chasseur**
Küche: **Saucier, Entremetier**
Commis de cuisine
Allgemein: **Buffetochter/Bufetburschen**

Wir bieten in unserem lebhaften Betrieb angemessenen Lohn, geregelte Arbeitszeit und ein freundliches Arbeitsklima.

Letztjährige Mitarbeiter, die an einer erneuten Einstellung interessiert sind, möchten sich bitte schriftlich melden.

Offerten sind zu richten an P. De Lorenz-Bretscher, Direktor.

Kursaal Casino Arosa AG
7050 Arosa GR

081-3112 61/62

5177

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 Selbstständigkeit.

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

4986

Unsere

Sekretärin

heiratet.

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

Gesucht freundliche

Serviertochter

für neuen Hotelbetrieb am Oberen Zürichsee.
Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten an

E. Helbling, Hotel Schiff,
8715 Bollingen bei Rapperswil

Tel. (055) 2 18 73.

P 19-924

GESUCHT per sofort oder nach Vereinbarung

Bursche / Tochter

zur Mithilfe in der Küche und Restaurant

Kellner / Serviertochter

Sehr guter Verdienst. Kost und Logis.

Restaurant Grotto Romitaggio, Agaronne/Tessin,
Tel. (092) 64 16 00 oder 64 15 77.

P 2416028

COMPTOIR DE LAUSANNE

(septembre)

Cave Neuchâtelaise cherche:

1 chef de cuisine

Offre au gérant:

C. Tisselli, 18, Maladière, 2000 Neuchâtel.

P 28-21683

Gesucht

Serviertochter

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

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

5074

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 Küssnacht
Vierwaldstättersee, Tel. 041/81 10 27

5095

Gesucht nach Uebereinkunft

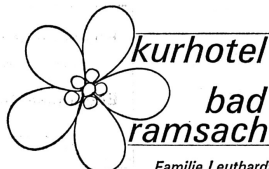
Koch-Lehrling oder -Lehrtochter

Wir bieten Gewähr für eine gründliche Ausbildung in modernem Betrieb.



Hotel Restaurant Heldhof, 7304 Maienfeld GR
Familie R. Weill-Heimann, Telefon 085/9 11 95

OFA 55.453.001



Familie Leuthardt
Post 4633 Läufelfingen
Telefon 062 69 23 23

Wir suchen

Kellner
Serviertochter
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

991

Erstklasshotel in Hongkong sucht

Vizedirektor

Zweijahresvertrag, Hin- und Rückreise bezahlt. Zwei Monate Ferien.

Interview im August 1972 in Zürich möglich.

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

DOLDER
GRAND HOTEL
ZÜRICH



sucht mit Eintritt auf Juli 1972 oder nach Uebereinkunft

Food- and Beverage-Kontrollleur

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung.

Kost und Logis im Hause möglich.

Offerten sind an die Direktion erbeten.

5096



Hotel Monopol & Metropole
6002 Luzern

sucht für sofort für seinen erstklassigen Hotel- und
Restaurationsbetrieb:

Hotelsekretärin
sprachgewandt, NCR-kundig

Chef de service
für unser Restaurant français «Arbalète»

Restaurationskellner
tranchier- und flambierkundig

Buffetochter
evtl. auch Anfängerin

Wir bieten Ihnen sehr schöne Personalzimmer, überdurchschnittlichen Verdienst und geregelte Freizeit.

Wir erbiten Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion, Hs. Unternährer,
Tel. (041) 22 06 01

5079

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

La Romantica, Lido-Melide

sucht für sofort in Saison- oder Jahresstelle noch tüchtige, einsatzfreudige

Dancingkellner

Grosser Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien an die Direktion.

Wenn möglich persönliche Vorstellung.
Telefon (091) 8 75 21/22.

5225

Taverne im Opernhaus Zürich

Warum nicht einmal im Herbst, Winter und Frühling in der Stadt arbeiten?

Werden Sie unser neuer Mitarbeiter für die Saison 1. September 1972 bis 1. Juli 1973.

Sie sind

Koch

aber Sie interessieren sich auch für

Menuplanung Rezeptionierung Kalkulation

Unser Betrieb ist vielseitig, lebhaft und dynamisch.
Mittags: Personalverpflegung.
Abends: Spezialitäten für die Opernhausbesucher.
Angenehmes Betriebsklima. Zeitgemässe Entlohnung.
Attraktive Saisonschlussprämie.

Offerten an R. Zimmermann, Gessnerallee 52, 8001 Zürich,
oder Tel. (01) 47 99 69 vormittags.

OFA 67877510

Für unser bekanntes Spieserrestaurant suchen wir auf zirka 1. Dezember 1972 einen fachlich wie menschlich tüchtigen

KÜCHENCHEF

In kleinere Brigade. Unserem neuen Mitarbeiter steht eine nach den neusten Grundsätzen konzipierte Küche mit allen nötigen Maschinen zur Verfügung, wo er absolut selbständig arbeiten und disponieren kann.

Wir verlangen:
Abwechslungsreiche Karten- und Menü-Gestaltung, charakteristischen, kalkulationsfähigen Fachmann. Idealalter 27 bis 40 Jahre.

Wir bieten:
Ueberdurchschnittliches Salär, geregelte Arbeits- und Freizeit, Selbstständigkeit sowie jede mögliche Unterstützung seitens der Betriebsleitung.

Wir werden eventuell auch einem sehr tüchtigen Chef de partie die Möglichkeit geben, sich als Küchenchef zu bewähren.
Es würde uns freuen, Sie zu einem unverbindlichen Kontaktgespräch einzuladen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 5172 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Restaurant Feldschlösschen Le Lignon, 1211 Genève

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie Commis de cuisine Kaltmamselle Buffettochter

Gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Bitte richten Sie Ihre Offerten an die Direktion oder Tel. (022) 45 09 20.

5211

Holiday Inn®

Jaarbeursplein 24
UTRECHT – HOLLAND
Postschliessfach 2370

Wegen Beförderung des jetzigen Funktionärs suchen wir zwecks baldigen Dienstantritts einen

Frontoffice 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

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



Flughafen-Restaurants AG
8058 Zürich-Kloten
Telefon (01) 84 77 66

Haben 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

Südafrika

Bestbekanntes Hotel sucht
Head-Waiter, Chef de rang
(gute Englischkenntnisse)
Chef de cuisine, Chef de
partie, Garde-manger,
Saucier, Hotel-Pâtissier,
Receptionist, Catering-
Food and Beverage
Manager
Eintritt nach Vereinbarung.
Reisevergütung.

Interessenten wenden sich
umgehend unter Beilage
von Foto und Zeugniskopien an Chiffre
K 25-301667, Publicitas,
6002 Luzern.

Gesucht

Kellner

Serviertochter

in gepflegtes Speise-
restaurant, evtl. Aushilfe.
Tel. (053) 5 21 55.
OFA 64.390.001

HOTEL-RESTAURANT- BAR sucht

Serviertochter

Kellner

für Kaffeebar
Tel. (043) 31 17 07 oder
31 17 98.

Hotel Eden, 6440 Brunnen

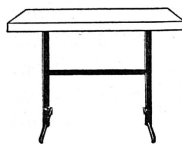
5208

Intelligenter Kochlehrling

hat Gelegenheit, in
unserer erstklassigen
Restaurantsküche eine
vollumfängliche Kochlehre
zu absolvieren.
Lehrbeginn: Herbst 1972.
Könnte sich bis Lehr-
beginn als Kochgehilfe
mit gutem Verdienst
betätigen.
Offerten erbeten an:
Rest. Akin, am Zyturm
6300 Zug
Tel. (042) 21 22 24

5229

MÖBEL WEBER WOHLER AG



ab Fr. 145.-



ab Fr. 22.-

Tische und Stühle

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

MÖBEL WEBER WOHLER AG

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

183

Küchenchef

Wir suchen nach Vereinbarung in unseren sehr regen Restaurationsbetrieb verantwortlichen Küchenchef.

Wir bieten: Jahresstelle mit hohem Verdienst und geregelter Freizeit. Schöne Unterkunft, evtl. Wohnung.

Wir erwarten: qualifizierte Fähigkeiten im Beruf und im Führen der Mitarbeiter und des Hilfspersonals. Weiterbildungsmöglichkeiten.

Volle Diskretion wird zugesichert.

Bitte melden Sie sich mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto unter Chiffre 5222 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Passanten-Hotel der ersten Klasse in Zürich

sucht auf den Herbst 1972 oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle tüchtigen und fachkundigen

Buchhalter-Einkäufer

oder

Buchhalterin-Einkäuferin

für die selbständige Führung der Betriebsbuchhaltung, des gesamten Einkaufs und der Direktions-Korrespondenz.

Alles weitere möchten wir gerne bei einer persönlichen Kontaktnahme besprechen.

Angebote sind erbeten unter Chiffre 5230 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht nach Zermatt für die nächste Wintersaison

1. Sekretärin

mit Praxis

ein sprachkundiger

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

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

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

- 2 Köche (Chef de partie)
- 1 Aide du patron
- 1 Buffettame
- 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

Restaurant Kornhauskeller Bern

sucht in Jahresstelle

Entremetier
Koch-Pâtissier
Koch-Tournant
Restaurationstochter oder Kellner
Küchen-/Officebursche

Schweizer oder Ausländer mit gültiger Jahresbewilligung.

Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller, 3000 Bern. Tel. (031) 22 11 33

3700



Rôtisserie Müli 5243 Mülligen

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

suchen wir für unsere bekannte Rôtisserie

2 tüchtige Restaurationskellner

(evtl. -töchter)

1 Buffettbursche

wird auch angelernt.

Sehr hoher Verdienst bei geregelter Arbeitszeit.

Bitte rufen Sie uns an

E. Samson-Zellweger, Rôtisserie Müli, 5243 Mülligen, Tel. (056) 3 21 54.

5134

Restauroute Dreistern AG

DIESES ANGEBOT SOLLTEN SIE UNBEDINGT LESEN

Modernes Autobahn-Restaurant Kolliken-Süd mit ausgebauter Restaurations-Küche, klimatisiert, eröffnet im Oktober 1972.

Wir suchen

Küchenchef

Wir bieten zum Grundlohn folgende zusätzliche Entschädigungen für:

- Ueberzeitarbeit,
- spezielle Berufskennntnisse,
- guten Arbeitseinsatz und Freundlichkeit.

Vertrauliche Behandlung Ihrer Offerte wird zugesichert. Bitte senden Sie Ihr Angebot mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften direkt an:

RESTAURROUTE DREISTERN AG
 Direktions-Sekretariat
 5001 Aarau, Postfach 196, Tel. 064 24 45 71

P 29-13162

Hotel-Restaurant «Bären» 3072 Ostermundigen

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 Ostermundigen, 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

Hôtel de premier ordre à Genève cherche:

1 portier de nuit expérimenté

parlant français et anglais

1 chasseur

1 commis de bar

1 sommelier/commis d'étages

Faire offre sous chiffre 5168 à Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht freundliche, ehrliche

Serviertochter

mit Barkenntnissen, Kost und Logis im Haus.

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

5053



Genève
 210 lits nouveaux, 1ère classe

cherche pour l'ouverture de notre restaurant ére 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

Grand Hotel Zermatterhof CH-3920 Zermatt

sucht für die kommende Wintersaison 1972/73 sprachenkundige

Hotelsekretärin - 1. Kassierer/in

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

Econamatgouvernante

(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

(Nachtportier, Garderobier)

Argentier

Offerten sind an die Direktion erbeten.

5058

HOTEL RIGIHOF ZÜRICH

sucht per 1. September 1972 oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Chef de partie

in mittlere Brigade

Réceptionssekretärin oder -sekretär

für den Empfang der Gäste, Kassa, Rechnungswesen, Korrespondenz und Telefon.
 Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift, Italienischkenntnisse erwünscht.
 Geregelter Arbeits- und Freizeit zugesichert. Gut bezahlte Jahresstellen.

Offerten sind erbeten an die Direktion Hotel Righof, Universitätsstr. 101, 8006 Zürich, Telefon (01) 26 16 85.

5231



cherche pour son service Ravitaillement à l'aéroport

des cuisiniers des chefs de partie

Nous offrons:

- Congés réguliers.
- Restaurant pour le personnel.
- Grandes facilités de transport sur notre réseau aérien mondial.
- Caisse de pension.

Seules les offres de candidats de nationalité suisse ou des étrangers pouvant changer de place seront retenues.
 Entrée mi-août, début septembre ou à convenir.

Les personnes intéressées sont priées d'envoyer le talon suivant à:

SWISSAIR, Service du personnel, 1211 Genève 2

Veuillez m'envoyer votre formule de demande d'emploi:

Je suis intéressé par le poste de:

Nom:

Prénom:

Rue:

No postal:

Domicile:

P 18-1752



Wir eröffnen Ende Oktober an bester Lage in Zürich unser «Saisons d'Or»-Restaurant. Es ist ein gepflegtes Lokal (Restaurant und Rôtisserie), in dem wir der Küche ganz besondere Aufmerksamkeit schenken. Wir suchen deshalb einen gut qualifizierten, initiativen

Küchenchef

von dem wir überdurchschnittlich viel verlangen, dem wir aber auch überdurchschnittlich viel bieten können.

Schicken Sie uns bitte Ihre Bewerbung, damit wir ein erstes Kontaktgespräch vereinbaren können.

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

P 05-6036

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
Buffettöchter

Commis de rang*
Kellerbursche*
Officebursche*

(*mit Jahresbewilligung)

Hazyland Night-Club
versierter Dancingkellner

5123

Beim Bahnhof Luzern
Tel. 041-22 41 01



Europazentrum Luxembourg

Wir bieten MEHR als Geld..... und dabei bezahlen wir schon überdurchschnittlich.

Für unsere Projekte in Belgien und Luxemburg suchen wir:

Kassierer NCR 42

Etagegouvernante

und

Assistentin

Transferrmöglichkeiten auch nach Uebersee.

Schreiben Sie oder rufen Sie uns an:
 Holiday Inn-Luxembourg
 P.O. Box 200 / Tel. 43 50 51
 Luxembourg

709

Stellengesuche Demandes d'emploi



Stellenangebote Offres d'emploi



verantwortungsvolle Stelle im Ausland

Junger, dynamischer Schweizer Hotelfachmann (Diplom Lausanne) mit Praxis in allen Sparten, sucht auf 1. September 1972

Sprachen: Deutsch, Französisch, Spanisch, Kenntnisse in Englisch und Italienisch.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5197 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Er: Küchenchef
(in gutem Haus tätig)

Sie: Saaltochter/Buffer
Beide mit Fähigkeitsausweis A

Evtl. Pacht eines kleineren Spezialitätenrestaurants oder Tea-room mit grösserem Küchenanteil. Etwas Kapital vorhanden.

Offerten bitte unter Chiffre 5196 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1-Mann-Musiker

sucht noch Monatsengagement für Dezember, Januar und Februar.

Zeugnisse zur Ansicht.

Robert Santschi, Tel. (036) 71 11 32.

Aushilfsstelle

Hotellerstochter, 24, Maturität, Hotelfachschule Lausanne usw., sucht interessante

für die Monate September, Oktober und Januar/Februar.

Offerten bitte unter Chiffre 5217 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Serviertochter

21 Jahre, Holländerin, sucht Stelle in Spelersrestaurant. Sprachen: Deutsch und Englisch. Stadt Lausanne bevorzugt.

Offerten an: M. Cremers, c/o R. Candamone, Schöllisstrasse 2, 3700 Spiez.

Empfangssekretärinnen

Eintritt: ab 15. November 1972. Englische und französische Sprachkenntnisse. Sonderausbildung an Hotelbuchungsmaschine. Abgeschlossene Hotelfachschule.

Angebote an: U. v. d. Breille, 61 Garmisch, Hotelfachschule Dr. Leopold

secrétaire d'hôtel ou réceptionniste

pour la saison d'hiver (des Noël). Valais ou Grisons.

Faire offres sous chiffre P 30043 N à Publicitas, 2001 Neuchâtel.

Gerant, Geschäftsleiter

(auch Kantine) 12jährige Praxis, Fremdsprachen, Fähigkeitsausweis A, gelernter Koch. Möglichst Zürich oder Umgebung.

Offerten bitte unter Chiffre 5210 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barmaid

sucht Saison- oder Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre 5207 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barmaid

Wintersaison- oder Jahresstelle.

Offerten bitte unter Chiffre 5215 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef

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

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

Küchenchef

Geht auf Anfang Oktober gute Stelle als

4 Jahre in der Schweiz. Lange Fahrpraxis. Gute Referenzen. Gute Englisch- sowie einige Italienischkenntnisse. Auch in der Telefonzentrale eingesetzt. Weitschland bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 5248 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef

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

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

Gerantenstelle

Nur Kanton Bern.

Er: Qualifizierter Küchenchef, im A-la-carte-Service bewandert.

Sie: Bewandert in allen Sparten der Hotellerie, sprachkundig.

Personal zum Teil vorhanden.

Eilofferten bitte unter Chiffre 5118 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune secrétaire

désirant perfectionner son allemand, avec bonnes connaissances d'anglais et d'italien, cherche place dans

hôtel à la réception

pour octobre. Grisons, Lucerne.

Ecrire à Melle M. Claire Fracheboud, 20, Longemalle, 1020 Renens/Vaud.

Hotelsekretärin

Innerschweiz bevorzugt.

Tel.: Büro 61 26 38, privat 61 41 47.

Bar-Lehrtochter

in Erstklasshaus, Westschweiz bevorzugt.

Tel. (01) 92 68 36 ab 17 Uhr.

Hotel- oder Nahrungsmittelindustrie

Handels- und Hotelfachschule Lausanne (Diplom). – Auslandsfahrung: Kanada, Deutschland, Südafrika, viersprachig. Gute Referenzen können vorgelegt werden.

Offerten an: Ulf Tobler, Zwischenbächen 125, 8048 Zürich, Telefon (01) 62 22 20.

Hotelfachmann

mit KV-Diplom und Hotelfachschule Lausanne, Auslandsfahrung (Kanada, Amerika), letzte Stellung Assistant Manager, sucht leitende Stelle (evtl. finanzielle Mitbeteiligung), Films und Umgebung bevorzugt.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5164 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelgehilfin

sucht eine Stelle am Empfang oder der Hotelbar zur Erweiterung ihrer Französischkenntnisse in Genf oder Lausanne.

Angebote mit Gehaltsangaben bitte an: Siglinde Rau, Hotel Schwanen, D-7777 Salem.

Koch

1 Jahr Belvoir ZH, kaufm. geschult, Auslandsaufenthalte sucht neue interessante Tätigkeit, wo er seine Fähigkeiten administrativ anwenden kann. Raum Zürich-Aargau.

Offerten unter Chiffre 5250 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chauffeur

4 Jahre in der Schweiz. Lange Fahrpraxis. Gute Referenzen. Gute Englisch- sowie einige Italienischkenntnisse. Auch in der Telefonzentrale eingesetzt. Weitschland bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 5248 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef

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

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

Küchenchef

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

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

Gerantenstelle

Nur Kanton Bern.

Er: Qualifizierter Küchenchef, im A-la-carte-Service bewandert.

Sie: Bewandert in allen Sparten der Hotellerie, sprachkundig.

Personal zum Teil vorhanden.

Eilofferten bitte unter Chiffre 5118 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune secrétaire

désirant perfectionner son allemand, avec bonnes connaissances d'anglais et d'italien, cherche place dans

hôtel à la réception

pour octobre. Grisons, Lucerne.

Ecrire à Melle M. Claire Fracheboud, 20, Longemalle, 1020 Renens/Vaud.

Hotelsekretärin

Innerschweiz bevorzugt.

Tel.: Büro 61 26 38, privat 61 41 47.

Bar-Lehrtochter

in Erstklasshaus, Westschweiz bevorzugt.

Tel. (01) 92 68 36 ab 17 Uhr.

Wir suchen für unser im Zentrum der Stadt Basel gelegenes Restaurant-Tea-room per sofort oder nach Übereinkunft qualifizierten

Geranten

Es handelt sich bei diesem Posten um die Leitung eines sehr lebhaften Betriebes mit 120 Plätzen. Sonntags geschlossen.

Wir erwarten von Ihnen:

- Initiative und Kontaktfreudigkeit
- Erfahrungen in der Personalführung
- Umfassende gastgewerbliche Ausbildung
- Besitz des Fähigkeitsausweises

Wir bieten Ihnen:

- Eine ausbaufähige Position in einer dynamischen Organisation
- Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Sehr gut ausgestattete Sozialleistungen

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

Sie erreichen uns unter Chiffre K 900921 an Publicitas, 3001 Bern.

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)

Personal aus England

Wir verschaffen Ihnen Kellner, Kellnerinnen, Zimmermädchen, Köche, Réceptionisten usw.

Schreiben Sie Ihren Bedarf an Transcontinental, 16, High Street, Beckenham, Kent, England. Telegramm: Transland Beckenham.

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

Neu

In jedes Hotelzimmer:

Quick-Polish

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

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

Reklame-Verkauf!
Chef-Schürzen
Zwirn-Halbkleinen, gebleicht, ohne Latz, 70 cm, per Stück Fr. 6.50
100 cm, per Stück Fr. 8.50
Bestellen Sie bitte heute noch! Telefon (041) 22 55 85
Aebegglen-Pfister AG Luzern

Bouillons – Suppen – Saucen für höchste Ansprüche

LUCUL

LUCUL Nahrungsmittelfabrik AG, 8052 Zürich, Tel. 051/502794

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.

Direktion

Erfolgreicher, initiativer, zielstrebigster Hotelier, zurzeit Direktor eines grossen Erstklasshotels, sucht per November 1972 oder nach Übereinkunft

Sprachenkundig, reiche Erfahrung in allen Sparten der Hotellerie und Gastronomie, Bankettwesen, Tagungen, Auslandsfahrung (USA), moderne Personalführung.

Erstklassige Referenzen stehen zur Verfügung.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 5176 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Direktor

(bzw. Direktionsehepaar)

vorzugsweise in Jahresstelle, kaufm. Grundausbildung, Auslandsfahrung, 4sprachig, Fähigkeitsausweis A und mehrjährige Praxis in der Hotelführung.

Offerten unter Chiffre 5188 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef de réception, Assistant Manager oder Aide du patron

- Diplom der Hotelfachschule Lausanne.
- Sommerschule Hoteladministration CORNELL, USA.
- Teilnehmer in 18monatigem Hotel Management Training Programm in den USA.

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5206 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Neuverpachtung der Militärkantine auf dem Waffenplatz Frauenfeld

Die Militärkantine auf dem Waffenplatz Frauenfeld wird hiermit zur Neuverpachtung ausgeschrieben. Es handelt sich um einen mittleren Militärkantenbetrieb mit Restaurant.

Die Geschäftsübernahme hat auf den 1. Januar 1973 zu erfolgen. Als Pächter kommen Schweizer Bürger in Frage, die einen guten Leumund und den Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastwirtschaftsbetriebes besitzen.

Die Pachtbedingungen und das Anmeldeformular können bis 31. Juli 1972 schriftlich beim
Oberkriegskommissariat, 4. Sektion, 3000 Bern 25,
verlangt werden.

OBERKRIEGSKOMMISSARIAT
OFA 54050300

Wenn Sie beabsichtigen demnächst Ihr

Hotel, Restaurant Tea-room oder Bar

zu verkaufen oder zu vermieten, melden Sie es uns.

Wir können Ihnen noch günstigere Bedingungen offerieren.

G. Frutig, Hotel-Immobilien,
Amthausgasse 20, 3000 Bern, Tel. (031) 22 53 02

101

Zu vermieten wegen Todesfalls bekanntes, sehr schönes und gepflegtes

Speiserestaurant

zwischen Biel-Olten. Für kapitalkräftigen Küchenchef sehr gute Existenz. Umsatz von Fr. 500 000.- kann noch gesteigert werden.

Offerten bitte unter Chiffre 5204 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

A Lugano città da affittare

ristorante-snack-bar

220 posti. Ambiente ideale per eventuale adattamento a self-service. Ottimo affare per elemento dotato di iniziativa e senso organizzativo. Preferenza a chef di cucina di potava capacità.

Offerta sotto cifra 5159 a Hotel-Revue, 3001 Berna.

Aus Gesundheitsgründen zu vergeben

kleines Hotel garni

(20 Betten) mit Inventar.

Gutgehendes Geschäft in nächster Nähe vom Zentrum Lugano. Aller Komfort. Verhandelbarer Preis.

Schreiben unter Chiffre A 307500 an Publicitas, 6901 Lugano.

A vendre ou à louer dans localité vaudoise

hôtel-restaurant

de bonne renommée, pour un couple de métier excellente affaire, chiffre d'affaires important

Case postale 145, 1820 Montreux

P 22-120

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.

EINMALIGE GELEGENHEIT

Selber klein angefangen, vom Koch zum Kellner... und so weiter. Habe jetzt 7 Jahresbetriebe und möchte 3 davon verpachten (Kaufrecht nicht ausgeschlossen).

Ich suche initiativ, berufstüchtige Ehepaare mit guter Ausbildung und Fachpraxis.

Berufliches, initiativ Können wird dem Finanziellen vorgezogen. Vermiete mitten im Stadtzentrum Lugano

PIZZERIA – CAFETERIA – TEA-ROOM

150 Plätze, Jahresumsatz zirka Fr. 500 000.—

RESTAURANT mit SNACK-BAR

Air Condition

200 Plätze, Jahresumsatz zirka Fr. 1 000 000.—

Ideal für moderne Verpflegung wie Quick-Lunches, Self-Service, kleine Imbissställe usw. (Für ideenreichen Küchenchef.)

BAR-DANCING – NIGHT-CLUB

150 Plätze, Jahresumsatz zirka Fr. 700 000.—

Öffnungszeiten: 21.00 bis 03.00 Uhr. Moderne Atmosphäre.

Miete nach Umsatz, Übergabe nach Uebereinkunft. Mietvertrag für 10 Jahre möglich.

Modern eingestellte Fachleute mit Praxis, die sich gerne selbstständig machen möchten, melden sich unter Chiffre 5226 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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

Technikumstrasse 92

8405 Winterthur

Telefon (052) 22 84 18

Verbandsmitglied

Affittasi centro città Lugano

CAFFETERIA – BAR

Per coppia attiva.

Affitto su base di cifre d'affare.
Offerta sotto cifra 5157 Hotel-Revue, 3001 Berna.

Einmalige Gelegenheit!

Infolge Verkaufs und anderweitiger Verwendung des

Restaurants Pelikan

Pelikanstrasse 8, 8001 Zürich, wird das gesamte Inventar «en bloc» verkauft.

- Nach den letzten Erfahrungen kürzlich neu eingerichtetes Selbstbedienungsbuffet (Frankle), ganz in Chromstahlschiff mit Kühl- und Wärmeanlagen. Kapazität mit einer Kasse bis 1000 Personen pro Stunde.
- Komplette, moderne Kücheneinrichtung mit 3 Kippkesseln, 3 Bratpfannen, Elcator-Herd (neuerwertig) mit 10 Platten, Bain-Marie, Wärmeschrank und Backofen, ganze Länge 320 cm.
- Stefan-Cutler, Tiefkühltruhe 25 m³, Mikrowellenofen, Reform-Backofen, Lipa-Rührwerk, Gipsfrollmaschine, Rondo-Automat, ganze Chromstahlbatterie, Flexil-Dampfgenerator, Waagen, Aufschnittmaschine, Kaffeemaschine, Kasse mit automatischer Geldrückgabe, Ofen-Freezer 12 l, div. Servierwagen.
- Tische und Stühle (Restaurant 170 Plätze) Gartenbestuhlung (150 Plätze).
- kompl. Waschkücheneinrichtung, Ferrum-Mange mit Dampfzug, 200 cm Walzenlänge, Waschmaschine, 18-kg-Automat, Schnellschleuder.
- Sämtliches Geschirr (Corning), Bestecke und Gläser usw. für zirka 500 Personen.

Neuwert der gesamten Einrichtung zirka Fr. 750 000.-, Barpreis bei Übernahme «en bloc» Fr. 150 000.-. Verschiedene Gegenstände wurden erst kürzlich angeschafft. Das Restaurant ist noch bis Anfang August 1972 in Betrieb und kann jederzeit, ausser Samstag, da geschlossen, unter vorheriger Anmeldung besichtigt werden. Auf Wunsch kann die Einrichtung sofort übernommen werden.

Der Besufragte.

Hotelbedarf Hermann Wyler,
Rotachstr. 15, 8036 Zürich 3,
Tel. (01) 35 24 44 und 33 49 34.

5175

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 Kartonnlieferung, franko Station bei Kleinpallettenlieferung von 10 Kartons.

Portobelastung bei Kartonnlieferung, franko Station bei Kleinpallettenlieferung von 10 Kartons.

Prompte Zustellung ab Lager.

Cartaseta AG, 4658 Däniken
Tel. (062) 65 16 16

P 29-12894

Cedesi in affitto locale notturno nel Sottoceneri

BAR – DANCING – NIGHT CLUB

Ambiente Signorile. Aperto tutto l'anno.

Offerta sotto cifra 5158 Hotel-Revue, 3001 Berna.

Zu verpachten auf Anfang Februar 1973 am rechten Zürichseeufer bestbekanntes

Hotel-Restaurant

Das Haus ist rationell eingerichtet und in sehr gutem Zustand. 20 Betten, Restaurant, kleines separates Spezialitätenlokal, Sitzungszimmer und Saal; Terrasse mit schöner Aussicht auf den See, grosser Parkplatz. Schöne Wirtswohnung und Dienstzimmer sind ebenfalls vorhanden. Für tüchtigen Küchenchef vorzügliche Existenz (Jahresbetriebe).

Interessenten melden sich bitte mit einigen Angaben über die bisherige Tätigkeit unter

Chiffre 5150 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Diskretion wird zugesichert.

Interessent gesucht für miethweise Uebernahme eines

HOTEL

mit Restaurant und Bar
(100 Betten, 150 Plätze) an zentraler Lage, 3 km vom Flughafen Zürich entfernt. Es handelt sich um einen in der Projektierung befindlichen Neubau. Wünsche können noch berücksichtigt werden.

Anfragen unter Chiffre 65565 an Schweizer Annoncen AG, ASSA, Postfach, 8024 Zürich.

TESSIN

Am Lago Maggiore (rechtes Ufer) zu verkaufen per sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurant-Bar-Pizzeria

(80 Plätze Terrasse, 80 Plätze innen) direkt am See. Kann auch als Speiserestaurant erweitert werden. Nur an solvente Käufer abzugeben.

Offerten unter Chiffre AS 40841 Lo, ASSA, 6601 Locarno.

Zu verkaufen im Berner Oberland (Seenähe) kleineres

Hotel mit Restaurant

(Jahrespatent). Grössere Anzahlung erwünscht.

Offerten unter Chiffre 5160 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Mit bester Empfehlung

TABOR

TREUHAND- UND VERWALTUNGS AG.

Birmensdorferstrasse 379 8055 Zürich
Telefon 051 / 35 67 77/78

Mitglied des Schweiz. Treuhänder-Verbandes

20 Jahre Erfahrung

Jüngeres und einsatzfreudiges Ehepaar sucht

Hotel garni

(30 bis 50 Betten)

zu kaufen oder zu pachten, vorzugsweise Stadt oder Zweisaisonkurort. Kapital vorhanden.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 5162 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Auf Ende Jahr zu pachten, eventuell zu kaufen gesucht

Tea-room

vorzugsweise in städtischen Verhältnissen oder in Winterkurort.

Kapitalnachweis kann erbracht werden.

Offerten unter Chiffre 5163 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Pour cause imprévue

à louer

à Cossonay-Ville

le café-restaurant de l'UNION

récemment renové.

S'adresser directement aux propriétaires,

MM. Dénéreaz, magasin,
tél. (021) 87 11 87 ou 87 11 08.

P 22-2983

Zu verpachten

wegen Krankheit des jetzigen Pächters auf 1. Oktober 1972, neuzeitlicher, heimelig-rustikaler und gut eingerichteter

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-Wohnbaugenossenschaft Schaffhausen, Furkastrasse 20, Tel. (053) 5 87 85

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 44-302114, Publicitas, 8021 Zürich.

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 Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

