

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 81 (1972)
Heft: 38

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: 09.01.2026

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



Nr.38 Bern, 21.September 1972

hotel revue

Kulinarische Beilage

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

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

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

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

327 551 Unterschriften

Die Tatsachen sind bekannt: das Schweizer Gastgewerbe – Wirtverband, Hotelier-Verein, Verband alkoholfreier Gaststätten – überreichte der Bundeskanzlei 327 551 Unterschriften zuhause des Bundesrates. Die Initianten dieser Petition fordern mit den Unterzeichnern, dass

● auf die zahlenmässige Begrenzung der Saisonarbeitskräfte im Gastgewerbe zu verzichten sei,

● sämtlichen gastgewerblichen Betrieben, ungeachtet ihres Standortes und ihrer Öffnungsdauer, die Beschäftigung von Saisonarbeitskräften zu bewilligen sei, wobei die Dauer ihrer Beschäftigung neun Monate nicht übersteigen darf.

Begründet wird dieses Begehren mit dem krassem Personalmangel im Gastgewerbe, dem zurzeit zirka 30 000 Mitarbeiter fehlen. Dieses Personalmanko kann auch durch weitgehende Rationalisierung und intensive Werbung einzelheimischen Nachwuchses nicht ausgeglichen werden. Somit droht die Gefahr, dass das Gastgewerbe den Bedürfnissen der Bevölkerung nach Verpflegung und Beherbergung nicht mehr gerecht wird und jene Leistungen nicht mehr erbringen kann, die die Schweiz zu einem führenden Fremdenverkehrsland geprägt haben. Die drei Verbände wiesen mehrfach darauf hin, dass sie sich in keiner Form gegen das Stabilitätsziel des Bundesrates wenden, denn dieses staatspolitische Ziel ist mit den Forderungen des Gastgewerbes durchaus vereinbar.

Tatsächlich sind Saisonkinder die einzige Kategorie von ausländischen Mitarbeitern, welche die Personalsorgen des Gastgewerbes lindern können, ohne die 47 Prozent der Stimmberechtigten, die seinerzeit Schwarzenbachs Überfremdungsinitiative befürworteten, herauszufordern. Denn Saisonkinder im Gastgewerbe sind jung, meistens ohne Familie, bleiben erfahrungsgemäss jeweils nur zirka sieben Monate in unserem Land, leben im Normalfall in Hausgemeinschaft mit dem Arbeitgeber und schätzen – wegen des Lohnes und der Weiterbildungsmöglichkeiten – den vorübergehenden Aufenthalt in unserem Land.

Der Vorwurf, die Beschäftigung von Saisonkinder sei inhuman, ist bei näherem Hinsehen nicht haltbar: Saisonkinder kommen freiwillig, meistens, weil die wirtschaftliche Not im eigenen Land sie zur Arbeit im Ausland zwingt. Natürlich müssen die Arbeits- und Lebensbedingungen für Saisonkinder menschenwürdig sein, denjenigen von Schweizer Mitarbeitern entsprechend. – Auch die vom BIGA verbreitete Behauptung, die italienischen Behörden drängen auf Abschaffung des Saisonkinder-Status, entbehrt jeder Grundlage. Pierre Moren, Präsident des Schweizer Wirtverbandes und Mitglied der vom Bundesrat ernannten «Fremdarbeiter-Kommission», wies anlässlich der Pressekonferenz am vergangenen Freitag ausdrücklich auf die Tatsache hin, dass in den mit Italien unterzeichneten Protokollen von solchen Wünschen unseres Verhandlungspartners nichts enthalten sei.

Wir alle müssen uns klar sein darüber, dass die Forderungen des Schweizer Gastgewerbes von der Öffentlichkeit, von den Vertretern anderer Branchen und auch von der Presse nicht widerspruchlos hingenommen werden. Man wirft dem Gastgewerbe vor, es verlange Bevorzugungen, die – mit gleichem Recht – auch andere Wirtschaftssektoren beanspruchen könnten. So einleuchtend dieses Argument im ersten Moment klingt, so falsch ist es bei näherem Hinsehen. Das Schweizer Gastgewerbe übt nämlich eine quasi-öffentliche Funktion aus. Im Tagesdurchschnitt produzieren die Hotels, Restaurants, Wirtschaften und Kantinen unseres Landes zirka 1,6 Mio. Mahlzeiten und Zwischenverpflegungen. Der im ganzen Lande zu beobachtende Trend zur englischen Arbeitszeit wird diese «öffentliche Ernährungsfunktion»

des Gastgewerbes in kürzester Zeit noch wichtiger werden lassen.

Den Beweis für den öffentlichen Dienstleistungscharakter des Gastgewerbes erbringen zwei Tatsachen:

● die Preise im Gastgewerbe unterliegen der gleichen öffentlichen Kritik wie z. B. die Tarife der SBB, der Trams und der Taxis.

● Das bisherige Zugeständnis von 21 000 Saisonarbeitskräften für das Gastgewerbe beinhaltet bereits eine Anerkennung der besonderen Situation dieser Branche.

Was nicht verschwiegen werden darf: weite Kreise der Saison-Hotellerie haben die Petition nur halben Herzens unterstützt, bzw. sie teilweise sogar ignoriert. Die Saison-Hotellerie fürchtet die Konkurrenz der Stadtbetriebe, wenn j e d e r

gastgewerbliche Betrieb Anrecht auf Saisonarbeitskräfte hat. Wenn die Petition trotzdem eine so grosse Zahl von Unterschriften erbrachte, so ist damit der Personalmangel auch in den Jahresbetrieben mehr als bewiesen, die drohende Gefahr dokumentiert. Zum Trost für die Saison-Hotellerie sei darauf hingewiesen, dass im europäischen und im weiter entfernten Ausland genügend arbeitswillige Saisonkinder darauf warten, einen Job im schweizerischen Gastgewerbe zu finden. Deshalb ist die Erfüllung unserer Begehren durch den Bundesrat – mit der wir fest rechnen – keine Gefahr für einen Teufelskreis.

Im Herbst wird der Bundesrat über die für das nächste Jahr geltende Fremdarbeiterregelung entscheiden. Die drei eingangs erwähnten gastgewerblichen Verbände diskutierten in der letzten Woche das weitere Vorgehen und einigten sich über die verschiedenen Massnahmen, mit denen sie ihren Forderungen Nachdruck verleihen wollen. Denn mit der Uebergabe der 327 551 Unterschriften allein ist es ja nicht getan.

d'n côté, stabilise le nombre des travailleurs et, de l'autre, prône les vertus du marché libre. L'aide aux régions de montagne, irrémédiablement, passe par l'octroi d'un véritable instrumentarium international de travail qui jugulerait la crise caractérisant actuellement la main-d'œuvre dans l'hôtellerie.

L'office de tourisme, paysan de montagne

On savait déjà que l'office de tourisme local, jouant l'homme-orchestre, est régulièrement appelé à accomplir des tâches aussi nombreuses que diverses. On ignorait, par contre, que son rôle de paysan dépasse le cadre de l'anecdote et du folklore... Les stations touristiques de nos Alpes et de nos Préalpes sont en effet situées généralement au cœur des champs cultivés qui composent le paysage aussi bien que les montagnes et le ciel! Amputée parfois d'une partie de ses terres les plus productives et dans l'impossibilité technique et matérielle d'assurer, sur place, le ravitaillement en produits du cru en faveur de la production du marché (touristes et résidents), l'agriculture de montagne devient inrentable et vouée à une mort qui n'est même pas lente: c'est l'exode rural, moralement, humainement, sociologiquement et économiquement dangereux, mais c'est aussi le retour fulgurant à une nature à l'état sauvage.

L'abandon de l'agriculture de montagne pose au tourisme d'innombrables problèmes. C'est la raison pour laquelle tout embryon d'activité touristique devrait immédiatement être accompagné de mesures destinées à protéger l'environnement naturel et humain qui constitue, pour le tourisme, une attraction de valeur, une source de vie, un milieu ambiant indispensable. Que serait en effet une station touristique sans ses chemins pédestres, ses pâturages bien entretenus (et bien brouillés) et toute la vie pastorale qui s'y déroule? On sait déjà que les terrains qui servent de pistes de ski doivent être entretenus et travaillés durant toute l'année, ce qui assure une protection naturelle contre les glissements (et neige et les avalanches). Le maintien de zones de détente alpines et de terres cultivées par les paysans de la montagne s'avère d'une importance fondamentale pour le tourisme d'été et d'hiver, même si, du point de vue strictement agricole, cette exploitation n'est pas directement rentable. Qui se chargera alors du déficit de ce secteur? Les

L'hôtel et l'office de tourisme montagnards

On se penche, comme pour un malade, sur les problèmes du tourisme et de l'hôtellerie de montagne. Est-ce prétendre qu'ils sont l'un et l'autre en train de céder du terrain, au profit des résidences secondaires, des clubs et des vacances balnéaires? On pourrait le penser, mais la montagne fait de plus en plus d'adeptes; cependant, leurs désirs ont évolué, à un tel point que les structures en place ne parviennent plus à les satisfaire. C'est un des thèmes de réflexion de la Fédération suisse du tourisme qui préconise des solutions audacieuses, mais réalistes.

On se trouve en présence d'un double problème: d'une part, une hôtellerie qui doit lutter contre la concurrence acharnée que lui livrent les autres moyens d'hébergement et toutes les autres formes de vacances engagées dans la «guerre des loisirs» et, d'autre part, un tourisme qui aurait plutôt tendance à asphyxier les autres activités traditionnelles de la montagne, l'agriculture en particulier.

Offrir plus pour mieux survivre

Il est paradoxal de constater que l'hôtellerie de montagne, pilier de l'industrie touristique, devient de plus en plus isolée par rapport à l'hébergement «complémentaire». Saisonnière de surcroît, elle dispose pourtant d'une meilleure occupation, gage de la bonne marche et de la bonne rentabilité d'une station. C'est la raison pour laquelle «le profit par l'inflation», qui caractérise actuellement le marché immobilier dans nos régions montagnardes, devrait faire place à une meilleure harmonie (1 lit d'hôtel pour 3 lits para-hôteliers) dans l'hébergement. Car l'hôtellerie participe activement à la vie d'une station et contribue, mieux que les autres systèmes, à l'économie régionale. Ses animateurs ont dès lors un rôle essentiel à tenir, qu'ils devraient toutefois lier à une attitude constructive et capable d'opter pour une nouvelle politique.

Celle-ci consiste notamment à innover en matière de systèmes de financement, afin de faire face à la modernisation, voire à la reconstruction d'établissements dont le 80 pour cent sont antérieurs à la première guerre. Cette survie ou ce renouveau, selon la formule choisie, est également conditionné par une organisation efficace de l'entreprise, par sa rationalisation et sa coopération avec d'autres établissements similaires dans le cadre d'un groupe de travail en commun. Cette nouvelle façon d'assurer une bonne exploitation, dictée par les besoins du marché, favorisera même un certain retour à l'individualisme dans la petite et moyenne entreprise, mais à un individualisme de bon aloi (accueil, services, animation, décoration) censé améliorer l'offre, la vente et la rentabilité finale. En conservant les traditions demandées par la clientèle, en travaillant en fonction des besoins et en offrant un produit original, l'hôtellerie saisonnière de montagne fera preuve d'une attitude positive envers le marché. Il lui incombe donc de commencer par s'aider elle-même...

Aus dem Inhalt

327 551 signatures

La remise de la pétition de la restauration et de l'industrie hôtelière suisses

3

Hotelsprospekte (Interview)

Nicht selber basteln, lieber professionell beraten lassen

3

Neu in der HOTEL-REVUE

Analyse von Hotelaktien, diesmal Holiday Inns Inc.

4

Gastronomie et diététique

Tout sur les vitamines, les protéines, les calories... et l'art de les offrir

8

Verbandspolitik heute

Verbände sind nur so gut wie ihre Mitglieder

11

L'Inde, pays de tourisme

Une présentation du tourisme en Inde, à l'occasion de sa présence au 53e Comptoir suisse

13

Luigi Vittori

... oder das Geheimnis hausgemachter Teigwaren

15

communes dans une faible mesure et surtout la Confédération dans le cadre de son aide aux régions de montagne, peut-être par le biais d'une restructuration de l'agriculture, d'une rationalisation économique de son exploitation, voire d'une indemnisation versée pour la conservation des paysages. Mais, en attendant les premières mesures fédérales, l'office de tourisme doit peut-être se faire paysan, faucher les prairies, rentrer le foin, faire paître ses propres troupeaux dans les pâturages (l'on a déjà recouru à de tels expédients dans certaines stations pour des motifs moins folkloriques que d'ailleurs le pensaient de prime abord). C'est ce que l'on appelle une conception globale de politique touristique; les directeurs d'offices de tourisme et de stations connaîtront désormais le sens donné par les paysans de la montagne au mot «gouverner»...



Abschiedsfeier für Dr. Victor Egger

Ende September tritt Dr. Victor Egger nach 36jährigem Wirken im Schweizer Wirtverband in den Ruhestand. Zu diesem Anlass lud der Schweizer Wirtverband am 14. September 1972 zu einer Abschiedsfeier ein. Eine illustre Gästeschar aus den Kreisen des Gastgewerbes, des Gewerbes und des Tourismus traf in den prächtigen Räumen des Zunfthauses zur Meisen zusammen und wohnte einer beglückenden Feier bei.

Zentralpräsident Pierre Moren und Direktor Dr. Xaver Frei vom Wirtverband würdigten Leben und Werk des abtretenden Direktors, der dem Stand der Gastwirte so vieles gegeben hat, der tiefe, fruchtbare Spuren seines Wirkens hinterlässt. Man darf wohl ohne Übertreibung feststellen: eine Ära – die Ära Egger – geht zu Ende. Dr. Egger hat sich mit seiner Aufgabe, seinem Verband dermassen identifiziert, dass man landauf, landab Person und Institution als Eines, Ganzes verstand.

Als Berner Oberländer Hotelierssohn hat Victor Egger nach Abschluss der Hotelfachschule Lausanne an der Universität Bern Volkswirtschaft studiert. Herkommen, Ausbildung und Liebe zum gastgewerblichen Beruf haben dazu beigetragen, dass Victor Egger zu einem der profiliertesten Köpfe des schweizerischen Gastgewerbes wurde. Sein tiefstes Anliegen war es, Stellung und Ansehen des Wirtstandes zu haben und alle Massnahmen, die er durchfocht und durchsetzte, galten diesem Ziel. Was es an Einsatz und Anstrengung bedurfte, in praktisch allen Kantonen den Fähigkeitsausweis einzuführen, Vorbereitungskurse zu organisieren, vertrag nur der zu erfassen, der selbst täglich mit den Vorzügen, Besonderheiten und Seltsamkeiten des eidgenössischen Föderalismus in Auseinandersetzung steht.

Ungewöhnliche Schaffenskraft, Beharrlichkeit und Durchsetzungsvermögen zeichnen Dr. Egger heute noch aus. Wer die Gründlichkeit erlebt, mit der er jede einzelne Aufgabe angeht, staunt nur noch still, wenn er erfahren darf, dass Dr. Egger trotzdem immer wieder Zeit für seine Musik, seine Malerei gefunden hat. Nationalrat Dr. Otto Fischer überbrachte den Dank und die Anerkennung des schweizerischen Gewerbes. Zeit seines Schaffens war Dr. Egger ein überzeugter Verfechter des freien Unternehmertums, der gewerblichen Wirtschaft. Massgeblich hat er an der Gestaltung der Gewerbepolitik der letzten Jahrzehnte mitgewirkt.

In meisterhafter Rede – in geschliffenem Deutsch, Französisch und Italienisch – frisch und jugendlich wirkend, dankte Dr. Egger für die Feier, für Dank und Anerkennung. Als seinen tiefsten Wunsch bezeichnete er die möglichst enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit aller gastgewerblichen und touristischen Kreise unseres Landes. Zur Begleitung der festlichen Versammlung – rahmte, charmanter «Nachwuchs» des Wirtverbandes die Feier ein: Fräulein Elisabeth Wischer erfreute mit Klavierstücken von Bach, Mozart und Rachmaninow, und Monika Frei trug ein herzerfrischendes Gedicht von Ehrenmitglied Hans Kilchmann vor. Beim gemeinsamen Mittagessen überbrachten die Vertreter der Verbände in launigen Ansprachen und mit sinnigen

Geschenken ihren Dank: Vizepräsident Rolf Kienberger für den Schweizer Hotelier-Verein, Frau Dr. Margrit Bohren für die Vereinigung der alkoholfreien Betriebe, Präsident Bruno Berner für die Union Helvetia.

Dr. Victor Egger tritt ins Glied zurück. Auch für den Schweizer Hotelier-Verein ist dies Grund, für einen Augenblick innezuhalten und ehrend des Mannes zu gedenken, mit dem es nicht immer leicht war «Kirschen zu essen», bei dem es oft

schwer hielt, mit einer Idee, einer Massnahme zu überzeugen. Aber alle, die ihm am Verhandlungstisch begegneten, mit ihm Gedanken austauschten, müssen Dr. Victor Egger attestieren, dass er jedes Problem äusserst gründlich von allen Seiten beleuchtet, seine Meinung wohlüberlegt, kraftvoll, offen und ehrlich kundgegeben hat. Es ging ihm stets um die Sache – die gute Sache des schweizerischen Gastgewerbes und der Menschen, die in dessen vielfältigen Berufen Brot und Erfüllung suchen.

Der Schweizer Hotelier-Verein dankt Dr. Victor Egger für sein Lebenswerk im Dienste des Gastgewerbes, Gesundheit, froher Mut und lange Jahre mögen dem unermüdeten Schaffer beschieden sein. Die besten Glückwünsche gelten Dr. Xaver Frei, der das Werk fortsetzt. Auf weitere gute Zusammenarbeit!

Franz Dietrich

Vergleichen und daraus Nutzen ziehen

ERFA-Gruppe 11 SHV im musikfestlichen Luzern

Unter der Leitung von Obmann O. Sutter ist die ERFA-Gruppe 11 am 31. August und 1. September im Hotel Palace in Luzern zu ihrer zweiten diesjährigen Sitzung zusammengetreten. Nach Aufnahme von zwei weiteren Mitgliedern umfasst diese Gruppe nun 11 Salonhotels, die der obersten Preisklasse angehören.

Der Vergleich der Betriebsrechnungen des Jahres 1971 fand besondere Aufmerksamkeit, da erstmals die Bruttumsätze – d. h. also Umsätze einschliesslich Bedienungsgelder – als Berechnungsgrundlage herangezogen wurden. Alle auf die Umsätze bezogenen Kennzahlen, wie Moyennes, Aufwandstruktur, Betriebs- und Warenergebnisse sind gegenüber dem bisher angewandten Nettoverfahren verändert. Ein Vergleich mit Vorjahreszahlen muss dem Rechnung tra-

mochten, während dies der andern Hälfte nicht gelang. Die prozentualen Küchen- und Kellerrenditen konnten dagegen mehrheitlich verbessert werden. Die ERFA-Gruppe 11 nahm die Bestrebungen zur Revision des Kontenrahmens für die schweizerische Hotellerie zur Kenntnis und erklärte sich im Prinzip mit den vorgesehenen Änderungen hinsichtlich Verbuchung der Bruttumsätze wie auch der Bruttohöhen (AHV-Löhne) einverstanden.

Die Umfrage über den Verlauf der Sommersaison ergab mehrheitlich ein befriedigendes Bild. Allerdings wurden diejenigen Betriebe, welche besonders das Gruppenreisegeschäft pflegen, durch den starken Ausfall an USA-Gästen empfindlich getroffen. Der Personalbedarf konnte in quantitativer Hinsicht in den Betrieben der ERFA-Gruppe 11 zumeist gedeckt werden, doch häuften sich die Sorgen über die schwindenden beruflichen Qualitäten der Arbeitskräfte. Eine Sondererhebung über die im Sommer angewandte Preispolitik und über die für das Jahr 1973 vorgesehenen Preise ergab den Nachweis für ein massvolles Verhalten der ERFA-Mitglieder. In einzelnen Fällen sind Preiserhöhungen bis zu 10 Prozent beabsichtigt, was wegen des ausserordentlichen Kostendruckes vor allem im Lohnsektor durchaus als gerechtfertigt erscheint.

Den Höhepunkt der Luzerner Tagung bildete zweifellos der Besuch des Festkonzertes am Abend des 31. August, Herbert von Karajan mit den Berliner Philharmonikern, welche die Mitglieder der ERFA-Gruppe während kurzer Zeit vom beruflichen Alltag hinweg in bessere Weiten zu versetzen.

Obmann O. Sutter, Luzern

ERFA-Gruppe 7 SHV in Flims

Das Park-Hotel Walldhaus Flims beherbergte am 7. und 8. September 1972 die Mitglieder der aus Salonhotels höherer Preisklassen zusammengesetzten ERFA-Gruppe 7.

Der Vergleich der Betriebsrechnungen des Jahres 1971 liess erkennen, dass gegenüber dem Vorjahr 5 Mitgliederbetriebe die Mehrfrequenzen zu erzielen vermochten; in einem Fall blieb der Frequenzstand unverändert, während 4 Betriebe einen Einbuss an Logiernächten verzeichneten. Dazu ist allerdings zu bemerken, dass 2 Hotels vom bisherigen Wintersektorbetrieb auf Winterbetrieb umgestellt hatten und für den Sommer ein Pachtverhältnis mit ausländischen Veranstaltern von Gruppenreisen eingegangen waren.

Diese aus betriebswirtschaftlichen Überlegungen getroffene Massnahme erklärt es auch, dass nicht alle Betriebe der ERFA-Gruppe 7 gegenüber dem

wahrscheinlich nicht die vorzüglichsten Mittel.

Wir haben deshalb ein einfaches, übersichtliches Formular gestaltet, das auch ihnen als «Weckliste» gute Dienste leisten wird. Die untenstehende Abbildung zeigt das neue Formular. Es kann im Format A5 (210 x 148 mm) und A4 (297 x 210 mm) bezogen werden.

Die Preise:
1 Block A5 zu 100 Blatt Fr. 2.50, 10 Blöcke Fr. 22.–
1 Block A4 zu 100 Blatt Fr. 3.90, 10 Blöcke Fr. 36.–

Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Tel. (031) 25 72 22.

Guten Morgen

es ist Zeit zum Aufstehen ...

So oder ähnlich tönt es täglich in tausenden von Telefonhörsen unserer Hotelzimmer. Sitzungen, Rendez-vous usw. können nur abgehalten werden, wenn alle Teilnehmer rechtzeitig erscheinen. Deshalb erwartet jeder Gast im Hotel einen tadellos funktionierenden Weckdienst. Ihre Zuverlässigkeit hängt auch hier von den Mitteln ab, mit denen Sie arbeiten, d. h. von der Art und Weise, wie Sie die Aufträge notieren. Frei fliegende Zettel oder Wandtafel und Kreide sind

Weckliste für Reveille matin pour		den Ze	
Zeit/Heure	Zimmernummern/Numéros de chambre	Zeit/Heure	Zimmernummern/Numéros de chambre
		7.00	
		7.15	
4.00		7.30	
		7.45	
5.00		8.00	
5.15		8.15	
5.30		8.30	
5.45		8.45	
6.00		9.00	
6.15			
6.30			
6.45			

Schweizer Hotelier-Verein Nr. 004

ANALYSES – REVISION – CONSEILS

L'industrie hôtelière a ses problèmes très particuliers – ayez donc recours aux services d'un personnel entièrement spécialisé, qu'il s'agisse de mandat de revision, de contrôle, d'analyse de comptes d'exploitation ou de gestion, de comptabilité, de problèmes fiscaux, d'élaboration de contrats, de conseils de toute nature!



TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSH

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



Mach mit – blib fit

50 Jahre Sportclub Hota Zürich

Am 20. September war es ein halbes Jahrhundert her, seit einige sportfreudige Hotangestellte die Hota Zürich gründeten. Die Hota, welche aus kleinen und oft schwierigen Anfängen heraus entstand, hat noch heute den Geist, der seine Gründer geleitet hatte. In echter Kameradschaft pflegen und fördern die Hotaner den Fussball- und Leichtathletiksport und bestimmen damit ein harmonisches Clubleben.

Der Sport ist ein wesentlicher Faktor bei der Freizeitgestaltung der Hotangestellten und nicht zuletzt auch der Arbeitgeber selbst. Die Entstehung von Hotangestellten-Sportvereinigungen innerhalb des Gastgewerbes, sei es nun auf dem Gebiet des Tennis und Fussballs oder sonstwo, sind insofern überaus günstig zu bewerten, als ja die sportliche Betätigung nicht nur der Erholung und Freizeitgestaltung

Stellenvermittlung Jetzt

solten Sie uns Ihren Personalbedarf für die kommende Wintersaison melden, und zwar schriftlich an

Schweizer Hotelier-Verein
Einzelvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Es werden nur SHV-Mitglieder bedient.

dient, sondern auch dem bessern Verständnis und dem Arbeitsklima. Dieser Punkt dürfte heute eine besondere Bedeutung haben. Wenn sich die Hota auch ein verhältnismässig kleiner Verein entwickelt hat, so dürfen wir doch heute mit Stolz feststellen, dass er ein bescheidenes Plätzchen im schweizerischen Firmensponsoring mit Berechtigung einnehmen darf. Es gebührt sich nicht nur Glückwünsche zu entbieten, sondern allen diejenigen den Dank abzustatten, die im Laufe der vergangenen Jahre ihre Tatkraft für die Hotangestellten-Sportbewegung, ihre Erholung und ihr Können zur Erreichung der sportlichen Ideale eingesetzt haben. ZH



Attention mauvais payeurs!

Diverses plaintes nous engagent à mettre nos membres en garde contre une collaboration trop confiante avec l'agence de voyages Gérard Vilain, à Hornu (Belgique). Nous invitons nos membres à se montrer prudents et leur conseillons de ne travailler avec cette agence que contre paiement comptant ou paiement d'avance.

Achtung, schlechter Zahler!

Verschiedene Klagen veranlassen uns, unsere Mitglieder vor einer allzu vertrauensvollen Zusammenarbeit mit dem Reisebüro Gérard Vilain in Hornu (Belgien) zu warnen. Wir mahnen unsere Mitglieder zur Vorsicht und raten ihnen, nur gegen Bar- oder Vorauszahlung zu arbeiten.

hotel revue

Redaktion, Inserate und Abonnements

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

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

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

Druck: Fritz Pochon-Jent AG, Bern.

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

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

Deutsche Redaktion: D. P. Kühler, Maria Küng

Französische Redaktion: J. Seydoux
Technische Leitung und Inseratenteil: P. Steiner

Berufe an der Arbeit

(KFG) Alljährlich gelangt in Zürich Ende September/Anfang Oktober die «Zürcher Herbstschau (Züspa)» auf dem Ausstellungsgelände beim Zürcher Hallenstadion zur Durchführung. Auch dieses Jahr findet im Rahmen der Ausstellung die stets stark besuchte Sonderschau «Berufe an der Arbeit» statt, an der zirka 30 Berufe vertreten sein werden. Die Fachkommission für das Gastgewerbe des Kantons Zürich nutzte diese gute Chance zur Nachwuchswerbung und ist an der Sonderschau mit Kochlehrkräften, Köchinnenlehrkräften, Kellerreinigerinnen, Servicefachkräften vertreten, die durch abwechslungsreiche Demonstrationsarbeiten versuchen werden, die Besucher über die Berufstätigkeit eingehend zu informieren.

Die Schülerinnen und Schüler können zudem an einem von der Ausstellungsleitung organisierten Klassen-Wettbewerb teilnehmen, der auch gastgewerbliche Themen über Küche und Service umfasst.

Die KFG Zürich bemühte sich, einen attraktiven Stand herzurichten und das Gastgewerbe in wirksamer Art zu präsentieren. Die Ausstellung ist vom 21. September bis 1. Oktober 1972 täglich von 13.00 bis 21.30 Uhr geöffnet.

Séminaire romand SSH à l'Ecole hôtelière

Le service de la formation professionnelle de la SSH à Berne organise, en collaboration avec l'Ecole hôtelière de Lausanne, un séminaire destiné aux membres romands de la SSH intitulé

L'homme dans l'entreprise

Ce séminaire de 3 jours pour gérants et directeurs, ainsi que leur conjoint doit aider nos membres à résoudre leurs problèmes de personnel et de conduite des hommes, ou d'échanger des expériences entre collègues.

Le cours aura lieu à l'Ecole hôtelière de la SSH Lausanne.

du lundi 23 octobre 1972 dès 16.00 h

au jeudi 26 octobre 1972 après le lunch

Renseignements et inscriptions

Prière de s'inscrire jusqu'au 9 octobre 1972 à l'Ecole hôtelière de la SSH, Avenue de Cour 119, 1000 Lausanne 3 qui donnera tous renseignements complémentaires en envoyant le coupon ci-dessous dûment rempli.

Je m'inscris au séminaire «L'homme dans l'entreprise» du 23 au 26 octobre et m'engage à verser la finance d'inscription de fr. 480.– (ou fr. 760.– pour un couple) au CCP 10-2635. L'inscription ne devient définitive que par le paiement de la finance du cours.

Nom: _____

Prénom: _____

Adresse: _____

tél. no.: _____

Veuillez me réserver une chambre d'hôtel du au type _____

Date: _____

Signature: _____

Remise de la pétition de la restauration et de l'industrie hôtelière suisses



Le vendredi 15 septembre, la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, la Société suisse des hôteliers et l'Association suisse des établissements sans alcool ont remis à la Chancellerie fédérale à l'intention du Conseil fédéral, une pétition portant 327 551 signatures. Les promoteurs de cette pétition demandent, avec les signataires:

- de renoncer à la limitation quantitative de la main-d'œuvre saisonnière dans la restauration et l'industrie hôtelière,
- d'autoriser toutes les entreprises de la restauration et de l'industrie hôtelière, quelles que soient leur situation et leur durée d'ouverture, d'occuper de la main-d'œuvre saisonnière, la durée d'occupation ne devant cependant pas dépasser 9 mois.

La remise de cette pétition donna lieu à une fête populaire en fin d'après-midi devant le Palais fédéral, mais elle avait été précédée d'une conférence de presse, à laquelle assistaient les dirigeants des trois associations ci-dessus mentionnées.

Suppression du contingent et meilleure utilisation des saisonniers

M. P. Moren, président central de la FSCRH, insiste sur le fait que la restauration et l'hôtellerie sont devenues des industries de service au même titre que les transports publics. En raison de la conjoncture et des nouveaux horaires de travail, notre branche sert environ 2 millions de repas par jour. Ce mode de restauration exige une manutention toujours

plus importante et des travaux que notre personnel suisse ne veut plus accomplir.

Situation spéciale de l'industrie hôtelière

En accordant un contingent minime, les autorités ont déjà reconnu que l'hôtellerie, en particulier d'utiliser des saisonniers. Il n'est donc pas à craindre qu'une libération puisse être considérée comme un précédent. Il faudrait que l'hôtellerie des villes puisse bénéficier d'une meilleure possibilité de rotation permettant aux saisonniers qui ne sont occupés que 4 mois par exemple dans les établissements de montagne de travailler les 5 autres mois dans une zone urbaine.

Les établissements publics jouent un rôle dans la vie économique, politique, culturelle et sociale de notre pays, vie que les autorités fédérales ne voudront certainement pas voir réduite faute de locaux de réunions.

Des objections qui n'en sont pas

Hand-d'œuvre on marché
M. H. Bircher, directeur de la SSH, réfute certaines objections que l'on fait à l'hôtellerie, en particulier d'utiliser des saisonniers comme main-d'œuvre bon marché. Il expose la réglementation en vigueur concernant les salaires minimaux qui ne sont pratiquement pas appliqués en vertu de l'offre et de la demande et de l'avancement réservé aux saisonniers qui ont déjà travaillé avec le permis suisse. La pénurie de collaborateurs entraîne des hausses de salaires exceptionnelles.

Rationalisation insuffisante?

Quel que soit le degré de rationalisation et de mécanisation des hôtels et restaurants, il leur faut de la main-d'œuvre humaine pour faire fonctionner les machines, pour produire et assurer le ravitaillement, pour nettoyer et faire de l'ordre. C'est cette main-d'œuvre qui nous fait défaut car les apprentis suisses de l'hôtellerie - qui augmentent heureusement d'année en année grâce aux efforts de la formation professionnelle au sein des associations - veulent occuper rapidement des postes de cadres après avoir travaillé pendant quelque temps comme saisonnier à l'étranger.

La main-d'œuvre est d'autant plus nécessaire que nous sommes une industrie de service qui ne peut guère pratiquer et stocker ses produits. Le service et la prestation doivent être fournis immédiatement après la commande.

Le travail saisonnier serait-il inhumain?

M. Bircher s'étonne de la campagne lancée récemment contre le statut des saisonniers, considéré comme inhumain. En effet, chaque collaborateur de l'industrie hôtelière est pratiquement, pour quelque temps, un saisonnier et vit pendant plusieurs mois loin de sa famille comme les matelots, les soldats, les explorateurs, etc. Cela fait partie du métier. Après avoir exposé le cas d'un saisonnier parmi des milliers d'autres - et les avantages qu'il retire de son stage -, le directeur de la SSH conclut en rappelant que l'industrie hôtelière suisse doit beaucoup à ses saisonniers et c'est la raison pour laquelle elle espère que le Conseil fédéral ne restera pas sourd à nos arguments.

Réalisations concrètes

D'intéressants clichés permettent de se rendre compte de visu de certaines

récentes rationalisations réalisées dans l'hôtellerie. Si ingénieuses soient-elles elles ont l'inconvénient d'être très coûteuses et de ne permettre des économies de

personnel qui sont loin de compenser les 30 000 travailleurs qui font défaut à la restauration et à l'industrie hôtelière suisses.

Pressestimmen zur Petition

Tages-Anzeiger: anfechtbar

al. Noch vor wenigen Monaten hätte man die über 300 000 Unterschriften der Petition des Gastgewerbes als Riesenerfolg gewertet. Nachdem aber zum ersten Mal die Kavallerie über 400 000 Unterschriften gesammelt worden sind und die Petition des Krankenkassenkonkordats rund 600 000 Unterschriften auf sich vereinigt, ist der Erfolg der Wirt und Hoteliers nicht mehr überwältigend; die 327 000 Unterschriften stellen aber immerhin einen Achtungserfolg dar.

Trotzdem bleibt das Ziel der Petition anfechtbar. Könnten, wie es das Gastgewerbe fordert, alle Betriebe dieser Branche beliebig Saisonarbeiter einstellen, so würde die mühsam erarbeitete Fremdarbeiterpolitik des Bundesrates, die auf die Stabilisierung der Zahl der erwerbstätigen Ausländer ausgerichtet ist, in sich zusammenbrechen.

Immer wieder wird festgestellt, das Gastgewerbe habe seit jeher Saisonkrisen erlebt. Das ist durchaus richtig - aber diese Arbeitskräfte sind und waren auf Grund der schweizerischen Vorschriften den Betrieben in den traditionellen Ferienorten vorbehalten, die eben bloss saisonweise (nicht das ganze Jahr) geöffnet sind. Die Hotels und Restaurants in den Städten und Agglomerationen, wo der schärfste Arbeitskräftemangel herrscht, brauchen aber Personal für das ganze Jahr, weshalb hier das Loch nicht einfach mit Saisonkrisen gestopft werden kann.

Neue Zürcher Zeitung: Show-business

Die Uebergabe ihrer Unterschriftenverband das schweizerische Gastgewerbe mit einem aufwendigen Spektakel. In der Freitagsausgabe des «Anzeigers für die Stadt Bern» warb ein ganzseitiges Inserat für «Feststimmung auf dem Bundesplatz bei Chäs und Brot». Bei einem «vergünstigten Rendez-vous» wurde, von troten Klängen untermalt, Käse, Brot, Milch, Wein, Traubensaft und Süssmost gratis serviert, während die Petenten ihre Unterschriften der Bundeskanzlei übergeben. Die Ausübung eines demokratischen Bürgerrechtes wurde damit in

den Bereich des Show-business verwiesen.

Schweiz. Arbeitgeber Zeitung: Illusion

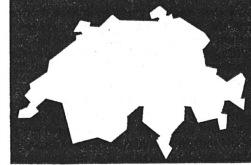
Abgesehen von stabilitätspolitischen Zielsetzungen in der Fremdarbeiterfrage gibt es aber auch soziologische und politische Motive höherer Art als in der Petition zu berücksichtigen. Angestrebt wird ja durch die behördlichen Beschränkungsmaßnahmen nicht nur eine Stabilisierung der Zahl ausländischer Arbeitskräfte, sondern deren laufende Assimilation. Saisonkrisen aber bedeuten gerade das Gegenteil; bei ihnen handelt es sich ausgerechnet um jene Ausländer, die sich wegen ihres befristeten Aufenthalts am wenigsten gut einpassen, die bei den Einheimischen am meisten jene bedauerlichen Reflexe und Affekte auslösen, die es zu bekämpfen gilt. Zudem können solche Saisonkrisen heute nur zu immer geringeren Arbeitsqualitäten rekrutiert werden, wie die Erfahrung hinlänglich beweist, womit weder Gesellschaft noch Volkswirtschaft wesentlich gedient ist. Politisch bedeutet es eine absolute Verneinung der Schlichte und eine Illusion, in einem Augenblick mehr Fremdarbeiter für sich reklamieren zu wollen, wo zwei weitere «Ueberfremdungsinformationen» im Gange sind und das gesamte Arbeitsmarktfeld der Wirtschaft bedrohen. Der Bundesrat kann u. E. die Petition des Gastgewerbes wohl zu den Akten nehmen, aber ihren Absichten nicht entsprechen, weil er sonst seine eigenen Prinzipien und jene der zuständigen Bundesämter widerwärtig und damit in dieser Frage ungläubig werden müsste.

Verständnisvolle Behörden

Nicht überall spielen die guten Beziehungen zwischen Fremdenverkehrswirtschaft und Behörden so gut wie im Tessin, wie in Ascona.

Kurz vor der Hauptsaison, als die Zeitschrift «Annabelle» das Ergebnis von Wasseranalysen in Schweizer Seen ver-

Schweiz Suisse



öffentliche - wobei Ascona nicht gerade gut abschnitt - drohte der Verkehrsverein Ascona mit einer Schadenersatzforderung von einer Million Franken. Diese Drohung fand zwar den Weg in die Presse, nicht jedoch zum Gericht.

Jetzt, Anfang September, nach der Badesaison, setzten die Tessiner Behörden neben einigen weiteren Orten am Lago Maggiore und am Luganer See auch Ascona mit seinem Lido auf die Badeverbotsliste. Anlass für dieses Verbot waren Wasserproben, die Mitte August - also während der Badesaison - dem Lido Wasser entnommen wurden. Der Tessiner Korrespondent der «Neuen Zürcher Zeitung» brachte Licht in die verworrenen Behördenwege, die es ermöglichen, dass ein Badeverbot erst vier Wochen nach der Entnahme einer Wasserprobe ausgesprochen wird:

«Diese vier Wochen dienten dem kantonalen Labor zur Ausfertigung der Analyse, dem Sozialdepartement zur Stellungnahme zu dieser Analyse, dem Polizeidepartement zum Beschuss auf Grund des Entscheides des Sozialdepartementes und zuguterletzt zur Weiterleitung des Entscheides an die Inhaber des nunmehr mit dem Badeverbot belegten Strandes.»

Gott erhalte die Instanzenwege zum Wohle unseres Fremdenverkehrs! PK

Das Interview

Mit Walter Brügger, Verwaltungsrat und Direktionsmitglied der Grafischen Kunstanstalt Brügger in Meiringen.

Der Hotel-Prospekt ein Sorgenkind der Hotelwerbung

Herr Brügger, Sie haben mit Ihrem speziellen System auf einem Sektor des grafischen Gewerbes rationalisiert, den man aus verschiedenen Gründen für Rationalisierung als nicht geeignet betrachtete. Wo liegen die Vorteile für Ihren Betrieb? Wo liegen sie für den Auftraggeber?

In unserem Falle können wir insofern von einem System sprechen, indem wir vor Inangriffnahme eines Projektauftrages anhand von ausgewogenen Checklisten den Hotelier dazu bringen, uns zu sagen, was er in Wirklichkeit anzubieten hat und nicht, was er im Prospekt sehen will!

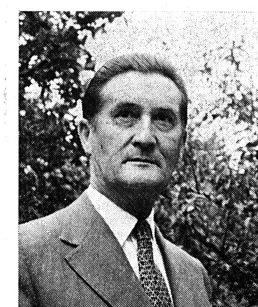
Dem Kunden gibt dieses Vorgehen Gewähr für eine Werbewebung, die wirklich nach Mass konzipiert und gestaltet wird. Für unseren Betrieb bietet es Vorteile wie Verminderung kostspieliger, betriebstrender und zeitraubender Änderungen der «letzten Minute», aber vor allem eine zufriedene Kundschaft.

Hotel-Prospekte sind individuelle Drucksachen. Ihre Werbewebungsmittel, z. B. von Format, Text, Farbe und Gestaltung ab. Wie können Sie die Forderung nach Originalität, Individualität und Werbewirksamkeit entsprechen, wenn Sie mit Ihrer Methode gezwungen werden, ein genormtes Produkt herzustellen?

Die Methode, die mit der Untersuchung des Verkaufsproblems des Kunden beginnt, garantiert das Herausstreichen der Originalität und der spezifischen Aspekte. Auf dieser sicheren Grundlage werden Konzeption, grafische Lösung und verbale Aussage entwickelt. Die Freiheit bleibt in der Ausdrucksweise sehr gross. Die einzige Einschränkung betrifft das Format, das aus verteilungstechnischen Gründen (Forderung der Reisebüros) das hohe Taschenformat 105 x 210 mm sein muss. Und doch gelingt es immer wieder, Spezialwünschen oder -anforderungen zu genügen, indem durch Fassungen und raffinierte grafische Einteilung von der gleichen Drucksache verschiedene Formate für differenzierte Zwecke hergestellt werden können.

Ein Hotel-Prospekt kann billig oder sehr teuer zu stehen kommen. Sind die Preise durch das rationalisierte Verfahren «konkurrenzlos» geworden?

Nein. Finanziell betrachtet sind unsere Drucksachen nicht besonders billig. Doch gerade in der Werbung bildet der Preis in Franken nur einen Teil des Wertes; was ausschlaggebend bleibt, ist die Wirksamkeit - anders ausgedrückt - das Verhältnis Qualität/Preis. Eine Einsparung in Franken kann teuer ausfallen, nämlich dann, wenn die erhoffte Wirkung ausbleibt. Besonders in der Werbung kann das Billigste letzten Endes das Teuerste sein, weil es nicht nur um Papier und Druckfarbe geht, sondern um



zielbewusste und angepasste Information.

Haben Sie Spezialisten, die - neben der Beratung - für Texte und Bilder eines Projektes besorgt sind?

Ja - denn als logische Folge unserer Arbeitsmethode darf der Einsatz von Fachleuten mit reicher Erfahrung gelten, die nicht bloss die Konzeption der Prospekte entwickeln, sondern ebenfalls Grafik, Fotos und Texte auf Grund der Untersuchung herstellen.

Wie steht es mit der Auflage? Mit der Gefahr des Veraltens eines Projektes und der damit verbundenen Neuaufgabe plus Neukosten?

Die Höhe der Auflage ist eine heikle Angelegenheit. Grundsätzlich wird die Auflage zur Deckung des Bedarfs für zirka 4 Jahre bestimmt. Zur Vermeidung des Veraltens wäre zwar eine kleine Auflage wünschenswert; andererseits können aber die festen Kosten - und demzufolge ein vertretbarer Stückpreis der Drucksache - nur mit höherer Auflage in vertretbarer Weise aufgefangen werden. Trotz bester Absicht kommt es aber vor, dass die Verteilung eines Projektes nach der Begeisterung des ersten Jahres Stückmässig stark abnimmt, und der Prospekt deshalb länger gebraucht wird als vorgesehen.

Wenn wir von Verteilungsproblemen sprechen, muss gesagt werden, dass Hotel-Drucksachen nicht über ein gut ausgebautes Netz verteilt werden, wie z. B. Kurortprospekte dank der Schweizerischen Verkehrszentrale. Die Werbekampagne samt Versand muss vom Hotelier organisiert werden. Wir haben schon öfters den gezielten Versand von Hotel-Drucksachen für grössere Betriebe - allerdings der oberen Klasse - übernommen, da die Kosten nicht unbedeutend sind. Vielleicht wäre eine vom Schweizer Hotelier-Verein aufgetragene und mitfinanzierende Verteilungsorganisation geeignet, auch kleineren Betrieben zu helfen, die Verteilung ihrer Werbedrucksachen wirksamer zu gestalten. Hier darf ja die Regel gelten, dass «die beste Drucksache nur so gut wie ihre Verteilung ist».

Zimmer und leere Speiseisale animieren keinen Gast. Wie kann man spezielle Leistungen eines Hauses gestalterisch besser hervorheben?

Mit Ausnahme von Spezialfällen, in denen man bestimmte oder kurzfristige Ziele erreichen will, bleibt der Einsatz von Personen auf Fotos eine heikle Angelegenheit, selbst mit Berufsmodellen. Die Mode ändert sich rasch und oft wirken solche gestellten Fotos nach kurzer Zeit unnatürlich. Es gibt aber andere Möglichkeiten, Bilder attraktiv zu gestalten und spezielle Leistungen des Hauses hervorzuheben. Das Thema «Schlafzimmer» ist besonders heikel, weil im Prinzip nie ein Zimmer mit Insassen gezeigt werden sollte. Der Prospektbetrachter und Interessent soll ja das Gefühl haben, alles im Hause sei extra und frisch für ihn persönlich bereitgestellt.

Wie steht es mit der Differenzierung: Informationsprospekt für Stadthotels, Stimmungsprospekt für Saisonhotels?

Die konsequent angewandte Arbeitsmethode ergibt als Resultat eine Werbewebung nach Mass, die dem spezifischen Verkaufsproblem des Hotels entspricht, und zwar unter Berücksichtigung des Zielpublikums und des Standorts (Stadt oder Kurort) mit aller notwendigen Differenzierung.

Eine letzte heisse Frage: die Wahrheit im Prospekt! Entspricht der Prospekt, den Sie Ihrem Auftraggeber anbieten, seinem Hotel? Ist er auf die Kunden ausgerichtet, die das Hotel frequentieren?

Hier kommt nur Wahrheitstreue in Frage. Das ist oberstes Gesetz bei einem Hotel-Prospekt, will man nicht Enttäuschungen und Rückschläge erleben, ja sogar in Prozesse verwickelt werden, wie dies kürzlich deutschen Reisebüros passiert ist. Grundsätzlich muss in der Drucksache alles Gezeigte und Gesagte der Wahrheit entsprechen. Selbstverständlich werden für Fotos die günstigsten Aufnahme- und Darstellungswinkel gesucht; es kommt auch vor, dass eine Retouche notwendig wird (so z. B. zur Ausschaltung eines während der Aufnahme vergessenen und störenden Gegenstandes oder Kabels).

Zur Frage des Inhalts: Natürlich wird dieser ausschliesslich auf die Verkaufspolitik und die kommerziellen Ziele des Hotels ausgerichtet. Dies auf kurze oder längere Sicht, wobei eventuelle Änderungen oder Ergänzungen im Zielpublikum in der Art des Hauses oder in der Herkunft der Kundschaft miteinbezogen werden.

Noch ein aktuelles Problem: die Kollektivwerbung und die koordinierte Verkaufspolitik für mehrere Hotels im Prospekt. Für Hotelketten ist diese Lösung ohne weiteres möglich, ja sogar empfehlenswert und wirksam. Auch für Hotels in Städten kommt sie in Frage, allerdings unter der Voraussetzung, dass die Leistungen und Ausstattungen der Partner tatsächlich ebenfalls oder zumindest vergleichbar sind.

In Kurorten dagegen scheint uns dieses Vorgehen fraglich, wenigstens in der Schweiz. Erstens wegen der Struktur der Hotelbranche, die familiär und persönlich stark geprägt ist. Noch wichtiger ist aber die Tatsache, dass der Feriengast mehr und mehr seine Wünsche und Ansprüche auf Aspekte richtet, die menschlicher, persönlicher, ja stimmungsbahngänger Art sind.

Gastarbeiter wandern	
Veränderung der Kontrollpflichtigen ausländischen Arbeitskräften nach Kantonen vom April 1971 bis April 1972	
Wallis	+2'560
Tessin	+1'840
Basel-Stadt	+1'810
Luzern	+980
Graubünden	+440
Uri	+310
Nidwalden	+280
Obwalden	+260
Freiburg	+190
Basel-Land	+120
Glarus	+63
St. Gallen	+30
Appenzel UR	+22
Schaffhausen	-16
Appenzel AR	-210
Thurgau	-360
Schwyz	-370
Zug	-420
Neuchâtel	-1'360
Genève	-1'570
Waadt	-2'000
Solothurn	-2'780
Aargau	-3'260
Bern	-4'010
Zürich	-5'420

Gewinner und Verlierer unter den Kantonen

fr. Rund 13 000 Gastarbeiter weniger zählten die Statistiker im April 1972 als vor einem Jahr. Dennoch haben einige Kantone mehr von ihnen. Die Jahresaufenthalter zwar sind praktisch in allen Kantonen geschrumpft. Ihre Lücken wurden aber zum Teil durch Saisonarbeiter und Grenzgänger gefüllt. Aber die Verteilung auf die Kantone ist ungleichmässig. Der Kanton Zürich etwa konnte den Verlust von 7500 Jahresaufenthaltern mit den zusätzlichen 1700 Saisonarbeitern nicht wettmachen. Ähnlich erging es den Kantonen Aargau, Solothurn, Waadt und Genf, während Bern sogar noch weniger Saisonarbeiter hatte als vor Jahresfrist. Andere Kantone dagegen konnten mehr an Saisonarbeitern oder Grenzgängern erhalten, als sie an Jahresaufenthaltern verloren hatten.

Erfolgreiche Howeg

Ueberdurchschnittliche Umsatzzunahme

Aus dem soeben veröffentlichten Jahresbericht der Howeg Einkaufsgesellschaft für das schweizerische Hotel- und Wirtgewerbe geht hervor, dass der Gesamtumsatz sich um 15 Prozent auf 153 Mio Franken erhöht hat.

An diesem Resultat ist das Eigenlagergeschäft mit 109 Mio Franken (Steigerung 19,4 Mio) und das Vertragsgeschäft mit 44 Mio Franken (Zunahme 1,3 Mio) beteiligt. Das starke Wachstum des Eigenlagergeschäftes (+21,6 Prozent) ist Indiz für das ausserordentliche Interesse des Gastgewerbes für eine rationelle und konzentrierte Warenverteilung.

Die Hoteliers steigerten ihre Einkäufe um 21,2 Prozent, die Krankenanstalten um 22,6 Prozent und die Wirtse um 23,2 Prozent. Die Umsatzsteigerung war vorwiegend auf den Bereich der Verwertung und Kontingentierung der Importe dürfte für die Zukunft zu erheblichen Preissteigerungen, insbesondere bei Weinen, führen. – Im Lebensmittelbereich begegneten die vor einhalb Jahren aufgenommenen, tiefgekühlten Bonbuelle-Gemüse lebhaftem Interesse.

Bei der Beschaffung und dem Import von Rindfleisch führte die Kontingentierung auf Filets, die über keinen eigenen Verbrauchermarkt verfügen, zu Verteuerungen bis zu 50 Prozent.

Es muss angenommen werden, dass auf Grund der revidierten Schlachtfleischverordnung rund 2000 Tonnen Import-Rindfleisch im Inland-Zwischenhandel mit einem Gewinn von 8 bis 10 Millionen Franken jährlich verschoben werden.

Auch die Kosten sind im Berichtsjahr (1. Juli 1971 bis 30. Juli 1972) um fast 18 Prozent gestiegen. Prozentual am stärksten angezogen haben die Aussendienstkosten (plus 27,6 Prozent), die Transportkosten (plus 25,2 Prozent) und die Personalkosten (plus 20,1 Prozent). Die den Howeg-Mitgliedern gutgeschriebenen Mengenrabatte erreichten die Summe von 2,04 Mio Franken. Die 41. ordentliche Generalversammlung findet am 10. Oktober 1972 in Winterthur statt. PK

Holiday Inns, Inc. – eine attraktive Hotel-Aktie

Hotelgesellschaften – durchleuchtet

In Ergänzung zu der monatlich veröffentlichten Kursübersicht wird jeweils eine Gesellschaft etwas detaillierter dargestellt und ein Versuch der «Aktienbewertung» gemacht. Die Redaktion und der Verfasser – K. Knauber, Zürich – sind sich darüber klar, dass die abgegebene Anlageempfehlung für den Wertpapierkäufer nicht eine persönliche und genaue Analyse der in Frage kommenden Firma ersetzt.

Die Dynamik der grössten internationalen Hotelkette «Holiday Inns, Inc.» ist beispiellos. Das Angebot besteht aus über 1400 modernen Herbergen mit 209 000 Zimmern – der Branchenweite bringt es nur auf 63 500 Zimmer. Jährlich werden mehr als 70 Millionen Gäste bedient.

Die Expansion des Bettentrusts kennt keine Grenzen: Jeden dritten Tag wird ein neues Inn erstellt, alle 36 Minuten ein neues Zimmer. Mit besonderer Aufmerksamkeit werden die anschwelenden Touristenströme in Übersee verfolgt. 1960 wurde das erste Inn ausserhalb der USA in Kanada eröffnet. Heute sind in mehr als 50 Ländern über 150 Hotels in Betrieb oder in Bau.

Bis 1980 sind 1000 neue Holiday-Hotels projektiert, davon mehr als die Hälfte in Europa.

Selbst Ostblockländer stehen auf dem Expansionsprogramm; kürzlich reiste Hotelbesitzer Wilson nach Moskau, um dem Ministerium für Tourismus eine Offerte zu unterbreiten. – Daneben partizipiert die Konzern an einem Netz von komplett eingerichteten Campingplätzen.

Das Patentrecht des dynamischen Wachstums der Holiday-Kette beruht auf dem sogenannten Franchise-System.

Wilson fand in 20 westlichen Ländern Millionenäre, die als Lizenznehmer in das hervorragend organisierte HI-Geschäft einsteigen. Sie sind berechtigt, Hotels nach Wilsons Vorlagen zu bauen, einzurichten und den Namen «Holiday Inns» zu führen. Für den leuchtenden Schrittzug an der Fassade müssen die Franchise-Partner monatlich 100 \$ zahlen, ausserdem 100 \$ je Zimmer Einstand und laufend drei Prozent Lizenzgebühr von allen Einnahmen aus der Zimmervermietung. Dafür wird der Betrieb an das zentrale Reservierungssystem des Konzerncomputers angeschlossen. Holiday-Werber sorgen für flotten Gästeschub aus Übersee, so dass die meisten HI-Häuser im Jahresdurchschnitt zu 80 Prozent ausgelastet sind.

Ende 1970 wurde bekanntlich mit der Mövenpick-Holding ein Lizenzvertrag abgeschlossen. Die 3 in «Joint-Venture» entstehenden Hotels werden im Holiday-Inn-Stil gehalten sein, Mövenpick wird vor allem der Restauration den Stempel aufdrücken.

Ergänzt wird die Angebotspalette durch die ertragsstarken Reise- und Transportunternehmen, die knapp 30 Prozent des

Umsatzes, jedoch 38 Prozent der Erträge bringen. So befährt die Continental Trailways, mit 3340 Bussen Amerikas zweitgrösste Autobusgesellschaft, ein Streckennetz von 110 000 km.

Die Aktie: Wachstumschance mit Risiko

Begünstigt durch die fortschreitende Konjunkturerholung in den USA und in Europa und somit von der wachsenden Konsumkraft der Touristen profitierend, konnte Holiday Inn 1972 einen Gewinn von 1,70 je Aktie erwirtschaften (im Vorjahr 81,36).

Kurs (89%) und Gewinnerwartung sind infolge des schlechten 2. Quartals (Bus-Streik, Auswirkungen von Docker-Streik Ende 1971, und schlechterer Bettenbelegung infolge der Flutkatastrophe im Juni 1972) stark gedrückt (Kurs-Höchst-Tiefst 1972: 55 1/2 – 37).

Angesichts des für die Branche relativ hohen Kurs/Gewinn-Verhältnisses von 24,1, den günstigen Erwartungen für das Quartal 1972 sowie des Geschäftsjahrs 1973, der geschätzten Gewinn-Wachstumsrate von rund 15 Prozent in den folgenden Jahren und dem Faktum, dass die Kapitalinvestitionen erfahrungsgemäss erst nach 3 bis 5 Jahren die Einnahmen zu beeinflussen beginnen, erscheinen auf heutiger Basis mittel- bis längerfristige Engagements für risikofreudige Anleger empfehlenswert.

Stadt auf Stadt

Zwei Jahre nach der Gründung der European Hotel Corporation sind zwei Glieder ihrer Kette in Betrieb und vier weitere im Bau.

Im Mai 1970 wurde die European Hotel Corporation gegründet, an der neben dem bekannten Fluggesellschaften auch die Swissair beteiligt ist. Die Gesellschaft setzte sich zum Ziel, in den bedeutendsten Flughafenstädten Europas eine Kette von grossen und vor allem preisgünstigen Hotels zu errichten. Mit dem Einsatz der Jumbo-Jets wurde ja mit einem starken Anstieg der Zahl der Reisenden mit kleinerem Budget gerechnet, für die praktisch in allen Städten nicht genügend Betten zur Verfügung stehen, wurde doch in den letzten Jahren mehr für den Erstklass-tourismus gebaut. Wo sind heute Penta Airline Hotels – wie der Familiennamen der EHC-Hotels lautet – in Betrieb? Hotel Europa, Kopenhagen, 188 Zimmer,

290 Betten, keine Konferenzmöglichkeiten, nur Sitzungszimmer für 10 bis 45 Personen. Hotel Nova-Park, Zürich, 374 Zimmer, 67 Geschäftspartments, 1018 Betten, 5 Kongressräume für bis 350 Personen, 12 Sitzungszimmer, 5 Business-meeting/dining-Einheiten. In folgenden Städten sind Penta-Hotels im Bau: London, Eröffnung März 1973, 914 Zimmer, 1978 Betten, 1 grosser Saal für 250 Personen, 1 kleiner Saal für 65 Personen. München, Eröffnung Oktober 1973, 608 Zimmer, 1978 Betten, 1 grosser, unterteilbarer Kongressraum für bis zu 600 Personen.



Le maison Heil a mis au point un appareil permettant à chaque abonné de recevoir, sur une ligne normale de téléphone, jusqu'à 44 télégrammes, dessins, documents et également d'en envoyer. Un travail très pratique pour les maisons ayant plusieurs succursales: la photocopie à distance instantanée... (ASL)

Prévoyance professionnelle

De la liberté au dirigisme

Les institutions de prévoyance professionnelles bénéficient encore, mais probablement pour un temps limité, d'un régime de liberté. Leur caractère facultatif ne les a pas empêché de poursuivre leur essor au cours des dernières années.

En août dernier, le Bureau fédéral de statistique a publié sa dernière enquête portant sur l'exercice 1970 et la situation au 31 décembre 1970.

15581 institutions

A cette date, le nombre des institutions s'élevait à 15 581, dont 577 institutions de droit public (caisses de pensions de la Confédération, des cantons, des communes et d'entreprises publiques) et 15 004 institutions de droit privé (caisses et assurances de groupe créées à l'initiative d'entreprises privées et d'associations professionnelles). Par rapport au relevé précédent de 1966, l'augmentation est de 18 %.

Le nombre des assurés a également progressé. On en comptait environ 1,4 million par fin 1970, dont 1,1 million couvert par les institutions privées et 0,3 million par les institutions publiques. L'accroissement est de 9 % depuis 1966.

Paris, Eröffnung Oktober 1973, 494 Zimmer, 1000 Betten, 1 unterteilbarer Kongressraum für bis zu 300 Personen. Beim Penta-Hotel in Paris handelt es sich um das in der HOTEL-REVUE fälschlicherweise als Luxushotel bezeichnete «Courbevoie».

Lissabon, Eröffnung Ende 1974, 560 Zimmer, 1100 Betten, 1 grosser Kongressraum für 600 Personen und 3 kleinere Räume für je 40 Personen.

Ende 1974, nur viereinhalb Jahre nach der Geburt der Idee, dürften also für den Gast mit dem kleineren Geldbeutel in komfortablen, modernen Hotels in attraktiven europäischen Städten rund 6500 Betten zur Verfügung stehen.

Handel
Wirtschaft
Commerce
EconomieVacherin Mont-d'Or:
records battus

(ats) La centrale du vacherin Mont-d'Or (spécialité de fromage vaudois à pâte molle produite surtout à la Vallée de Joux) a enregistré de nouveaux records au cours de la saison 1971/1972. C'est le cas aussi bien de la fabrication, qui a augmenté de 12 % en une année pour atteindre 811 000 kilos, que des exportations, qui ont passé, en trois ans, de 45 000 à 127 000 kilos. La France, à elle seule, en a acheté 119 000 kilos. Le vacherin Mont-d'Or est aussi exporté en Belgique, dans d'autres pays européens et aux Etats-Unis. La centrale, qui a son siège à l'école cantonale de fromagerie de Moudon, groupe neuf affineurs, deux fabricants-affineurs et cinquante-deux fromageries locales. Elle souligne l'importance de la qualité dans la production. Bien que la fabrication du vacherin Mont-d'Or soit très délicate, le second choix n'atteint que 2,6 % de la production.

Wochen-Digest hotel revue

Cello stellt Sparpolitik in Aussicht

Am offiziellen Tag des Comptoir Suisse erklärte Bundespräsident Cello, im Budget für 1973 seien Ausgaben in Höhe von 600 Millionen Franken gestrichen worden. Für den Bund beginne eine Periode der «Austerität». – Die Pläne des Finanz- und Zolldepartements gehen dahin, 1974 den fünfprozentigen Wehrsteuerabtrag aufzuheben und die Wehr- und Warenumsatzsteuer um je 10 Prozent zu erhöhen. Zudem sollten die Steuern für 1975 nach den Einkommen von 1974 erhoben werden, statt auf dem Durchschnitt von 1973/74. Diese Massnahmen würden die Wehrsteuerbelastung durchschnittlich um etwa 25 Prozent vergrössern. Ein entsprechender Bundesbeschluss unterläge dem fakultativen Referendum.

Volksabstimmung vom 2./3. Dezember 1972

Am ersten Dezember-Wochenende kommen neben dem Freihandelsvertrag mit der EWG zwei weitere eidgenössische Vorlagen vor Volk und Ständer. Ein entsprechender Bundesbeschluss unterläge dem fakultativen Referendum.

Erhöhung der Radio- und Fernsehgebühren

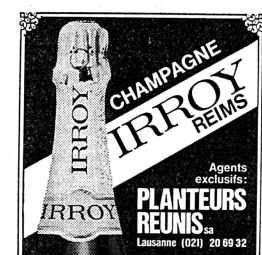
Der Bundesrat als Aufsichtsbehörde hat die Gebühren für Radio und Fernsehen mit Wirkung ab 1. Januar 1973 um 50 bzw. 40 Prozent erhöht. Dadurch soll der Finanzhaushalt der SRG sowie der mit ihr verbundenen PTT-Dienste im Gleichgewicht gehalten werden. Der Bundesrat besprach gleichzeitig die Tarifpolitik von PTT und SBB. Bei den SBB ist eine neue Tarifrunde zu erwarten.

Motorfahrzeug-Haftpflicht wird teurer

Das Eidgenössische Justiz- und Polizeidepartement hat sämtliche Rekurse gegen den Haftpflicht-Prämientarif 1972 konstant gehalten. Sofern der verwaltungsrechtlichen Beschwerde des TCS vom Bundesgericht 16,0 Prozent als schlechter oder unbestimmt (13,9). Nur noch 54,4 Prozent der Arbeitnehmer befinden sich in Betrieben mit guten Aussichten (62,8).

Schlechtere Beschäftigungsaussichten?

Die Schweizerische Industrie beurteilt ihre Beschäftigungsaussichten Mitte Jahr wieder etwas besser als Ende März 1972, aber schlechter als im Vorjahr 1971. 50,6 Prozent der Betriebe bezeichnen ihre Beschäftigungslage als gut (Vorjahr: 56,1), 33,4 Prozent als befriedigend (30,0), dagegen bereits 16,0 Prozent als schlecht oder unbestimmt (13,9). Nur noch 54,4 Prozent der Arbeitnehmer befinden sich in Betrieben mit guten Aussichten (62,8).



Aktiven wichtiger Hotelunternehmungen

Dieses Verzeichnis – von der Schweizerischen Bankgesellschaft freundlicherweise zusammengestellt – erscheint in periodischen Abständen in der Hotel-Revue, um einen Ueberblick über die «ups» und «downs» einiger prominenter Hotelgesellschaften zu ermöglichen. Auf die vielen schweizerischen Familien-Aktiengesellschaften, deren Papiere praktisch nicht an der Börse gehandelt werden, wurde bewusst verzichtet.

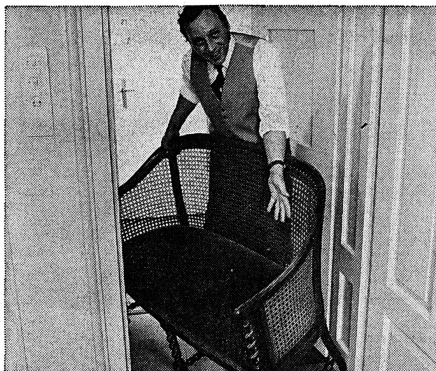
Land	Hotelname	neuer Kurs 30. August	Höchst 1972	Tiefst 1972	Gewinn pro Aktie	P/E ratio*	Dividende	Brutto- rendite %
Schweiz	Hôtel du Rhône	nicht gehandelt			Fr. 500.-	—	Fr. 200.-	—
England	Trust Houses Forte	£ 2,38	£ 2,46	£ 1,67	14,9	16	p 6,2	4,3
England	Grand Metropolitan Hotels	£ 2,35	£ 2,75	£ 2,00	p 15,1	15	p 1,8	1,5
Deutschland	Steigenberger Hotelgesellschaft	DM 800.-	DM 840.-	DM 720.-	DM 15.-	53	DM 14.-	1,7
Frankreich	Club Méditerranée	FF 910.-	FF 948.-	FF 490.-	FF 42.-	22	9+4,50*	1,4
Frankreich	Société du Grand Hôtel	FF 1400.-	FF 1410.-	FF 855.-	FF 55.-	25	31+15,50*	3,3
Italien	Ciga Venezia	Lit. 6 970	Lit. 6 970	Lit. 4 722	Lit. 92	76	Lit. 100	1,4
Italien	Albergo Gran Turismo, Milano	Lit. 4 750	Lit. 4 750	Lit. 4 010	—	Lit. 250	—	5,3
Italien	Albergo spaz suardi	Lit. 18 300	Lit. 18 300	Lit. 17 680	—	Lit. 70	—	0,4
Italien	Albergo Villa d'Este, Como	Lit. 29 800	Lit. 36 250	Lit. 29 800	—	Lit. 300	—	1,0
Italien	S.E.A. Milano	Lit. 1 530	Lit. 1 590	Lit. 1 490	—	Lit. 100	—	0,7
USA	Hilton	\$ 37	\$ 60	\$ 37	\$ 210	18	\$ 1.-	2,7
USA	Loews	\$ 50 1/4	\$ 60 1/2	\$ 46 1/4	\$ 440	12	\$ 1.04	2,0
USA	Marriotts	\$ 35 1/4	\$ 39 1/4	\$ 30 1/4	\$ 60	59	—	—
USA	Holiday Inns	\$ 39 1/4	\$ 55 1/4	\$ 39 1/4	\$ 170	23	\$ 28	0,7
USA	Ramada Inns	\$ 19 1/4	\$ 23 1/4	\$ 16 1/4	\$ 60	32	\$ 12	0,6
Japan	Fujita Tourist	¥ 495	¥ 510	¥ 397	¥ 15	33	¥ 6	1,2
Japan	Daiichi Hotel	¥ 470	¥ 480	¥ 280	¥ 24	20	¥ 9	1,9

Anmerkungen:

- * avoir fiscal
- * FF 155,26, aber FF 100.- ausserordentliche Gewinne
- * keine Informationen
- * hat im letzten Jahr keine Dividende bezahlt
- * Kurswert dividiert durch Gewinn pro Aktie (Price/Earning ratio)



Autophon – Generalunternehmer für Kommunikationsanlagen



Was so passiert, wenn ein hungriger Gast den Etagenkellner nicht findet und in seiner Verzweiflung sein Canapé beim Zimmermädchen bestellt.

Gerade im Gastgewerbe wird die Kommunikation oft zum Problem. Weil hier Menschen verschiedener Nationalität und Sprache zusammenarbeiten sollen. Und weil Gäste aus aller Welt verstanden werden wollen.

Missverständnisse sind für ein Hotel keine Referenz. Darum soll man ihnen vorbeugen: mit einer Personensuchanlage, die auch «verschollene» Mitarbeiter sofort findet. Mit einer Telephonanlage, die nicht nur dem Personal, sondern auch den Gästen dient. Oder mit einer Rohrpost, welche Bestellungen und Belege über Stockwerke hinweg sekundenschnell an die richtige Stelle bringt. – Aber auch für die Ambiance im Hause lässt sich einiges tun: zum Beispiel mit der Installation einer Musik- oder Fernsehanlage.

All das liefert der Generalunternehmer für Kommunikationsanlagen. Darüber hinaus garantiert er für fachmännische Beratung und berücksichtigt schon bei der Projektierung einen späteren Ausbau des Hauses und der Anlagen. Er bürgt zudem für fachgerechte Installation. Und da er die Anlagen, die er selber baut, am besten kennt, sorgt er auch für ihren Unterhalt.

Zu den Dienstleistungen eines Generalunternehmers gehört es auch, dass er seinen Kunden die Wahl lässt, eine Anlage zu kaufen oder zu mieten.

Das alles sind Leistungen, die ein Generalunternehmer für Kommunikationsanlagen erbringt.

AUTOPHON

Telephoninstallationen und Kabelanlagen, Personruf- und -suchanlagen, Lichtruf, Direktsprechanlagen, Signal- und Informationsanlagen, elektrische Uhren und Rohrpost. Autophon-Sprechfunk in Fahrzeugen, tragbare Kleinfunkgeräte, ortsfeste Radiotelephone, Autoruf. Telephonrundspruch für Hotel und Spital, Musikanlagen, Radio- und Fernsehgeräte, Videosysteme, Antennenanlagen.

Wenn also in Ihrem Betrieb die Verbindungen noch besser spielen sollten, nehmen Sie am besten mit uns Verbindung auf. Damit wir uns einmal unverbindlich über Ihre Verbindungsprobleme unterhalten können.

Autophon AG Zürich 01 367330, St. Gallen 071 233533, Basel 061 259739, Bern 031 254444, Luzern 041 448455, Chur 081 221614, Biel 032 28362, Lugano 091 513751, Neuchâtel 038 245343. **Téléphonie SA** Lausanne 021 269393, Genf 022 424350, Sion 027 25757. **Fabrikation, Entwicklungsabteilung und Laboratorien** in Solothurn 065 26121. **Videosysteme, Antennenanlagen, Radio- und Fernsehgeräte** in Schlieren 01 799966.

Strassentunnel San Bernardino

Ein grosses Werk und seine Auswirkungen

Vor bald fünf Jahren, am 1. Dezember 1967, konnte der San-Bernardino-Tunnel dem Verkehr übergeben werden. Nach einer Bauzeit von mehr als sechs Jahren beliefen sich die Gesamtkosten auf rund 142 Millionen Franken, 92 Prozent davon, also etwa 130 Millionen Franken übernahm der Bund, der Rest war vom Kanton Graubünden zu tragen. Es ist daher sicher berechtigt, den Bernardin-Tunnel als echt nationales Werk zu bezeichnen, an das insbesondere der Kanton Graubünden grosse Erwartungen knüpfte – sind sie erfüllt worden?

Uns interessieren hier in erster Linie die Auswirkungen dieser neuen Nord-Süd-Transitlinie im Fremdenverkehrssektor.

Erwartungen

Welches waren die Auswirkungen, die sich damals Fachleute und Politiker vom San Bernardino-Tunnel für Graubünden versprochen?

1956 schrieb die Schweizerische Vereinigung für Landesplanung in ihrem Gutachten zum Bau des San-Bernardino-Tunnels: «Die indirekten Auswirkungen der ausgebauten San-Bernardino-Route betreffen in erster Linie den Fremdenverkehr, der eine bemerkenswerte Förderung erfahren wird. Diese Auswirkungen kommen direkt der bündnerischen, süd-schweizerischen und auch ostschweizerischen Regionalwirtschaft zu gut.»

Und der Bündner Regierungsrat Dr. Leon Schlumpf meinte anlässlich der Eröffnung des Tunnels unter anderem: «Damit bildet die neue Bernardin-Route mit dem Tunnel als Kernstück eine Voraussetzung für wirtschaftliche Entfaltungsmöglichkeiten... Im Vordergrund steht dabei der Fremdenverkehr, für den Regionen zugänglich werden, welche vielfache Vorzüge landschaftlicher und klimatischer Art aufweisen...»

Wurden diese Hoffnungen enttäuscht?

Gastgewerbe: teils, teils

Eine Befragung von nahezu 600 Automobilisten in Mesocco, die den San-Bernardino-Tunnel in Nord-Süd-Richtung durchfahren hatten, ergab, dass 43 Prozent dieser Fahrer irgendwo in Graubünden einen Konsumationshalt eingeschalteten. Von diesen 43 Prozent haben mehr als die Hälfte, also etwa ein Viertel aller Fahrer, diesen Halt in Chur gemacht. Dabei ist zu berücksichtigen, dass nur die reinen Transitzugäste befragt

wurden, also keine Tessiner und Bündner. Der Anteil von 25 Prozent aller Automobilisten, die in Chur bei der Durchreise einen Konsumationsaufenthalt einschalteten, scheint hoch, deckt sich aber mit vergleichbaren amerikanischen Untersuchungen. Diese zeigten ebenfalls, dass bei den grossen Autobahnrestaurants etwa 20 bis 25 Prozent der Fahrer anhalten.

Allerdings ist festzustellen, dass in Chur besonders diejenigen Gaststätten vom vermehrten Verkehrstrom profitieren, die sich bezüglich des Durchgangsverkehrs in einer guten Lage befinden. Dasselbe gilt für alle Dörfer und Gaststätten an der San-Bernardino-Route. Es werden besonders diejenigen Orte aufgesucht, die sich durch ihre Lage empfehlen. Sobald eine Ortschaft umfahren wird, den Blicken der eilig vorbeifahrenden Fahrer manchmal sogar entwindet, brechen für das Gastgewerbe – mindestens vorübergehend – schwere Zeiten an. Ebenso ist es unsäglich, dass die N-13 durch ihr starkes Uebergewicht die anderen Strassenzüge des Kantons in ihrer Bedeutung stark herabsetzt. So hat beispielsweise das auf den Passantenverkehr ausgerichtete Gastgewerbe im Bündner Oberland nach der Tunnelöffnung einen empfindlichen Rückschlag erlitten.

Hotellerie: Mehr Ankünfte, weniger Übernachtungen

In der Hotellerie an der San-Bernardino-Route stellt man gleichfalls fest, dass lange nicht alle Gemeinden vom vermehrten Automobilverkehr profitieren. Wohl stieg die Zahl der Ankünfte überall stark an, dagegen gingen in einzelnen Gemeinden die Übernachtungszahlen seit der Tunnelöffnung Anfangs Dezember 1967 sogar zurück:

	Logiernächte in Hotels und Pensionen				
	1966	1967	1968	1969	1970
Chur	134 167	131 423	139 896	141 819	150 724
Thusis	26 281	27 021	28 217	24 355	22 854
Ander	15 996	14 498	11 390	13 604	15 584
Spilügen	10 792	13 831	17 726	19 322	19 122
San-Bernardino-Dorf	20 462	21 720	20 073	18 934	16 385
					21 603

Charakteristisch ist deshalb überall ein Stagnieren oder Rückgang der Aufenthaltsdauer der Gäste:

	Aufenthaltsdauer		1968	1969	1970	1971
	1966	1967				
Chur	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,5
Thusis	2,5	2,7	1,8	1,9	1,7	1,8
Ander	4,0	3,6	2,4	2,7	2,5	2,6
Spilügen	1,5	1,8	1,7	1,6	1,6	1,7
San-Bernardino-Dorf	3,8	4,5	3,2	3,3	2,7	2,8

Bei den Privaturberkufen bewirkte der Bernardin-Verkehr nur unwesentliche Veränderungen.

Wintersport

Nach der Eröffnung des Tunnels entdeckten die Tessiner und Norditaliener in verstärkter Masse die schönen Skigebiete in den Talschaften nördlich des San-Bernardino. So stellt man in Spilügen, aber auch in Savognin, Lenzerheide/Valbella, Films usw. einen überaus starken Anstieg dieser Gästegruppe fest, was sich durch Nummernzahlungen bei den parkierten Autos eindeutig belegen lässt. Dadurch profitieren natürlich die Transportunternehmen, Verpflegungsbetriebe, indirekt aber auch andere Sektoren der Wirtschaft in gleicher Weise vom Tunnelbau. Zusammenfassend darf man sicher feststellen, dass die in den Tunnelbau gesetzten Hoffnungen mancherorts enttäuscht wurden. Es profitieren vor allem die bisherigen traditionellen Ferienorte vom vermehrten Passantenstrom, aber auch hier nur diejenigen Orte, in denen

es gelingt, den Verkehrsstrom anzuhaken bzw. abzuwehnen. Dies wird um so schwieriger, je schneller sich der Transitverkehr bewegt.

Peter Aliesch, dipl. nat., Chur

Umweltfreundliche Swissair

Zum Start der Triebwerke, die nicht über ein Hilfsenergieaggregat (APU) verfügen, z. B. DC-8, Coronado CV-990, werden auf Lastwagenchassis montierte dieselegetriebene Druckluft-Schraubenkompressoren verwendet, die bis anhin einen relativ hohen Schallpegel aufwiesen. Die Swissair entschloss sich aus eigener Initiative, gegen diesen unangenehmen Lärm vorzugehen. In Zusammenarbeit mit der Eidgenössischen Technischen Hochschule und verschiedenen schweizerischen Lieferanten wurden spezielle Schalldämpfer entwickelt. Bei den durchgeführten Messungen zeigte sich, dass diese den Lärmpegel von vorher 105 dB

(A) auf nunmehr 85 dB (A) reduzieren, was einer Lärmreduktion um zirka drei Viertel entspricht. Diese 85 dB (A) liegen innerhalb einer für Abfertigungsgeräte heute geforderten internationalen Norm. Es ist vorgesehen, sämtliche Startgeräte mit einem Gesamtkostenaufwand von rund 115 000 Franken in diesem Sinne zu modifizieren.

Diese zusätzliche Schalldämpfung kommt nicht nur dem Flughafenpersonal, den Passagieren und Besuchern, sondern auch den Flughafenwohnern in Zürich, Genf und Basel zugute und fällt im Gesamtärmpegel der Flughäfen recht stark ins Gewicht. Damit hat die Swissair einen weiteren Beitrag zur Verbesserung der Umweltbedingungen geleistet.

Wo ist der Weg nach Liechtenstein?

Freundnachbarliche Beziehungen Schweiz-Liechtenstein einmal klein geschrieben. Zweijähriger Papierkrieg wegen Autobahnbeschilderung.



Scheiden sich hier die guten Geister freundnachbarlicher Beziehungen, weil die Schweizer dem Automobilen nicht sagen wollen, wo er abzuweichen soll, um ins Fürstentum Liechtenstein zu gelangen?

Kommt ein Reisender auf der Autostrasse aus Richtung Chur oder Zürich zum Knotenpunkt südlich von Sargans, so schiebt ihm ein Hauptwegweiser in die Augen: «St. Gallen und Bodensee». Nur der Eingeweihte weiss, dass er ebenfalls hier abzuweichen muss, wenn er ins Fürstentum Liechtenstein fahren möchte. Der Grösste der Touristen jedoch, die sich in dieser Gegend ja nicht auskennen, wird an diesem Schild vorbeifahren und Liechtenstein «irgendwo» in diesem Raum vermuten. Jener Automobilist aber, der allenfalls einen Abstecher ins Fürstentum Liechtenstein geplant hatte, wird erst dann bemerken, dass er zu weit gefahren sein muss, wenn er entweder in Chur angelangt ist oder in entgegengesetzter Richtung am Walensee entlang Richtung Zürich fährt.

Die mangelnde Beschilderung wird von Touristen und von Liechtensteinern zu recht immer heftiger kritisiert. Seit zwei Jahren kämpfen nämlich die Liechtensteiner um eine entsprechende Beschilderung an der Autostrasse im Raume Sargans. Bis jetzt vergeblich!

Taubes Ohren, Bürokratie oder Angst vor Konkurrenz?

Will die Schweiz dem kleinen Nachbarland ihre Kraft zeigen? Oder benötigen die Behörden in der Schweiz tatsächlich so lange, um eine gerechtfertigte Beschilderung zugunsten Liechtensteins anzubringen?

Am kleinen Fürstentum liegt es bestimmt nicht, denn alles was nur einigemassen Rang und Name hat, ist wegen der fehlenden Liechtenstein-Wegweiser an der Autostrasse in Sargans bei den Behörden vorstellig geworden.

Schliesslich setzte sich auch der Schweizer Verein in Liechtenstein (mit seinem Präsidenten Werner Stettler) dafür ein und sprach bei den schweizerischen Behörden vor. Am 30. Juni 1972 richtete der scheidende Direktor des Fremdenverkehrsverbandes des Kantons St. Gallen, Armin Moser, ein Schreiben an das Baudepartement des Kantons St. Gallen und forderte die Ergänzung der Wegweiser an der Autobahn Sargans mit «Liechtenstein», sozusagen als letzte Amtshandlung und aus Sympathie zu Liechtenstein.

Erneute Anfragen bei der Fürstlichen Regierung ergaben, dass schweizerischerseits nun eine Beschilderung der Autobahn mit «Liechtenstein» versprochen

worden sei und die nötigen Tafeln in Bestellung gegeben wurden.

Eine weitere Sommersaison ist wieder vorbei. Gar mancher Tourist hat das Fürstentum Liechtenstein wegen mangelnder Beschilderung an der Autobahn in Sargans «übergangen». Verständlich, dass die Bevölkerung Liechtensteins ob der langen Wartezeit und nicht eben freundschaftlicher Behandlung ungehalten ist. Sie hat aber bis jetzt zu keiner Notmassnahme gegriffen. Sie hofft, diese Angelegenheit werde nach zweijährigem Papierkrieg nun endlich erledigt. (Im Schilderaufstellend sind die Schweizer doch sonst nicht so zurückhaltend, meint auch die Red.)

B. Konrad

Chemin de fer Aigle-Leysin

Siégeant à Leysin, la commission des concessions de chemins de fer du Conseil des Etats a examiné le message du Conseil fédéral concernant l'octroi d'une nouvelle concession pour le chemin de fer Aigle-Leysin. Il a décidé, en principe, de recommander l'adoption du projet.

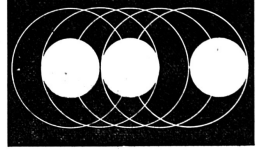
Le développement de la ligne du Simplon

(ats) Le rapport annuel de la Commission romande de la ligne du Simplon relève que, des huit voies ferrées principales traversant la chaîne des Alpes (Mont-Cenis, Loetschberg, Simplon, Saint-Gothard, Arlberg, Brenner, Tauern et Semmering), la ligne du Simplon présente encore aujourd'hui le tracé et le profil de loin les plus favorables compte tenu de l'altitude la plus basse.

Progression constante

Grâce aux grands déplacements de personnes provoqués par le tourisme, le mouvement des voyageurs traversant le tunnel du Simplon a passé de 2 220 000 personnes en 1960 à 3 495 000 en 1970 (3 550 000 en 1971). Celui des marchandises a progressé de 6 050 000 tonnes en 1960 à 7 820 000 en 1970, en dépit du fait que le marché commun favorise la ligne concurrente du Mont-Cenis.

Verkehr Transports



Vitesse accrue

La direction du 1er arrondissement des CFF entend poursuivre systématiquement les mesures propres à maintenir à un haut niveau la réputation et le rôle éminent de la ligne du Simplon sur le plan européen. Bientôt, la distance de 138 km entre Villeneuve et Iselle pourra être parcourue à la vitesse de 140 km/h sur 78 % de sa longueur. L'aménagement de la double voie dans la vallée du Rhône est en voie d'achèvement.

Le rapport de la commission du Simplon note que le nombre des voyageurs au point frontière de Vallorbe s'est accru, en trois ans, de 10 % pour le «Direct-Orient» et de 14 % pour le «Simplon-Express». Les «Trans-Europ-Express» empruntant la ligne du Simplon (Léman et Cisalpin) sont aussi en progrès.

Prise de position de l'IACA

(ATS) L'Association internationale aérienne de charter (IACA, International Air Carrier Association) déplore vivement le récent blocage des passagers voyageant en charter. La IACA, fondée en juin 1971, compte dix-huit compagnies membres, provenant de dix pays.

Les fauils

Pour la IACA, ce sont des agences de voyages sans scrupules et des organisateurs des vols charters qui ont omis de faire les arrangements adéquats qui sont fauils dans la plupart des cas ou des touristes se trouvent bloqués. C'est pourquoi son secrétaire général a lancé un appel urgent aux voyageurs pour qu'ils s'assurent toujours, avant le voyage, du nom de la compagnie charter, et pour qu'ils touchent de savoir si l'agence de voyages a réellement un contrat valable avec la compagnie charter. Il a aussi déclaré que chaque passager doit être, avant son départ, en possession d'un billet de retour et ne doit en aucun cas se contenter de l'émission d'un bon pour un tel billet.

Rivalité IACA - IATA

Le communiqué conclut en affirmant que jamais un membre de la IACA n'a été responsable d'abandonner ses passagers, mais qu'un récent blocage de passagers a été causé par une compagnie affiliée à un membre de l'IATA (Association internationale de transport aérien) qui était parfaitement capable de rapatrier les passagers, mais préférait toutefois les placer dans une situation difficile et mettre ainsi en cause toute l'industrie du charter.

Le plus grand ferry-boat britannique

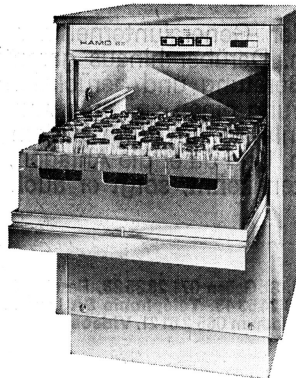
(ONI) Le premier des deux nouveaux navires tous usages de 5000 tonnes, le MW Hengist, vient d'être mis en service. Les deux nouveaux bateaux, le Hengist et le Horsa, font partie de la flotte Sealing des chemins de fer britanniques. Ce seront les deux plus grandes unités de cette flotte pour les courtes traversées. Leur port d'attache sera Folkestone, dans l'Angleterre du sud-est, où les chemins de fer britanniques terminent la construction d'un port de 1 000 000 de livres pour les automobilistes et les gros camions routiers. Le Hengist circulera toute l'année. Pour commencer, il assurera deux fois par jour, dans les deux sens, un service pour Boulogne, ainsi qu'un service dans les deux sens pour Ostende.

HAMB

Neu - Neu - Neu - Neu - Neu - Neu

GS 20

Breite: 60 cm
Höhe: 76 cm
Tiefe: 60 cm
Körbe 50 x 50 cm
Keine teuren Installationen.



Spülautomat für Gläser und Kaffeegeschirr

BON

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Unterlagen direkt beim Hersteller

HAMO AG
2500 BIEL-BIENNE
Solothurnstr. 140

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

(GS 20) HR

Die neue vollautomatische Gläserpülmaschine mit sensationellen Vorteilen! Stundenleistung: 1000-2000 Gläser oder 600-800 Tassen/Untertassen. Einzigartiges Wasch- und Spülsystem über grosse, oben und unten rotierende Düsenarme mit Breitstrahl. Kaltspülung für Biergläser, Entkalker serienmässig eingebaut, automatischer Glanz-trockner-Dosier-Automat-Gastronom.

Fallende Blätter, sinkende Preise...



Herbst-Discount-Angebot!

(nur solange Vorrat)

VIA AD plus Jetzt mit erhöhter Waschkraft, löst den Schmutz noch besser aus dem Gewebe, enthält garantiert keine Bleichmittel, daher auch hervorragend als Buntwaschmittel.  RICHTPREIS 60.50 DISCOUNT-PREIS 50.50 25 kg	RADION veloutan Mit modernen waschaktiven Substanzen und Faserschutzmittel. Radion wäscht weicher. Via und Radion, die erfolgreiche Waschmethode für Bunt- und Weisswäsche.  RICHTPREIS 62.- DISCOUNT-PREIS 52.- 25 kg	OMO Das erfolgreiche Vollwaschmittel mit der überlegenen Waschkraft. OMO mit Anti-Kalk schont den Automaten und wäscht durch und durch sauber.  RICHTPREIS 66.50 DISCOUNT-PREIS 56.50 25 kg	CORALL Wäscht alle modernen Gewebe wieder wie neu. Unentbehrlich für Nylon, Driol, Wolle, für alle feine Wäsche.  RICHTPREIS 41.- DISCOUNT-PREIS 35.- 10 kg
COMFORT Pflegt die ganze Wäsche traumhaft weich und duftend frisch. Comfort mit Renovyl erhält die Wäsche jung.  RICHTPREIS 27.- DISCOUNT-PREIS 23.- 15 kg	VIM D Mit sichbarer, desinfizierender Kraft, gibt spurlose, hygienische Sauberkeit.  RICHTPREIS 26.50 DISCOUNT-PREIS 22.50 25 kg	VIM actif Sehr feines, vollschäumendes Putz-pulver in preisgünstiger Qualität.  RICHTPREIS 15.40 DISCOUNT-PREIS 12.40 12 1/2 kg	FLUP Mit Deso-Desinfektant, deinfiziert, reinigt gründlich und desodoriert. Der Universärräger mit der draht-fachen Wirkung für frische und strahlende Sauberkeit.  RICHTPREIS 43.50 DISCOUNT-PREIS 36.50 15 kg
VIF Der Superreiniger für Küche und Bad, gibt den einzigartigen Glanz, Super-glanz.  RICHTPREIS 31.60 DISCOUNT-PREIS 26.60 12 1/2 kg	DUAL Das neuartige Bodereinigungsmittel, reinigt und poliert zugleich.  RICHTPREIS 49.70 DISCOUNT-PREIS 42.70 10 kg	LUX actif Entwickelt erstaunliche Aktiv-Kraft beim Abwaschen, gibt glatte Sauberkeit und ist mild für die Hände.  RICHTPREIS 45.- DISCOUNT-PREIS 38.- 15 kg	SOLO lemon Rasch reinigendes, fettlösendes, natürlich duftendes und mildes Abwaschmittel mit dem echten Saft frischer Zitronen.  RICHTPREIS 35.- DISCOUNT-PREIS 30.- 15 kg
SOLO Pulver Das beliebte, pulverförmige Abwasch-mittel, ausgiebig, preisgünstig und mild.  RICHTPREIS 32.30 DISCOUNT-PREIS 27.30 10 kg	SUN Pulver Das modernste Abwaschmittel für Geschirrspülautomaten, reinigt und spült wirksamer in allen Automaten.  RICHTPREIS 32.80 DISCOUNT-PREIS 27.80 10 kg	SUN Spülglanz Die ideale Ergänzung zu SUN Pulver in jedem Automaten, damit das Geschirr den unübertroffenen Glanz bekommt.  RICHTPREIS 24.- DISCOUNT-PREIS 20.- 5 kg	SUNLIGHT Hand-seife Reine, milde Sunlight-Seife, ausgiebig, extra seifenhaltig und unbeschränkt haltbar. Die natürliche Seife auf jedem Lavabo.  RICHTPREIS 36.45 DISCOUNT-PREIS 31.45 100 St.

* Gratis-Hauslieferung durch Ihren Grossisten!

Gastronomie et diététique

Comment concevez-vous la gastronomie, vous Messieurs de l'hôtellerie et spécialistes de la restauration?

Il eût certainement été plus équitable de vous poser cette question avant de vous faire part de ma conception de la diététique et vous expliquer comment entrevoir son insertion dans la restauration moderne.

Disons d'emblée que nous aurons une vue très large de la diététique puisqu'il s'agit en l'occurrence de l'appliquer au bien-portant uniquement dans le sens «d'équilibre de la ration alimentaire».

Disons aussi que j'ai mon point de vue sur la gastronomie, car je suis terriblement gourmand!

Il me semble donc que nous allons pouvoir nous entendre. J'en suis même convaincu si je pense à l'attitude de Madeleine Decure, l'amie de Curnonsky, qui fut co-fondatrice puis directrice de la revue «Cuisine et Vins de France». Robert J.-Courtine évoquait dernièrement son souvenir et parlait de son appétit et de son plaisir à table qui l'invitaient à toutes les expériences. Cependant Madeleine, qui composait ses menus «selon son cœur», ne négligeait pas la salade que tant d'autres laissent de côté avec une sorte de mépris affecté. «Une salade! Madeleine avait trop, et naturellement, le sens de la diététique vraie pour ne pas réclamer, à ce stade du repas, sa ration de vitamines» nous rappelle Courtine.

Les vitamines et ... tout le reste!

Mais avoir le sens de la diététique ne se limite pas à la connaissance des vitamines. Il y a tout le reste!

Et pour bien nous comprendre, il serait bon de rappeler certaines notions de base.

L'organisme humain, qui ne cesse de se renouveler dans tous ses tissus à un rythme très rapide (chaque seconde des 24 heures de la journée on synthétise par exemple pas moins de 3 billions de globules rouges!), doit disposer en permanence de tous les matériaux de construction nécessaires.



truction nécessaires. Ces matériaux de construction sont: les protéines, l'eau, les sels minéraux (le calcium tout particulièrement) et les vitamines.

A part ce travail de synthèse et de renouvellement, l'organisme fournit quotidiennement un certain travail. Il y a donc une dépense d'énergie, plus ou moins grande selon l'activité physique, qui est couverte par les aliments riches en calories et facilement transformables en énergie. Ce sont les lipides (graisses) et les glucides (amidon et sucres) que l'on désigne encore souvent de leur ancien nom d'hydrates de carbone. Situons maintenant ces éléments dans l'alimentation quotidienne.

Les matériaux de construction

Les protéines, qui sont le fondement de toute la matière vivante, se retrouvent tout naturellement en quantité importante dans les aliments d'origine animale: viande, poisson, œufs, lait, fromage. Il y a aussi des protéines végétales, surtout dans les graines de céréales. Mais leur composition est assez différente de celle des protéines animales. Elles sont incomplètes et ne peuvent à elles seules couvrir les besoins de l'homme. Pour être efficace, la ration alimentaire doit comprendre au moins 55 % de protéines animales.

Passons sur l'eau que l'on consomme en quantité importante (environ 2 1/2 litres par jour) sous forme de boissons et d'aliments riches en eau: fruits, légumes, salades etc. Mais arrêtons-nous un instant aux sels minéraux dont nous ne retiendrons d'ailleurs que le plus important: le calcium. Le calcium entre pour une très large part dans la composition des os et des dents. Mais il n'y est pas fixé définitivement. Même cette partie solidement structurée de notre corps se renouvelle constamment. C'est d'ailleurs grâce à cela qu'on peut guérir des fractures. Mais cela signifie aussi que puisque nous perdons chaque jour du calcium, nous devons en retrouver chaque jour dans nos aliments. D'où la très grande importance alimentaire du lait et des produits laitiers

(exceptés la crème et le beurre qui sont la partie grasse, lipidique du lait) qui constituent la meilleure source de calcium.

Que dire des vitamines maintenant?

Sans aller très loin dans leur description ou leur nomenclature, disons simplement qu'elles sont les catalyseurs ou les stimulateurs de certaines réactions du métabolisme. Elles interviennent à plusieurs moments et de différentes manières dans la longue série de transformations qui font de l'aliment ingéré une nouvelle cellule vivante de l'organisme humain. Leur présence est véritablement vitale.

On trouve les principales d'entre elles dans les fruits, les légumes et les salades (vitamine C et pro-vitamine A), dans les céréales et le lait (vitamines du groupe B) et dans le beurre et les huiles crues (vitamines A et D).

Les calories

La calorie n'est que l'expression de la quantité potentielle d'énergie d'un aliment. On sait ainsi que 1 gr. de protéines fournit 4 calories, de même que 1 gr. de glucides, et que par contre, 1 gr. de lipide en fournit 9.

Il est aisé de calculer la quantité de calories fournies par un plat si l'on connaît la recette et si l'on dispose d'une table de composition des aliments. Il existe d'ailleurs maintenant des «calculateurs» de calories très faciles à utiliser. Ce qui est moins facile à déterminer, c'est la quantité de calories réellement nécessaire à chaque individu. En fait, cette quantité varie d'une personne à l'autre selon son activité bien sûr, mais également selon son tempérament, et elle varie même d'un jour à l'autre chez le même individu.

Le seul point fixe, c'est les 1000 calories que chaque individu utilise pour son «métabolisme de base». On désigne par ce terme l'ensemble des transformations qui s'effectuent à partir de la nourriture ingérée, c'est à dire toutes les fonctions vitales: respiration, circulation sanguine et digestion.

En moyenne on compte 2000 à 2400 calories par jour. Mais ce peut être moins encore pour une jeune femme très menue et sédentaire ou beaucoup plus pour un jeune sportif qui fait de l'entraînement ou pour un travailleur manuel. A chacun d'équilibrer sa propre balance énergétique! On peut manger de tout. Il suffit d'ajuster la quantité totale de calories ingérées aux dépenses réelles!... car on ne doit ni maigrir, ni engraisser.

Equilibre et déséquilibre

Voici le mot d'équilibre lâché. Et il était temps! Car on ne saurait parler plus longtemps de diététique ou d'alimentation moderne sans parler d'équilibre. C'est en effet dans l'équilibre que réside tout le secret: il faut que tous les éléments nutritifs s'harmonisent entre eux dans des proportions idéales. Ainsi le 15% des calories totales devrait être fourni par les protéines, le 35 % au maximum par les lipides et le 50 % par les glucides.

Ceux d'entre vous qui font des calculs de calories pour renseigner leurs clients (comme cela se fait couramment aux USA), devraient faire ce calcul différentiel pour se rendre compte, une fois au moins, de ce que représente cet équilibre. S'il y a des frites au menu, vous pouvez d'emblée vous attendre à constater un net dépassement de la proportion lipidique!

Et c'est précisément dans ce dépassement beaucoup trop fréquent de la ration de lipides que réside le problème numéro un de l'alimentation moderne. Nous devons lutter contre les excès de matières grasses ainsi que contre un abus de sucre. Les sucres naturels contenus dans les fruits et l'amidon de la farine et de céréales se transforment très facilement en énergie. Tandis que le saccharose du sucre de canne ou de betterave entraîne une modification de la composition chimique du sang. Abus de graisses et de sucre sont à l'origine des troubles métaboliques cardiovasculaires de notre époque de surabondance. Et maintenant, permettez que je passe à la critique directe d'une carte de restauration en disant...



Ce qui est diététique ...

toutes les crudités de saison celles d'hiver (chou blanc et rouge, céleri, fenouil) seront coupées en fine julienne.

la vinaigrette (servie à part) à l'huile de tournesol le véritable consommé de viande le bouillon de légumes

les viandes grillées ou rôties les jus de viande et les sauces légères (en petites quantités) parfaitement dégraissés

Les légumes en quantité et choix suffisants, cuits à la vapeur ou à l'anglaise, encore légèrement croquants, servis nature ou avec une noisette de beurre frais

toutes les salades le plateau de fromages varié (comportant aussi quelques fromages maigres ou frais)

la belle corbeille de fruits les salades et macédoines de fruits frais et en compote

les bons entremets «maison» légers à base d'ingrédients de première qualité uniquement

un verre de vin de bonne qualité, léger et des eaux minérales faiblement minéralisées et peu gazeuses

... et ce qui ne l'est pas du tout!

le bouillon non dégraissé le potage à base de restes la mayonnaise

les viandes et poissons gras toutes les fritures les huiles et beurre surchauffés les graisses de rôtissage l'huile de colza

les graisses ménagères l'adjonction systématique de lard ou de corps gras dans la plupart des préparations

les légumes «délavés» par une cuisson trop longue les sauces copieuses qui noient les aliments

les soft-ices de qualité douteuse le sucre dans le café

les alcools forts les boissons de table sucrées et aromatisées artificiellement.

Vu dans certains restaurants (donc pas impossible à réaliser!)

— un choix systématique entre quatre légumes différents — des pommes de terre apprêtées de deux manières différentes au moins — le buffet de salades (sauces à part) dont on peut composer un lunch très diététique sans obligation de manger autre chose.

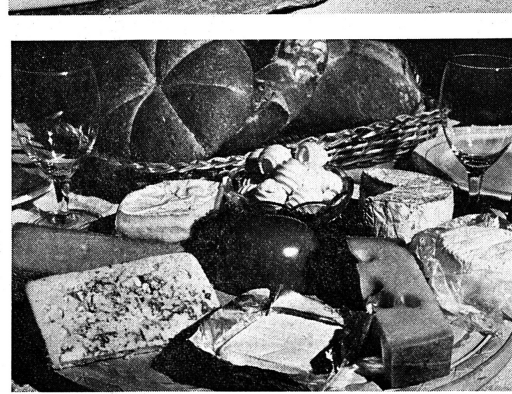
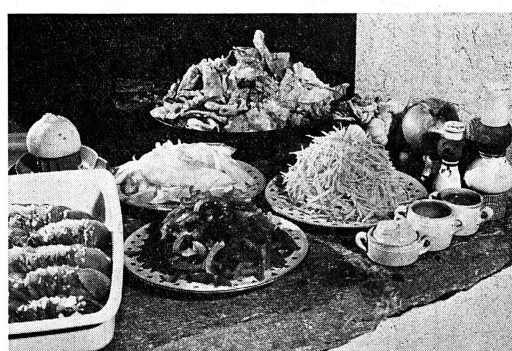
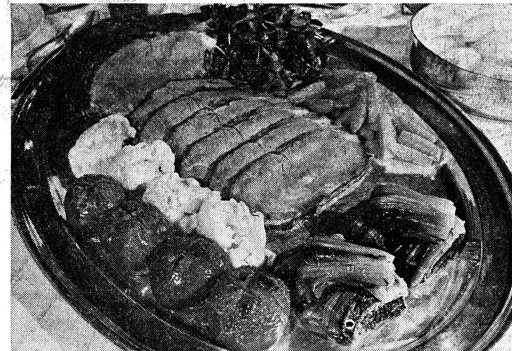
— des entremets servis avec accompagnement de salade de fruits frais «Soignez la présentation des salades».

Vous en vendrez beaucoup plus! disait dernièrement l'administrateur d'une grande chaîne de restaurants français à la clientèle plutôt qu'une seule, il augmentait la vente non pas de trois fois — ce qui serait logique — mais bien de neuf fois! Pour une fois les intérêts des uns rejoignent ceux des autres...

Mais prenons encore un autre exemple: celui des corps gras. Ce sont sans nul doute eux qui font une bonne partie de la réputation des grandes cuisines. La cuisine au beurre n'a pas fini de faire parler d'elle, et en bien! Mais beurre frais et huiles fines sont coûteux. Il faut donc les utiliser parcimonieusement et ajouter le beurre en fin de cuisson seulement pour qu'on en sente encore le goût même s'il n'y en a que peu. Ce qui est bien dans la ligne de la diététique!

«Faites simple» disait Curnonsky, le Prince des gastronomes, «respectez la nature des choses». Je ne saurais dire mieux.

Claudine Blanc



Pourquoi toujours les mêmes pommes de terre frites ou nature alors qu'il existe plus de 150 façons de les apprêter? Un effort d'imagination pour renouveler les recettes, plus de soin dans la façon de couper et de tourner ces précieux tubercules, une cuisson bien conduite peuvent tout changer. Car il y a des pommes de terre et ... pommes de terre!

Gastronomie et diététique dès le petit déjeuner: jus d'orange ou de pamplemousse, corbeille de fruits de saison

sont la source des plus précieuses vitamines et de stimulants acides organiques. Mais le petit déjeuner ne saurait être complet sans un apport de protéines: œuf à la coque, «eggs and bacon», jambon régime, un ou deux fromages complèteront avantageusement, tant diététiquement que gastronomiquement, l'apport en protéines du lait.

Le plat principal, ici un savoureux rôti, sera encore plus diététique avec une garniture très variée de légumes de saison au naturel, braisés ou étuvés et une poignée de cresson frais. Une telle garniture relève les frites au troisième plan!

Le grand intermède «salade»: quelle fête pour les yeux! Quel bienfait pour la santé! Mais tout le secret de la réussite est dans une présentation parfaite, si possible originale et dans la variété du choix.

Le moment tant attendu du plateau de fromages; combien de fois est-il hélas une déception? Et pourtant nous sommes sans excuser dans un pays producteur de fromages réputés et de conservation facile. Une ou deux pâtes molles étrangères pour compléter l'assortiment, quelques coquilles de beurre, un brin de persil... le tour est joué. Et très bien joué si la corbeille de pain (pain paysan, seigle, crackers etc.) est à l'image du plateau: choix, simplicité, qualité.

(Photos Ecole hôtelière et Régie fédérale des alcools pour les pommes de terre)

LA Cimbali...

Einladung

*Herzlich laden wir Sie ein,
an der Züspa eine Tasse Café aus
unserem *Super-Automaten
zu kosten.*

*Sie werden staunen:

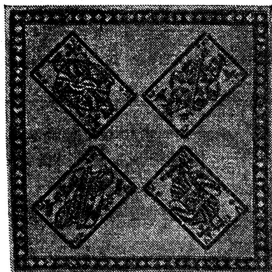
*Der neue La Cimbali Super-Automat braut Café, dem man
nicht den Automaten
sondern die
Expressmaschine
ansieht.*



Besuchen Sie uns vom 21.9. — 1.10.

zwischen 13⁰⁰ & 22⁰⁰, übers Wochenende

schon ab 10.30 Stand 341 Halle 3



Das Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-
möblierung offeriert sehr schönen

Jass-Teppich

Stück zu nur **Fr. 8.—**

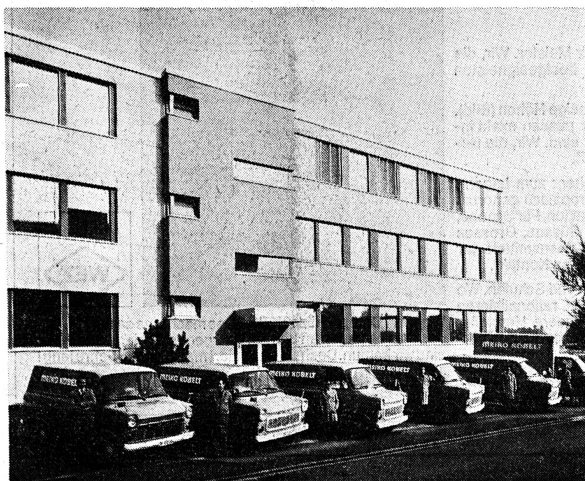
Spannteppiche, Teppichplatten,
Zimmereinrichtungen, Bestuhlung
kaufen Sie viel günstiger bei

Möbel und Teppiche Ferrari

Spinnereistrasse
8640 Rapperswil
Tel. (055) 2 58 41

P 19-23

Neue Adresse ab 18. 9. 1972



**MEIKO
SWISS**

**J.
KOBELT**

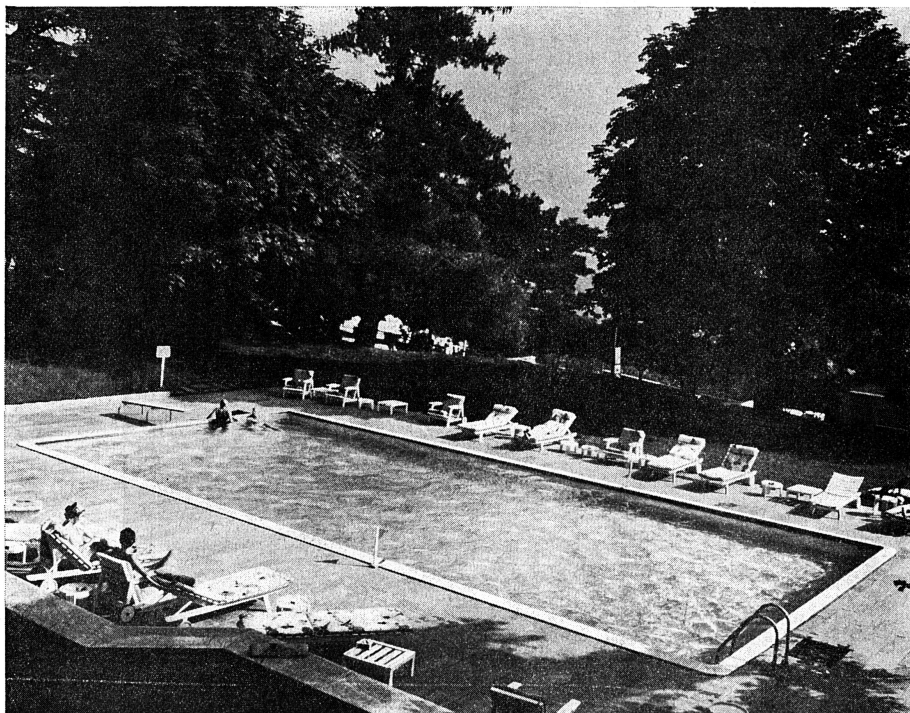
J. KOBELT AG

Industriestrasse 9 (Gewerbezone)
Postfach 22
Telefon 01/89 6611 · Telex 56752

8117 Fällanden ZH

Bahnsendungen:
Station Schwerzenbach

Wenn Sie so schnell schwimmen, wie wir Bassins bauen, dann werden Sie Weltmeister.



In 8 Tagen richten wir in Ihrem Garten ein Schwimmparadies ein.

Tatsächlich: 8 Tage nach dem ersten Spatenstich können Sie ins Wasser springen. Ganz gleich, wie gross Ihr Swimming-pool werden soll, wir sind schneller als die Uhr. Dieses Kunststück gelingt uns dank einer unkonventionellen Bauweise: Wir setzen die Bassin-Wanne an Ort und Stelle aus vorfabrizierten Zinkstahlelementen zusammen. Dieses solide Schwimmbecken kleiden wir mit meergrünem Vinyl-Liner aus. Die nahtlos geschweisste Folie ist absolut wasserdicht, angenehm weich und hautfreundlich. Sie braucht keine besondere Pflege. Und gegen Frost ist sie unempfindlich. Pinsel und Farbe sind ohnehin überflüssig.

Schon beim Einbau sorgen wir dafür, dass Sie sich um nichts kümmern müssen. Denn schliesslich soll ein Swimming-pool Ent-

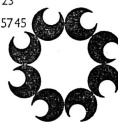
spannung bringen. Wir übernehmen den Aushub und führen die Montage durch. Wir machen alle Anschlüsse und liefern die komplette Schwimmbad-Ausrüstung. Kurz: In unserem Angebot ist alles inbegriffen. Sogar eine 10-jährige Garantie. Und ein äusserst vorteilhafter Preis.

Wenn Sie jetzt wissen möchten, wieviel ein modernes Schwimmparadies kostet, verlangen Sie unseren Farbprospekt. Einfach den Coupon ausfüllen und an eine der untenstehenden Agenturen senden.

castiglione swimmingpool

Division of S.S.E. S.p.A.
I-46043 Castiglione delle Stiviere (MN), Via Solferino 23

8303 Bassersdorf (Zürich), Schatzackerstr. 92, Tel. 01 93 57 45
4457 Diegten (Basel), Tel. 061 98 22 26
1204 Genève, Rampe de la Treille 3, Tel. 022 26 24 54
6576 Gerra Gambarogno (Locarno), Tel. 093 631 23
3074 Muri (Bern), Breitenstrasse, Tel. 031 52 47 77
1950 Sion, Rue Chanoine Berchtold 9, Tel. 027 22 38 9
9001 St. Gallen, Rorschacherstr. 61, Tel. 071 25 22 21
und 24 94 73



72

Coupon	Gratis und unverbindlich erhalten Sie den Prospekt über ein reines Wasservergnügen.	3
Name		
Strasse		
Plz./Ort		

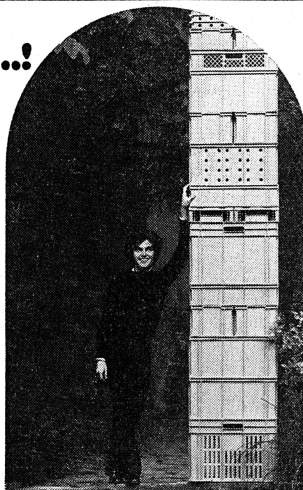
Weltmeister im Stapeln..!

Wenn es ums Stapeln geht, sind wir Meister. Wir, die WEZ-Palettenbehälter aus dem dafür bestgeeigneten Kunststoff.

Deshalb kann man uns stapeln, bis in riesige Höhen (Bild). Wir halten. Wir fallen nicht um. Und wir passen exakt ineinander, ob wir nun neu oder sehr alt sind. Wir, die Bewährten, die Strapazierfähigen von WEZ.

Uns kann man praktisch überall brauchen: zum Lagern, Transportieren, Verpacken. Wir sind europäisch genormt. In der Industrie, im Handel, bei der Fabrikation. Für Schuhe, Textil- und Glaswaren. Für Eisenteile, Süßes, Grosses und Kleines. Und das ist wichtig für Lebensmittel: wir haben die amtliche Bestätigung für direkten Kontakt.

Wir bewahren uns in Spitälern, Anstalten und Schulen. Wo wir auch eingesetzt werden, vereinfachen, rationalisieren und verbilligen wir den Arbeitsablauf. Unsere Hersteller haben für alles viele tolle Ideen und kostensenkende Vorschläge für Sie. Gratis! Telefon genügt.

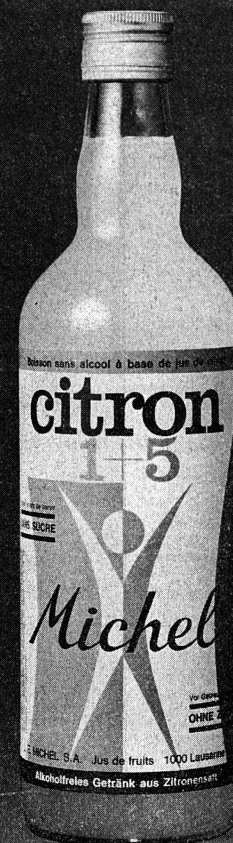


Wasser? Dampf? Hitze? Kälte? Das macht uns gar nichts. Sogar Säuren laufen an uns ab. Und gegen Schläge und Puffe sind wir immun. Deshalb garantiert man für uns 5 Jahre lang!

Wenn Kunststoffbehälter, dann WEZ...
geprüft, bewährt, preiswert!

CE PB 1.1.72

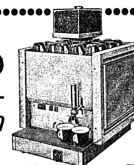
WEZ Kunststoffwerk AG, 5036 Oberentfelden, 064 43 17 51



Um im «Schuss» zu sein... den Durst zu löschen... einen Cocktail, eine Mahlzeit, einen Dessert (Gläser, Sorbets, Pastisieren und Zitronen-Cremes) herzustellen: Citron 1+5 ist die Lösung. Citron 1+5 ohne Zucker, ein Produkt der Qualität

Michel
L. E. MICHEL S.A. 1000 LAUSANNE 16

cabaro
Kaffee-
Maschinen



sensationell

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

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

**planen, beraten
herstellen
installieren**

**z.B. Buffet- und
Officeanlagen**

Individuelle Anlagen, die formschön und funktionell richtig sind, werden bei uns gebaut. Unsere Referenzen umfassen bedeutende Bauten im In- und Ausland. Unsere Erfahrung ist Ihr Vorteil.

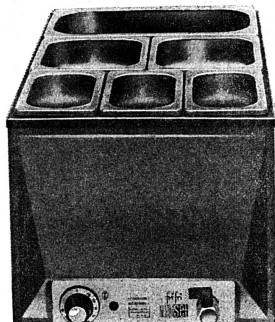
Unser Fabrikationsprogramm umfasst:
Grosküchen-Einrichtungen, Buffet-, Bar- und Officeanlagen, Gastro-Norm-Küchmöbel, Selbstbedienungsanlagen für Schwimmbäder, Ladeneinrichtungen usw.
Verlangen Sie unsere Dokumentation.

schmid kühlmöbel ag
9320 Arbon 071 46 39 22

frifri präsentiert frifri



Das Frifri-Programm: unentbehrliche und rationelle Küchenapparate.
Bain-Marie Frifri bedeutet für Sie stets gleich hohe Leistung, Sicherheit.
Die stufenlose Temperatureinstellung von 30° bis 110° C erlaubt das Warmhalten von Speisen und Saucen jeder Art.
Robuster Rohrheizkörper aus Chromnickelstahl.
SEV-geprüft. Gastronorm.
Mit Bain-Marie Frifri sind Sie immer Herr der Lage.
Bei 24-Stunden-Dauerbetrieb und in Stosszeiten. Immer.



1 Jahr Garantie
Kundendienst

Bain-Marie

Eines der 110 Qualitätserzeugnisse von Frifri

frifri

Frifri Küchenapparate ARO AG, CH-2520 La Neuveville, Tel. 038/51 20 91-93

Comptoir: Halle 31, Stand 3129

Pfeffer machen leicht gemacht

mit der neuen

Knorr

Basismischung für

Pfeffersauce

Jetzt braucht es für Pfeffergerichte kein eingebeiztes Fleisch mehr. Ob Rinds-, Schweins- oder Wildpfeffer, die Fleischstücke werden ganz einfach in der neuen Pfeffersauce von Knorr gekocht.

Das spart Zeit..., weil Sie jetzt ohne lange Vorbereitung Pfeffer anbieten können... und Geld, weil Sie das Fleisch jetzt trocken, d. h. ohne eine unkontrollierbare Menge Flüssigkeit einkaufen.

Kein Pfeffer ohne Spätzli

Auch da haben wir Ihnen eine bewährte Lösung:

Knorr Frischeier-Spätzli

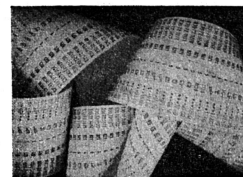
Sie sind im Handumdrehen servierbereit, sehen aus wie hausgemacht – und schmecken auch so!

Der Pfeffer-Herbst kann kommen.
Knorr hat ihn so vorbereitet, dass Sie sich nur noch um das Wesentliche zu kümmern brauchen: um das Fleisch und um die Gäste.

caterplan
Produkte und Service für Grossverbraucher

Aus dem neuen Dienstleistungsprogramm von Knorr

SWEDA bittet zur Kasse!



SWEDA Registrierkassen und Buchungsautomaten erfassen:

die Umsätze des Servicepersonals und die Umsätze der Sparten drucken:

Bezugs- und Konsumationsbons, Gastrechnungen, revisionsfähige Kontrollstreifen, individuelle Tagesabrechnungen, nicht manipulierbare Nullstellnummern und auf jeden Gästebon die internationalen Spartensymbole sind:

schnell im Registrieren, geräuscharm, zeitlos in der Form, nicht manipulierbar, servicefreundlich

Der scheinbar winzige Unterschied zwischen einer «fast genauso guten» und einer SWEDA Registrierkasse wird über Ihre Freude an der neuen Kasse entscheiden.



Litton Business Systems, Sweda

Seefeldstrasse 123 8034 Zürich Tel. 01-47 96 00

Filialen und Ausstellungsräume in:

Basel, Elisabethen-Anlage 7	061 / 35 10 47	Lausanne, Grand-Pont 2bis	021 / 23 14 33
Bern, Zeughausgasse 12	031 / 22 16 33	Lugano, Corso Elvezia 22	091 / 3 20 40
Genf, rue des Vélodromes 40	022 / 36 54 68	St. Gallen, St. Leonhardstrasse 32	071 / 22 71 68

Einmalige Gelegenheit!

Aus unserer Damenkonfektions-Abteilung verkaufen wir infolge Umstellung

3 grosse Kristall-Leuchter

Fr. 450.- per Stück (Neuwert Fr. 980.-).
Sehr geeignet für Speisesäle usw.



Sargans, Tel. (085) 2 27 94 (Herr Dolf)

P 13-2270

Einmalige Gelegenheit!

Wegen teilweiser Aufgabe des Hotelbetriebes zu verkaufen:

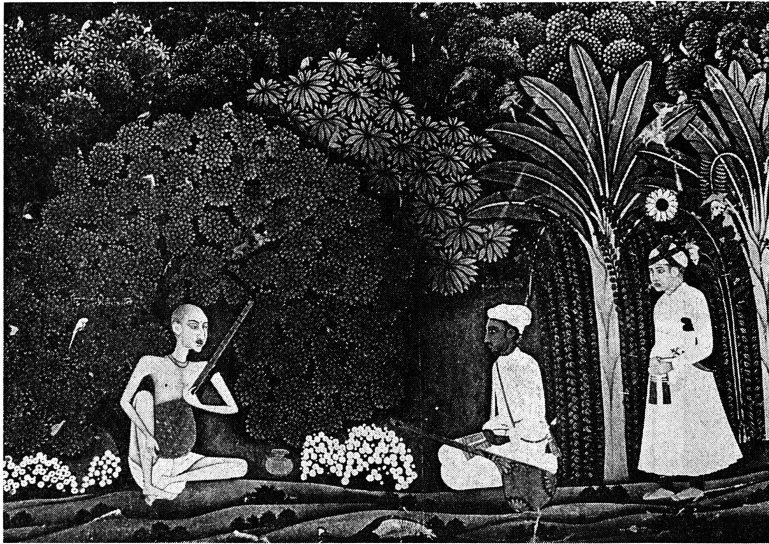
neuwertige Telefonkabine

schalldicht
Typ «Luxor», 100 x 90 x 215 cm.
Nur Fr. 1600.- (inklusive Transportkosten)

Gian Manella, Hotel garni & Appartementhaus Bellaval,
Celerina, Tel. (082) 3 47 14.

6612





L'Inde officielle du 53e Comptoir Suisse, exposé à Beaulieu une large gamme de ses produits artisanaux et industriels. Une section est dédiée à la culture de ce vaste et lointain pays, trois fois millénaire et spiritueliste.

L'Inde, pays de mystère et de tourisme

La présentation du « Pavillon de l'Inde », au Comptoir suisse, nous fait mieux comprendre ce pays mystérieux, immensément vaste, peuplé et varié dont la richesse orientale fait rêver bien des Occidentaux. Il se présente à nous comme un pays plus démocratique et plus conscient des réalités que par le passé.

L'Inde est un pays où cohabitent 560 millions d'âmes qui peuvent se réclamer d'une multitude d'éthnies (aryennes, dravidiennes, mongoles, pour n'en citer que quelques unes) et où toutes les religions cohabitent.

Montée en flèche du tourisme

Ce sous-continent de contrastes, dont le nom évoque immédiatement d'extraordinaires images, est de plus en plus apprécié des touristes; les chiffres parlent d'eux-mêmes.

En 1961, l'Inde accueillait 139 804 touristes; en 1970 ils furent 280 821. C'est tout dire. Et en dépit des événements politiques on a enregistré en 1971 une augmentation de 7,2 % par rapport à 1970, pour parvenir au nombre total de 300 995 touristes.

Cette promotion de l'Inde comme pôle touristique a provoqué un accroissement rapide des ressources financières de ce secteur: si, en 1962, son bilan représentait en gros 196 millions de roupies, il passait à 252 millions en 1967, pour atteindre en 1971 404 millions.

Les Suisses sont de plus en plus nombreux

Ce ne sont pas moins de 5394 touristes suisses qui ont séjourné en Inde en 1971. Ils y sont demeurés en moyenne 19,2 jours, et ont passé 103 565 jours en Inde... Ces visiteurs choisissent de préférence les périodes se situant de janvier à mars, et d'octobre à décembre. On sait également que le 80 % des touristes suisses empruntent l'avion pour gagner l'Inde; il reste cependant un 20 % qui préfère le bateau, et qui se risque même à venir par la route. Dernière note: 80 % des hôtes suisses sont venus en Inde pour leur seul plaisir.

Pour ce qui touche aux catégories sociales des touristes suisses, on trouve une majorité de membres du corps enseignant (30 %), suivent les hommes d'affaires (15 %) et les cadres (13 %). Il faut encore noter un détail significatif: durant les six premiers mois de 1972 le tourisme suisse en Inde a déjà enregistré une augmentation de 10 %.

Des circuits et des séjours pour tous les goûts

A cet intérêt croissant pour l'Inde, correspond du côté des agences et des organisations de voyage un effort pour varier et augmenter les formules proposées. Ainsi Kuoni, par exemple, offre des voyages en Inde pratiquement douze mois sur douze. Hotelplan et Airtour Suisse, autres agences importantes, ont elles aussi mis sur pied des séjours en Inde. Dans cette ligne, on peut penser que sous peu d'autres organisations vont inscrire l'Inde à leur programme régulier. Notons encore, en plus de ces grands noms du tourisme, quelques agences moins importantes qui organisent des voyages spéciaux, axés sur des sujets originaux: circuits pédestres, visites de réserves sauvages, yoga, architecture, etc.

Une planification hôtelière qui suit

De nouveaux hôtels ont été construits dans tous les centres touristiques importants. Bombay a elle seule dispose désormais de 2000 lits supplémentaires, avec l'ouverture de deux hôtels: le Sheraton, et le Taj International. Deux autres hôtels de luxe se sont récemment ouverts: l'Akbar à la Nouvelle-Delhi et l'Ashoka à Bangalore, deux établissements qui sont la propriété de l'Association pour le développement du tourisme indien, et qui sont gérés par elle.

En outre, un grand nombre des fameux palais des Maharadjahs ont été transfor-

més en hôtels; une manière ingénieuse et raffinée de répondre à une demande croissante. Le Lake Palace à Udaipur, le Rambagh Palace à Jaipur et le Palace Hotel au Cachemir sont des lieux élus où rêve et réalité se confondent.

Des stations balnéaires idylliques

Un des derniers efforts d'aménagement a porté sur les stations balnéaires de

AIEST-Kongress in Istanbul

Experten unter sich

Der nachstehende Bericht über einen Kongress «wissenschaftlicher Fremdenverkehrsexperten» ist auf den ersten Blick gezeichnet, alte Vorurteile der Praktiker gegen die «Theoretiker» aufzuwärmen. Bei näherem Hinsehen entpuppen sich aber die zitierten Experten als die Leute, auf die wir bei der sprunghaftigen Expansion des Tourismus je länger je mehr angewiesen sind. Denn nur systematisches Vorwissen über Probleme und Auswirkungen des Fremdenverkehrs kann dazu beitragen, den «Tourismus zu bewältigen», uns alle vor den negativen Begleit- und Folgeerscheinungen zu schützen. (Red.)

Vom 3. bis 9. September fand unter dem Vorsitz von Professor Hunziker (Bern) der 22. Kongress der «Association internationale d'experts scientifiques du tourisme» in Tarabaya, einem am Bosphorus gelegenen Ferienort 20 km ausserhalb Istanbul, statt. Die von rund 80 Fremdenverkehrsexperten aus 19 Ländern besuchte Tagung war dem Thema der touristischen Forschungsmethoden und ihrer Anwendung auf Entwicklungsländer und -regionen gewidmet. Der Band Nr. 12 der AIEST-Studien mit 11 Basis- und 10 Spezialrapporten diente als Arbeitsgrundlage.

In seinem Einführungsreferat wies Professor Kaspar (St. Gallen) auf die Notwendigkeit hin, bei touristischen Entwicklungsstudien ein multidisziplinäres Arbeitsteam bestehend aus Geographen, Wirtschaftswissenschaftlern, Landesplanern, Psychologen, Soziologen und allenfalls weiteren Spezialisten einzusetzen. Er betonte auch die zunehmende Bedeutung des Einsatzes moderner Methoden wie der Management-Theorie, des Marketings und von mathematischen Methoden zur Quantifizierung der Aussagen.

Mathematik und Tourismus

Professor Menges aus Deutschland erläuterte die Anwendung der Mathematik im Fremdenverkehr: anhand eines mikroökonomischen Input-Output-Modells untersuchte er die zwischen den verschiedenen Wirtschaftssektoren (Landwirtschaft, Industrie, nicht touristische Dienstleistungen und Tourismus) fließenden Liefer- und Ausgabenströme und analysierte deren Verflechtung. Mit einem ökonomischen Einkommensmodell

schätzte er die touristischen Konsumausgaben der Westdeutschen im Jahre 1975 auf 52 Milliarden DM und prognostizierte auf längere Sicht pro 1 Milliarde DM Einkommenssteigerung in Westdeutschland einen zusätzlichen touristischen Konsum von 70 Millionen DM.

Dr. Vanhove aus Belgien befasste sich anschließend mit der Anwendung der makroökonomischen Cost-Benefit-Analyse im Fremdenverkehr, die vom volkswirtschaftlichen Gesichtspunkt aus beim Input-Output-Analyse aber sich mangels der zahlreichen noch fehlenden statistischen Daten kaum quantifizieren lässt. Auch finden Änderungen der Umweltbedingungen, der Mode und der Technolo-

gie in Dr. Vanhoves Modell keinen Platz. Bei Professor Menges ökonomischer Untersuchung wurde vor allem kritisiert, dass bei der Berechnung der touristischen Konsumfunktion allein das Einkommen und nicht auch noch andere Faktoren, wie die längere Freizeit, miteinberechnet wurden.

Dr. Gugg aus München befasste sich in seinem Referat mit den Methoden der touristischen Absatzförderung. Interessant war seine Feststellung, dass ein erfolgreicher touristischer Ausbau in Entwicklungsländern nur dann gewährleistet sei, wenn auch die anderen Wirtschaftszweige ausgebaut werden könnten, da sonst der grösste Teil des verdienten Geldes für den Kauf von Produkten wieder ins Ausland fliesse.

Gefahr der touristischen Monokultur

In diesem Zusammenhang war die von Professor Medlik von der Universität Surrey ausgearbeitete Erläuterung des Begriffs seines Kollegen Burkart über die Rolle der grossen Tour-Operatoren in der Entwicklung und Förderung des Fremdenverkehrs sehr interessant. Professor Medlik ging vor allem auf die fortschreitende Konzentration bei den britischen Reiseveranstaltern und die Umgestaltung des englischen Reisemarktes ein. Diese führe auch zu

einer veränderten Tätigkeit mancher nationaler Fremdenverbandsbüros, die anstelle der direkten Kundenberatung mehr und mehr den Reiseveranstaltern bei der Darstellung von Tours in ihrem Land helfen.

und deshalb von den Parteneräumlichkeiten mit Schaufenstern in die oberen Stockwerke eines Gebäudes zogen. Die Umgestaltung des Reisemarktes wurde anhand der Anteile der verschiedenen Staaten am englischen Auslandsreiseverkehr erläutert, wo das vor allem durch die Tour-Operatoren bedingte Spannen seinen Anteil an den britischen Auslandsreisen von 1967-1970 von 24 auf 34 Prozent steigern konnte. Von spanischer Seite wurde dann auf die Kehrsseite der Medallie aufmerksam gemacht. Viele Hoteliers hängen heute bereits vollständig von den Reiseveranstaltern ab und verkaufen ihre Leistungen zum Teil sogar unter den variablen Kosten! Als besonders gefährlich erwies sich die vertikale Verbindungen. Durch den Besitz von Transportunternehmen und Hotels schlossen die Tour-Operatoren den «touristischen Kreislauf» und griffen auf die Leistungen Dritter erst zurück, wenn ihre eigenen Anlagen besetzt seien.

Da im Jahr 1971 auch bei den 57 wichtigsten englischen Reiseveranstaltern bei ei-

nem Gesamtumsatz von 140 Millionen Pfund Verluste in der Höhe von 1,7 Millionen Pfund entstanden waren, musste festgestellt werden, dass gegenwärtig die inclusive Tours allein für die Kunden interessant seien,

ein Zustand, der kaum auf längere Frist dürfte aufrechterhalten werden können.

Touristische Standortprobleme in Entwicklungsländern

Am Beispiel Irans erläuterte Professor Alkjaer aus Dänemark, dass die Chancen einer touristischen Entwicklung in dem von den Kundenregionen weit entfernten Ländern stark von der Möglichkeit eines Charter-Einsatzes abhängen. Da im Chartertourismus heute vor allem Badeferien aktuell sind, kann z. B. Iran mit seinen kulturellen Attraktionen nicht mithalten und bleibt vorläufig auf den Linienverkehr angewiesen. Es wird sein Angebot auf diesem Markt vorwiegend auf Geschäfts- und Transittouristen ausrichten.

Feasibility Studies

Professor Markovic aus Zagreb referierte über die Methoden der wirtschaftlichen und technischen Untersuchungen vorgängig touristischer Investitionen, den sogenannten «Feasibility Studies», und J. Ch. Büchy aus Genf zeigte dann aus der Sicht der verschiedenen Spezialisten eines touristischen Beratungsbüros die einzelnen Schritte bis zur Realisierung und zum Betrieb eines touristischen Projekts anhand eines «Plan de marche». Durch die Darstellung praktischer Beispiele gelang es ihm, seine Ausführungen sehr lebendig und wirklichkeitsnah zu gestalten. Mit zahlreichen Spezialreferaten und einer interessanten Darstellung der türkischen Fremdenverkehrsprobleme durch Vertreter des türkischen Tourismusministeriums wurde die Kongressarbeit abgerundet.

Resolutionen

In seinen Schlussresolutionen betont der Kongress die Wichtigkeit (durch die Verwendung quantitativer Methoden) ständig verbesserter Forschungsergebnisse, warnte vor den Misserfolgen beim Einsatz zu wenig qualifizierter Gutachter und beschloss, einen Legitimationsausweis für AIEST-Experten zu schaffen, der nur abgegeben wird, wenn der Experte in einem Reglement niedergelegten Anforderungen genügt.

Der Kongress gab auch zu bedenken, dass allein die Möglichkeit, harte Devisen zu beschaffen, die Expansion des Fremdenverkehrs um jeden Preis nicht rechtfertige, sondern

dass auch die Bedürfnisse der ansässigen Bevölkerung berücksichtigt werden müssten. Touristische Grossorganisationen und vertikale Bindungen seien infolge ihres Monopolcharakters oft dazu angetan, die Initiative der Gastländer zu überfordern und so positive Faktoren der Fremdenverkehrsentwicklung zu mindern.

Schliesslich wurde der Einsatz multidisziplinärer Arbeitsteams und die Durchführung von «Feasibility Studies» für die Gewährleistung besserer Entscheidungen bei Fremdenverkehrsinvestitionen gefordert. Hans Teuscher

Subventionen für Touristen

Reisebüros und Veranstalter, die in der Saison 1972/73 Charter- und IT-Flüge nach Sizilien durchführen, erhalten vom italienischen Staat zwischen 10 und 30 Prozent der Beförderungskosten zurück.

10 Prozent in der Zeit vom 1. Mai bis 30. September, 30 Prozent während der übrigen Zeit des Jahres. Für Autos und Cars mit ausländischen Kennzeichen werden sogar 50 Prozent der Fahrkosten zurückerstattet.

Mit dieser Regelung hofft man, die regionalen Fremdenverkehrsämter in Sizilien anzukurbeln und auch noch die Frequenzen in der Vor- und Nachsaison zu heben.

So originell diese Massnahme ist, so schwerwiegend könnten die Folgen für die internetautistische Reisepolitik sein, denn nicht mehr die Leistungsfähigkeit eines Veranstalters und seine tatsächlichen Kosten, sondern Subventionen entscheiden über den Erfolg von Reisen. PK

Posthäuser am laufenden Band

Als im Mai 1970 das grösste Hotelunternehmen Europas, die Trust Houses Limited, mit der drittgrössten britischen Hotelgesellschaft Forte's zu einem einzigen Unternehmen zusammengelegt wurde, besass der neue Konzern zwar schon 41 Autobahnrestaurants Little Chef, 15 Schnellrestaurants John Gardener, 10 Forte's Luxusrestaurants, 162 bürgerliche Restaurants, 178 Gaststätten, 45 Schreibwarenläden und Tabakgeschäfte, 5 Vergnügungsparks, einen Zirkus und einen Zoo, ein Theater und 19 Flughafenküchenbetriebe, aber noch keine Posthäuser. Ende dieses Jahres wird aber schon das 26. Posthaus eröffnet.

Alle Hotels «Posthaus» weisen rund 120 Gästezimmer auf, davon sind etwa ein Sechstel Doppelzimmer, zwei Sechstel Einzelzimmer und der Rest Familienräume, in denen Eltern bis zu zwei Kindern unter 16 Jahren kostenlos miteinnehmen können.

Diese Posthäuser liegen vorwiegend an Autobahnen, haben viel Parkplatz, ein oder zwei erstklassige Restaurants und Konferenzzimmer. Architektur und Innenausstattung sind in jedem Posthaus völlig verschieden.



Sept fois plus d'arrivées qu'en 1950

199 millions de touristes en 1972

Selon l'Union internationale des organismes officiels de tourisme (UIOOT) le nombre d'arrivées de touristes dans le monde en 1972 sera supérieur à 190 millions si le taux de croissance de l'an dernier se maintient. En 1971, l'augmentation avait été de 7%, contre un accroissement persistant de 9% pendant la période 1960 à 1970.

En 1971 toujours, le nombre des arrivées de touristes s'est élevé à 181 millions, soit environ 7 fois plus qu'en 1947 époque à laquelle l'UIOOT avait commencé à rassembler les statistiques relatives au tourisme international.

En 1950, le total enregistré dépassait de peu les 25 millions d'arrivées et, en 1960, ce chiffre n'avait pas tout à fait triplé puisqu'il s'élevait à 71 millions. Dix ans plus tard, à la suite d'un bond remarquable, le nombre des arrivées était de 169 millions. Entre 1950 et 1970, le total des recettes touristiques dans le monde passait de 2,1 milliards de dollars à 17,5 milliards de dollars, soit un taux de croissance annuel de 11 %.

Normalisation des statistiques

A l'instigation de l'Union, les méthodes de rassemblement des statistiques et la normalisation des critères sur lesquelles elles se fondent, ont fait l'objet d'améliorations constantes. L'UIOOT travaille en coopération avec le bureau statistique des Nations Unies et de nombreuses commissions économiques. Le recensement des statistiques fournit la répartition détaillée des statistiques par pays de résidence et de nationalité, les dépenses moyennes de tourisme, la durée de séjour, les arrivées des excursionnistes et des passagers des navires en croisière.

Le 500ème diplôme de l'UIOOT

Le 500ème diplôme d'études supérieures de tourisme vient d'être décerné par l'UIOOT à l'un des 76 participants ayant suivi le 6ème cycle de perfectionnement général.

Répartis en 3 sections linguistiques, les participants, français, espagnols, les participants venant de 46 pays du monde entier se sont initiés, sous la conduite de 22 professeurs de 10 nationalités différentes, aux méthodes et techniques les plus modernes dans les domaines essentiels de la sociologie du tourisme, de l'économie touristique, des études de marché, du marketing touristique, de l'aménagement du territoire, etc.

Le 6ème cycle de perfectionnement a été marqué également par une innovation importante: travaillant ensemble, étudiants et professeurs ont conduit une série de recherches entièrement ou partiellement originales, notamment dans l'analyse des processus de décisions, ainsi qu'en matière de prévision à long terme des tendances et formes futures du tourisme.

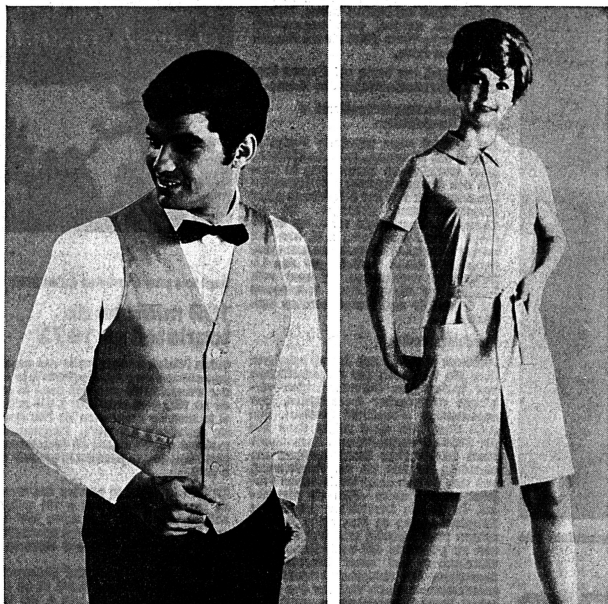
Le tourisme de congrès au Japon en 1971

En 1971, le Japon a connu une régression sensible du nombre de congrès par rapport à l'année précédente. En effet, après le chiffre record de 267 conférences internationales en 1970, ce chiffre est tombé à 165 en 1971, soit une diminution de plus de 38 %. Le nombre de participants étrangers a naturellement diminué, lui-aussi, de 24 % par rapport à 1970 et de 38 % par rapport à 1969. Sans parler du fait que 1970 a été l'année de l'Exposition mondiale d'Osaka, l'on peut dire que cette régression est due à la récession de l'économie américaine et de la crise monétaire internationale.

Le nombre des conférences avait suivi une ligne ascendante passant de 152 (130 participants) en 1967, à 267 (3050 participants) en 1970. Le nombre des participants en 1971 n'a été que de 2320.

En tant que ville de congrès, Tokyo a occupé le premier rang, organisant le 75 % des réunions tenues au Japon. Ces conférences ont eu lieu le plus souvent pendant les mois d'août, septembre et octobre et l'office des congrès du Japon s'efforce d'attirer les congressistes en hiver qui est relativement doux au Japon.

L'association des hôteliers et l'office des congrès demandent avec insistance que les nouveaux hôtels ou les établissements en construction ou en transformation soient équipés des installations les plus modernes en matière de conférence internationale.



Senken Sie Ihre Kosten mit ANGELICA-Uniformen

sie lassen sich dreimal häufiger waschen
sie sehen den ganzen Tag frischer aus
sie gehen nicht ein
sie nehmen den Schmutz nicht so schnell an
SIE BRAUCHEN NICHT GEBÜGELT ZU WERDEN!

Dies ist alles möglich dank der speziellen Gewebeszusammensetzung aus Polyester und Baumwolle sowie dem in der Welt einzigartigen ANGELICA-PREST-Verfahren.

Fordern Sie noch heute den 75seitigen ANGELICA-Farbkatlog an. Er liegt für Sie abrufbereit. Senken Sie Ihre Kosten – wir helfen Ihnen dabei.

PFEIFFER + CIE
Wäschefabrik
8753 MOLLIS

Telefon (058) 4 41 64



Verführung zu einer Reise nach Amerika

Fliegen Sie mit «Martli reisen» und dem Swissair-Jumbo nach New York, zum Puls der Vereinigten Staaten. Solange man nicht dort war, kann man sich eine Stadt kaum vorstellen, die so vor Leben sprüht. Zögern Sie nicht lange – wagen auch Sie den «Trip» über den Atlantik.

9 Tage

New York

Fr. 1190.–

Reisedaten (Samstag/Sonntag):

4. bis 12. November 1972

18. bis 26. November 1972

9. bis 17. Dezember 1972

6. bis 14. Januar 1973

27. Januar bis 4. Februar 1973

17. bis 25. Februar 1973

10. bis 18. März 1973

31. März bis 8. April 1973

9 Tage

New York-Washington

Fr. 1590.–

Reisedaten: (Samstag/Sonntag):

4. bis 12. November 1972

27. Januar bis 4. Februar 1973

10. bis 18. März 1973

31. März bis 8. April 1973

Durch uns begleitet, mit vielen zusätzlichen Leistungen.

Jugendtarif bis 26 Jahre, ohne Hotel Fr. 819.–

Verlangen Sie das Programm und reservieren Sie sich Ihren Platz sofort bei:

Senden Sie mir unverbindlich das Detailprogramm Amerika

Hr./Fr./Frl.

Strasse

Ort:

PLZ:

Martli reisen

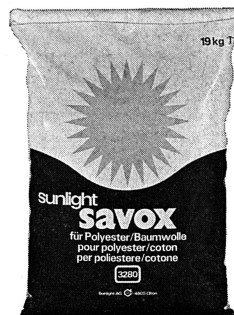
3001 Bern Bubenberplatz 8

2502 Biel Bahnhofstrasse 14

3283 Kaltbach Tel. 032 82 28 22

P 06-1970

Neu im Sortiment der schonenden Wäschepflege



SAVOX
Spezialwaschmittel für Polyester/Baumwolle

Haben Sie Waschprobleme mit Mischgeweben aus Polyester/Baumwolle

Zum Beispiel Fett- oder Weinflecken, vergraute und zerknitterte Wäsche usw.

Für die Lösung dieser Probleme gibt es nun **SAVOX**

SAVOX wurde von Sunlight speziell für das Waschen von Polyester/Baumwoll-Mischgeweben entwickelt und gewährleistet somit, dass die speziellen Eigenschaften dieser Gewebe voll und ganz zur Geltung kommen.

SAVOX wird bereits in vielen Betrieben mit Erfolg verwendet.

Verlangen Sie eine unverbindliche Waschdemonstration des SUNLIGHT-Waschtechnikers.

SUNLIGHT AG

Abt. Grosskonsumenten

4600 Olten

Telefon (062) 21 31 31



KORNGOLD-

Frischeier-Teigwaren

- für höchste Ansprüche
- kochfest und schmackhaft
- sehr ausgiebig

Kenner kochen

Korngold

6110 Wolhusen
Teigwarenfabrik Steffen AG

768

Flambier-Tranchier-

Spezialkurs mit neuen Akzenten. Prominente Fachleute demonstrieren ihr ausgefeiltes Können. Die Kursteilnehmer tranchieren, flambieren und servieren die bekanntesten Spezialitäten am

Tisch der Gäste (Kursteilnehmer) wie im Restaurant. Dauer 1 Woche, 10 exquisite Mahlzeiten. Maximal 15 Teilnehmer. Spezialkurs-Ausweis. Kursleiter: Theo Blättler.

Nächste Kurse: 2. Okt., 27. Nov. 1972, 8. Jan. und 4. Febr. 1973



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

Teigwaren und Reis

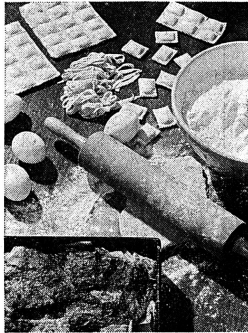


**Kulinarisches
präsentiert
von Marianne
Kaltenbach**

Das Interview des Monats

Luigi Vittori oder das Geheimnis hausgemachter Teigwaren

Unermüdlich steht Luigi Vittori täglich ab 4 Uhr morgens in seiner Teigwarenküche an der Schützengasse in Zürich. Ursprünglich Schlosser von Beruf, kam er aus Montfalcone in die Schweiz und entdeckte hier sehr bald eine Marktlücke: Echte, hausgemachte italienische Teigwaren. Im Aussersihl, dem italienischen Quartier Zürichs, begann er mit der Handzubereitung von Nudeln, Spaghetti, Maccheroni, Gnocchi, Lasagne und Ravioli. Nach 5 Jahren wagte er den Sprung in die City, um seinen wichtigsten Kunden und auch der Hauptpost näher zu sein. So beginnt er den Tag mit der Teigzubereitung, einer typisch italienischen Mischung aus frischen Eiern, Mehl und Hartweizengrieß. Darauf lässt er den gutgekneteten Teig mehrmals durch eine Mangel, bis die gewünschte Dicke, bzw. «Dünne» erreicht wird, und schneidet anschliessend einige Stunden lang Nudeln, ungefähr 100 bis 120 kg im Tag, die er in einem Spezialschrank trocknet, und dann ab 10 Uhr ausliefert und verschickt. Nachher werden Ravioli, Tortellini und je nach Tag andere Teigwarenspezialitäten zubereitet. Lasagne sind sogar nach Mass in der gewünschten Breite erhältlich oder werden fixfertig zum Aufbereiten in Aluschalen bereitgestellt. Der täglich frisch hergestellte Teig muss immer aufgebraucht werden, sonst wird er trocken und unbrauchbar. Nichtausgelieferte Teigwaren werden nach dem Trocknen in kleine Säcke für die Privatkundschaft abgefüllt. Aber Luigi



gis Hauptkunden bestehen zu 80 Prozent aus Restaurants und Hotels. Sehr bald wird er auch regelmässig grüne Nudeln und Lasagne anbieten können, dies dank der Hilfe seines Schwiegersohnes Silvio Lenardo aus Triest und der Anschaffung einer neuen Teigmaschine. Aber trotz der anstrengenden Arbeit, die ihn meistens auch noch sonntags beansprucht, hat Luigi Vittori seine gute Laune nicht verloren. Lächelnd sagt er «Immer, immer saftig, keine Zeit für Frau und um Geld mit villi!» Davon konnte ich mich wirklich überzeugen, kosten doch 1 kg dieser selbstgemachten, weissen Nudeln für den Grossverbraucher Fr. 3.60 pro Kilogramm. Ein Preis, der gemessen am Aufwand, eher bescheiden ist. Schön ist es, dass es noch solche Spezialisten gibt, die dank ihrer individuellen Tätigkeit dem Gastgewerbe und damit uns allen etwas Besonderes bieten.

Randbemerkungen

Teigwarenspezialitäten – auch bei knappem Küchenpersonal

Wenn man Speisekarten studiert, hat man oft das Gefühl, dass das breite Angebot der tiefgekühlten, oder nach anderen Methoden konservierten, Teigwaren und Reisspezialitäten noch viel zu wenig bekannt ist. Hier ein Querschnitt als Anregung:

Fixfertige Teigwaren- und Reisspezialitäten:

Cannelloni
Gnocchi
Knöpfli und Spätzli
Lasagne
Ravioli
Tortellini
Maccheroni
Nudeln
Reis Pilaw
Riz Créole

Spaghetti
Spiralnudeln
Paella, Minestrone

Tiefgekühlte Fleischgerichte und Beilagen, die besonders gut zu Teigwaren oder Reis passen:

Piccata
Costoletta Papagallo
Geschnetzeltes nach Jägerart
Rindfleisch nach Bologneserart
Chicken Curry
Huhn, pochiert an weisser Sauce
Kalbfleisch, geschnetzelt an Currysauce
Kalksoressen
Lamm Curry
Sauce Bolognese
Tomatensauce, Jägersauce, Currysauce
Erhältlich in Grossverbraucherpackungen.
Marken und Lieferanten: Alemagne, Bonar, Ditzler, Frigo, Frisco-Findus, Frosty Acres, Hero, Howeg, Libby's, Polaris, Stokely, Toni, Friola, Bell, Maggi, Haco, Knorr.



Kinder kochen Teigwaren

Anlässlich eines Empfanges der Firma Maggi in der Hostellerie Rigi wurden Kinder mit der Zubereitung von Convenience food konfrontiert. Heidi Abel hielt mit einer Primarschulklasse aus Näfels ein kleines Seminar über das Kochen, insbesondere von Teigwaren. Die Kinder

interessierten sich auffallend für dieses Thema und durften anschliessend in der modernen Hotelküche ihre Künste in die Tat umsetzen. Nach 10 Minuten war der «Quick-Lunch» fixfertig, und ein kleiner, aufgeweckter Bursche meinte am Schluss: «Man könnte doch noch Glarer Schnitzbrot über diese Teigwaren streuen!» Eine gute Idee, ja sogar ein Tip, der auch im Gastgewerbe Anklang finden dürfte!

DAS ERFOLGSREZEPT

Maccheroni «Virginia»

Für 1 Portion
80 g Maccheroni
1/2 Aubergine
1/4 Paket Mozzarella
100 g geschälte Tomaten
1/2 Zwiebel
5 g getrocknete Basilikumblätter
1/2 dl leichte Béchamelsauce
10 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, Butterflocken,
Öl zum Backen der
Auberginen und für das
Dünsten der Tomaten
Butter für die Portionen-
formen



Auberginen in zirka 1 cm dicke Scheiben schneiden (lange, schmale Sorten zuerst schälen, weil die Schale oft zäh ist). Dann die Scheiben mit Salz bestreuen und 1/2 Stunde ziehen lassen. Den braunen ausgetretenen Saft abwaschen und die Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocknen. In Öl (am besten Olivenöl) heilig ausbacken. Überschüssiges Öl durch Pressen entfernen. Maccheroni «al dente» kochen. Zwiebeln und Tomaten zu einer Sauce dünsten. Gut würzen. Lageweise Maccheroni, feingescheibten Mozzarella, Basilikum, Auberginen und Tomaten einfüllen. Die Béchamel darüber verteilen, mit Käse und Butterflocken bestreuen und kurz gratinieren.

Was der Gast sich wünscht



- * Nicht immer Nudeln als Teigwarenbeilage, sondern zur Abwechslung einmal Spätzli, Hörnli, Gnocchi oder Maccheroni
- * Zu Teigwaren unaufgefordert geriebene Käse, und zwar möglichst frischen!
- * Bei Tellerservice von Teigwaren oder Reis gut vorgewärmte Teller (besonders wichtig bei der Aufbereitung im Mikrowellenherd)
- * Wirklich «al dente» gekochte Teigwaren und leicht körligen und feuchten Risotto.
- * Etwas rassistere Currysauce zu Trockenreis oder zusätzlich Currypulver auf dem Tisch.
- * Keine trockenen Spaghetti, also genug Sauce oder Butter dazu.
- * Nicht ausgetrocknete Lasagne oder Cannelloni.

Für Sie gelesen

Reis

Ein umfassendes kleines Büchlein mit Illustrationen und Farbbildern, welches alle wichtigen Informationen über Reis enthält. Zuerst liest man folgende hübsche Geschichte:
Einstmals hatte ein berühmter Weiser in einem Lande des Fernen Ostens das Schachspiel erfunden. Sein König war davon so entzückt, dass er den Weisen reich zu belohnen gedachte. Er sprach zum Weisen: «Du hast ein königliches Spiel erdacht. Sag an, was begehrt Du als Lohn dafür?» «Ich möchte», sprach der Weise, «dass Ihr mir, Herr, Reiskörner auf das Feld meines Spielbrettes legt! Nur ein Korn auf das 1. Feld, zwei Körner auf das 2. Feld, vier Körner auf das 3. Feld und so immer fort die doppelte Zahl der Körner auf das nächstfolgende Feld, bis alle Felder meines Spielbrettes mit Reis belegt sind. Die Menge Reis aber, die solche Rechnung ergibt, bitte ich, oh Herr, für mich behalten zu dürfen.» Der König musste bald einsehen, dass er trotz seines Reichtums diesen Wunsch des weisen Mannes nicht zu erfüllen vermochte. 288 Milliarden Tonnen Reis hätten das kleine Schachbrett unter sich begraben... ungefähr tausendmal die heutige Weltenernte!
Ferner wird in dieser Broschüre erklärt, woher der Reis kommt, was der Botaniker über den Reis sagt, welche Reistypen es gibt, und was der Reis für die menschliche Ernährung bedeutet. Dann folgen Anbau, Ernte, Verarbeitung und zuletzt eine ganze Anzahl klassischer und exotischer Reisgerichte, die auch im Gastgewerbe als willkommenen Anregungen Geltung haben. Beziehen kann man das Büchlein beim Herausgeber: RISO, Postfach 1870, 3001 Bern.



Chinesische Pilze mit Reis

Po-ku chinesische		
Trockenpilze	20 g	-96
Zwiebel	30 g	-10
Öl	10 g	-04
Salz, Glutamat, Maispuder		-05
Ingwerwurzel, Knoblauch		-20
Saké Sushin (Reiswein)	1/4 dl	-30
Sojasaucen «Tung Chun»	10 g	-05
Reis	50 g	-10
Warenaufwand für 1 Portion		1.80

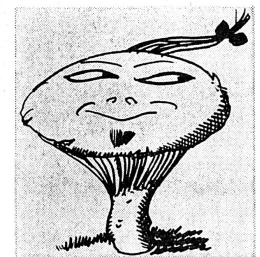
Pilze und getrocknete Ingwerwurzel 15 Minuten in heissem Wasser einlegen. Zwiebel hacken und in Öl leicht anziehen lassen. Abgetropfte Pilze und feingeschnittene Ingwerwurzel einen Moment dünsten. Durchgepressten Knoblauch, Saké Sushin und Sojasaucen beifügen. 20 Minuten auf kleinem Feuer dünsten (im Dampfkochtopf 7 Minuten). Sobald die Pilze weich sind, das in wenig Wasser aufgelöste Maispuder zugeben. Rühren bis die Sauce gebunden ist. Mit Salz und Glutamat nachwürzen und mit Trockenreis servieren.

Für Sie

GETESTET

Gnocchi Fioravanti

Ein ausgezeichnetes Tiefkühlprodukt von Findus mit kurzer Zubereitungszeit. Ein Beispiel: 2 bis 3 Minuten in Salzwasser kochen, abtropfen, mit Käse und Butterflocken bestreuen und kurz unter den Salamander stellen!



Interessante Beilagen zu Teigwaren und Reis

Po-ku chinesische Trockenpilze

Diese grossen, fleischigen, absolut küchenfertigen Pilze mit abgeklipptem Stiel bilden einen idealen Ersatz für die teuren und schwer erhältlichen Steinpilze. Sie eignen sich vorzüglich für «Risotto con funghi», zum Garnieren von Teigwarengerichten oder für ganz stielreiche chinesische Zubereitungsarten als Beilage zu Reis. Ideal für Vegetarier und Gäste, die das Besondere lieben!
Erhältlich in Eimern à 1 kg zu 48 Fr. (Eimer gratis).

Champignons émincés, gefriergetrocknet

Diese küchenfertigen Champignons aus Taiwan (Formosa) sind besonders praktisch, und auch ihre Aufbewahrung bietet keine Probleme. Geeignet zum Bereichern von Saucen und vielen Gerichten.
1 Dose zu 140 g = 1960 g frische Champignons, Preis Fr. 12.50.
(Beide Champignonsorten bei Howeg erhältlich).



HACO-Saucen für den anspruchsvollen Küchenchef

Jägersauce (Kochzeit = 5 Minuten)
Diese rassistige Champignonsauce passt ausgezeichnet zu Reis und Teigwaren, wie Spaghetti, feine Nudeln und Hörnli. Mit Rahm verfeinert wird sie zur delikaten Rahmsauce, die zum Beispiel für Wildgerichte mit Thymian, Origan oder Wacholderpulver abgewandelt werden kann.

Weisse Sauce

(Kochzeit = 2 Minuten)
Ideale Basissauce zum Gratinieren von Teigwaren (Maccheroni, Lasagne und Cannelloni). Sie kann mit kleinen Beilagen von Rahm, Milch, Käse oder Wein beliebig verfeinert werden.

Curry-Sauce (Kochzeit = 2 Minuten)
Besonders geeignet für Curry-Reisgerichte. Mit folgenden Beilagen kann sie zur Hausspezialität werden: Ananassaft, Mango-Chutney, geriebene Mandeln oder Kokosflocken, getrocknete Orangenschale, Zitronenschale, Rahm usw.
(Alle HACO-Produkte können bei Howeg bezogen werden.)

Es gibt keine grössere
Sünde wider den Reis,
als ihn durch unsach-
gemässe Zuberei-
tung zu schänden.

Ein Spitzenenerzeugnis

Deutsches
Qualitätsgeflügel

 natürliche Aufzucht
ständige
Veterinärkontrolle
verarbeitet nach
strengsten
Lebensmittelgesetzen



LANDGOLD-Geflügel
LANDGOLD-Brathähnchen
LANDGOLD-Poularden (Poulets)
LANDGOLD-Schlemmerhähnchen –
backofenfertig gefüllt in der Alu-Form
LANDGOLD-Suppenhühner
Frischgeflügel bratfertig
und zum Grillen

Importeure:

Bischofberger AG
8050 Zürich
Hagenholzstraße

Supply AG
6430 Schwyz/SZ
Postplatz 1

CENTRALE MARKETINGGESELLSCHAFT DER DEUTSCHEN AGRARWIRTSCHAFT MBH • 5300 Bonn-Bad Godesberg
Koblenzer Straße 148 • Postfach 370

Hotelbedarf

Grosskücheneinrichtungen

**CHRISTEN
BERN**

Christen & Co. AG
Marktgasse 28
3001 Bern
Tel. 031 22 56 11

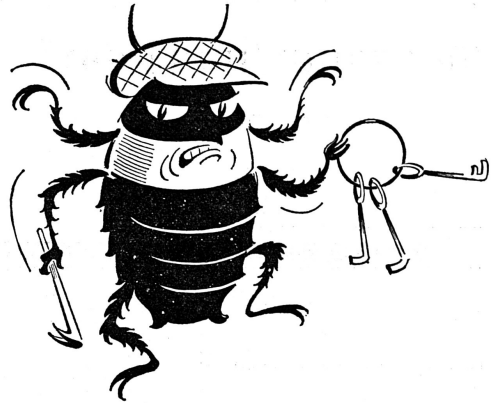
Zu verkaufen von Privat:

Barock-Rahmen

gold-geschnitten, Höhe
2,40 m, Breite 1,60 m, mit
Bild in schwarzem Rah-
men, von «Ravenstein».
Dame mit Krause, 1,50 m
hoch, 1,15 m breit.

Offerten bitte unter Chiffre
6744 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

NEU GARANT



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

Gutschein:

Ich möchte eine unverbindliche Offerte für die Bekämpfung von Käfern,
Ameisen, Wohnung, Villa, Bauernhof, Liegenschaft, Café, Restaurant,
Hotel, Fabrik, Kantine, Lagerhaus, Klinik, Spital, Bäckerei, Metzgerei
(Zutreffendes unterstreichen).
Ohne Betriebsstörung. Beste Referenzen.

Bitte wenden Sie sich an:

Strasse:

Telefon:

PLZ/Ort:

W. E. Huber, Huwal-Progress-Service, Postfach 171, 8059 Zürich
Tel. (01) 45 05 45 oder (052) 45 23 40

LITTLE SCHOOL OF ENGLISH AND COMMERCE
2, Liverpool Terrace, Worthing/Sussex/England

Intensive Englischkurse

Kursbeginn: 25. September 1972, 8. 1. 1973, 9. 4. 1973, 24. 9. 1973.
Dauer: 12 Wochen pro Kurs. Ferner Vorbereitungskurse auf Cambridge-
Examen. Unterkunft, Vollpension in englischen Familien. Sport und
Studienfahrten. Schule direkt am Meer.

Dokumentation, Anmeldeformulare und Auskünfte durch Frl. G. Fawer,
22, chemin Caroline, 1213 Petit-Lancy, oder durch die Direktion.

P 18-61631



NEUE BAR-FACHSCHULE



Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BARSERVICE.
Langjährige Kursleiterin.
Tages- und Abendkurse in Deutsch, Französisch und Englisch.

SCHÜLER MIXEN selbst

Unsere BAR-Kurse beginnen:

9. Oktober, 23. Oktober und 6. November 1972

NEUE BAR-FACHSCHULE

M. Fürer, Kursleiterin, Leonhardstrasse 5, 8006 Zürich
neben Hotel Leoneck, Tel. (01) 32 04 64 / Tel. (01) 34 92 55

144

... der
Schlüssel
zur
Gastlichkeit

Motel Holiday
Thun



Innenausbau und
Möbliering
erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

**MÖBEL
FABRIK
GSCHWEND**

Vorschriften

über das
Erscheinen
der Inserate an
einem bestimmten
Platz in der
Hotel-Revue
werden immer nur
als Wunsch,
jedoch nicht als
Bedingung
entgegen-
genommen.

Zu verkaufen

1 Kühlschrank, Marke Thermo, 200 l, Fr. 250.-, 1 Gas-
Restaurationsherd Marke Zoppas, 6-flammig, 2 Back-
öfen, neuwertig, Fr. 3500.-, 1 Gas-Salamander mit
Grillplatte Marke Zoppas, neuwertig, Fr. 1200.-, Kal-
feemaschine Marke Auto-Metro, 1 Kolben, Fr. 600.-,
1 Tellerwärmeschrank Marke Maxium, Fr. 600.-, 1
Rechaudwärmer Marke Lukon, Steiglig, Fr. 150.-, 1 Tur-
mix-Grill, Haushaltmodell, Fr. 150.-, 1 Friteuse Marke
Fritelout, älteres Modell, Fr. 250.-, 1 Mixer Modell
Tourmix, mit Ersatzglas und 2-Mixbecher aus Chrom-
stahl, neuwertig, Fr. 300.-, 1 Chromstahlsplüßbecken,
Steiglig und 3-türiger Unterbau, Fr. 350.-, 6 Tische
60 x 60 cm.

Aus Kegelbahnabbruch div. Rundbänke, Eckbänke,
Schmiedeeisengitter und -lampen, div. Kegelbahn-
material.

Sich melden unter Tel. (083) 3 57 29.

6693



Kofferböcke

Metall, aus Stahlrohr, glanzver-
zinkt, mit Wand- und Bodenschon-
ner, Tragkraft 150 kg, stapelbar.
Höhe total 58 cm, Breite 38 cm,
Länge 60 cm, Höhe bis Tragfläche
43 cm.

Preis per Stück Fr. 33.50
ab 10 Stück, per Stück Fr. 33.-
Telefon (041) 22 55 65

Abegglen-Pfister AG Luzern

Neue Fremdenverkehrsgebiete im Kanton Graubünden

Anfang September ist in Chur das von der Dokumentations- und Beratungsstelle des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes (Untersuchungsleitung: Prof. Dr. P. Risch; Ausarbeitung: Ilc. rer. pol. M. Bonorand) erstellte Eignungskataster und das empfohlene Leitbild einer künftigen touristischen Förderungspolitik in den wirtschaftlichen Randgebieten des Kantons Graubünden der Öffentlichkeit vorgestellt worden (vergl. HOTEL-REVUE Nr. 36). Nachstehend werden einige Kernpunkte des über 170 Seiten umfassenden, mit Karten und Tabellen illustrierten Expertenberichtes wiedergegeben.

Dass der Fremdenverkehr im Berggebiet ein wertvolles Instrument zur Verbreiterung der wirtschaftlichen Basis der dort ansässigen Bevölkerung bilden kann, wird heute in Fachkreisen überall anerkannt. Gleichzeitig ist aber schon einleuchtend festzuhalten,

dass eine Förderung des Fremdenverkehrs in den wirtschaftsschwachen Gebieten im Alpenraum nicht der einzige Massnahmenbereich zur Verbesserung der wirtschaftlichen Verhältnisse darstellt.

Bewertung der Landschaft

Eine der Hauptarbeiten im Rahmen der Untersuchung bildet deshalb die Erstellung eines touristischen Eignungskatasters für die Untersuchungsgebiete (Bewerten der Landschaften hinsichtlich ihrer Fremdenverkehrseignung auf Grund der natürlichen Voraussetzungen). Eine solche systematische Bewertung erfüllt zwei wesentliche Aufgaben:

- Festlegung jener Gebiete, die auf Grund ihrer landschaftsbedingten Fremdenverkehrseignung förderungswürdig erscheinen. (Die touristischen «Spitzenlandschaften» im Kanton Graubünden – und auch im übrigen schweizerischen Alpenraum – sind weitgehend erschlossen; für die restlichen Gebiete drängt sich – wenn entsprechende Investitionen nur einigermaßen erfolgversprechend sein sollen – eine strenge Selektion und möglicherweise auch eine Prioritätsordnung der Förderung auf).

- Mit dem vorgelegten Fremdenverkehrseignungskataster (beschränkt auf jene Gebiete des Kantons Graubünden, in denen der Fremdenverkehr bis anhin nur geringe Intensität aufwies oder überhaupt nicht Fuss gefasst hatte) hoffen die Gutachter, einen kleinen Beitrag an die Grundlagenbeschaffung für die Entscheidung über die erforderlichen Entwicklungsprogramme im Rahmen des «Gesamtwirtschaftlichen Entwicklungskonzeptes für das Berggebiet» geleistet zu haben. Wenn in 1 bis 2 Jahren die Hilfe des Bundes zum Berggebiet anläuft, sollte der Kanton Graubünden auf Grund entsprechender Vorabklärungen und Untersuchungen (wie die vorliegende), in der Lage sein, sehr rasch die Bundeshilfe für konkrete Investitionsvorhaben in Anspruch nehmen zu können.

Orientierungshilfe für Investitionsfreudiges Kapital

Die ausgearbeitete Studie soll aber auch mithilfe, investitionsfreudigem Privatkapital den Weg zu weisen. Private Investoren visieren touristische Projekte oft mehr oder weniger zufällig an, ohne Abwägung verschiedener Konkurrenzregionen. Wenn in Zukunft Geldgeber für touristische Projekte in Graubünden finanzieren möchten, wäre der Kanton mit den unterbreiteten Grundlagen und allenfalls noch weiteren Detailabklärungen in der Lage, erfolgsversprechende neue touristische Regionen nachzuweisen und er würde somit gewissermaßen zum «Promotor» entsprechender Projekte.

Das unterbreitete Gutachten ersetzt somit weder die kantonale Fremdenverkehrsplanung, noch die verschiedenenorts angelegten Regionalpläne und keinesfalls auch nicht die Ortsplanungen. Vielmehr könnte diese Arbeit als weitere – naturgemäss nur indikative Charakter aufweisende – Grundlage für die genannten Planungen, den verschiedenen Stufen dienen. Aus dem Charakter der umschriebenen Aufgabenstellung ergibt sich auch, dass nicht die einzelnen Gemeinden, sondern Gebiete Betrachtungsgegenstand bilden; es dominierte also die «Makro-Betrachtung» (auf Gebietsbene).

Zusätzliche Arbeitsmöglichkeiten oder Abwanderung

Die Auswirkungen einer Förderung des Fremdenverkehrs in Berggebieten auf die bestehende lokale und regionale Wirtschaft lassen sich nur schwer quantifizieren. In der präsentierten Untersuchung ist die wirtschaftsbedingte Funktion des Tourismus an einigen Beispielen verdeutlicht worden: z. B. durch die aufgezeigte Korrelation zwischen Fremdenverkehrsentwicklung und Bevölkerungsbewegungen und das Volkseinkommen pro capita in typischen Fremdenverkehrsgemeinden bzw. Gemeinden ohne Fremdenverkehr von Bedeutung. Die bisherigen Erfahrungen im Kanton Graubünden zeigen auch,

dass die wirtschaftliche Wirksamkeit der Fremdenverkehrsentwicklung erst dort grösser zu werden scheint, wo die Gemeinden bereits eine differenzierte Wirtschaftsstruktur aufweisen.

Es wurde ebenfalls verdeutlicht, dass der Fremdenverkehr in den wirtschaftlichen Randgebieten des schweizerischen Alpenraums die Alternative «zusätzliche Arbeitsmöglichkeiten oder Abwanderung» wohl abzuschwächen, aber nicht aufzuheben vermag. Tourismus und Berglandwirtschaft können sich sehr gut ergänzen; Schwierigkeiten bereitet aber offensichtlich in unseren Berggebieten, das «agro-touristische Gleichgewicht» zu erkennen und beizubehalten. In gleicher Weise, wie der Tourismus der Landwirtschaft zugute kommt, sind auch der Fremdenverkehrseinkünfte für die touristische Entwicklung zu erwähnen (die Pflege und Bebauung des Bodens). Die Einstellung zum Fremdenverkehr seitens der Bergbevölkerung ist in der Regel positiv. Man geniesst heute Anschauungsunterricht aus dem durch die touristische Entwicklung bedingten Aufschwung in andern Gemeinden. Missstrauen besteht jedoch vielfach gegen über finanziellen Engagements; ebenso wird nicht selten der Entzug der landwirtschaftlichen Produktionsanlagen sowie das Verlorengehen heimischer Tradition befürchtet.

Konzentration auf wenige Zentren

Mit rund 12 Millionen Logiernächten im Jahre 1971 ist der Kanton Graubünden der stärkste schweizerische Fremdenverkehrsrang aufgestiegen. Der Anteil des Kantons Graubünden an den gesamtschweizerischen Fremdenverkehrseinnahmen dürfte zwischen 800 bis 900 Mio Franken liegen (16–18 Prozent der schweizerischen Fremdenverkehrseinnahmen). Ca. 73 Prozent der Hotellogiernächte und ca. 57 Prozent der Logiernächte in den übrigen Unterkunftsformen entfallen auf die bestehenden Gross-Schwerpunkte im Zentrum und rund 70 Prozent der gesamten kantonalen Fremdenverkehrseinnahmen verteilen sich auf 6 touristische Gross-Zentren; auf die übrigen 207 Gemeinden des Kantons entfallen nur ca. 30 Prozent des bündnerischen Fremdenverkehrsumsatzes (eine solche Konzentration der Fremdenverkehrswirtschaft auf einige wenige Orte und Gebiete lässt sich z. B. auch im Kanton Wallis nachweisen).

Eignung für den Wintersport – ein Bewertungskriterium 1. Ranges

Im vergangenen Jahrzehnt war die durchschnittliche Wachstumsrate der Winterkanton Graubünden im Vergleich zu den fast doppelt so gross wie im Sommer. In diesem Sachverhalt kommt die touristische Nachfragesituation für den Alpenraum deutlich zum Ausdruck. Die Wintersportnachfrage nimmt in fast allen Ländern der Welt zu; ihr stehen die natürlichen Voraussetzungen her gesehen, zahlenmässig ein beschränktes Angebot an geeigneten Regionen und Orten gegenüber. Dies verleitet dazu, für Gebiete im Alpenraum, die gute Voraussetzungen für den Wintersport aufweisen, auch inskünftig gute Entwicklungsaussichten zu prognostizieren; andererseits wird der Sommertourismus im Alpengebiet Sorgenkind der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft bleiben.

Die Erfahrungen in der Schweiz, aber auch in Österreich, Frankreich und Italien zeigen, dass Orte über ca. 1600 m für einen intensiveren Sommertourismus nicht mehr in Frage kommen (das Übergangsgebiet stellt in dieser Hinsicht eine europäische Ausnahmscheinung dar). Die allgemeinen Nachfragetendenzen untermauern,

dass die natürlichen Qualitäten für den Wintersport (und speziell zum Skifahren) für Gebiete im Alpenraum ein Kriterium ersten Ranges bei der Bewertung der Landschaft hinsichtlich ihrer Fremdenverkehrseignung darstellen.

Wenn auf Grund der natürlichen Voraussetzungen der Sommerurlaubsmöglichkeit ist, kann der Fremdenverkehr im Berggebiet keinen entscheidenden Beitrag zur Verbesserung der wirtschaftlichen Verhältnisse der einheimischen Bevölkerung erbringen. Wo dies zutrifft muss – sofern der Abwanderung überhaupt Einhalt geboten werden soll – eine Strukturverbesserung vorwiegend mit andern Instrumenten (Land- und Forstwirtschaft, Gewerbeansiedlungen usw.) erfolgen.

Landschaftsschutz versus Fremdenverkehrsnutzung

Der tabellarisch und kartographisch präsentierte Fremdenverkehrseignungskataster wurde unabhängig von allfälligen andern Nutzungsansprüchen erstellt. Dagegen sind mögliche Berührungspunkte mit den Ansprüchen des Landschaftsschutzes aufgezeigt worden; es liegt nun an den zuständigen Behörden, in möglichen «Konfliktsituationen» (fremdenverkehrsgünstige und aus der Sicht des Landschaftsschutzes im ursprünglichen Zustand erhaltenswürdige Gebiete fallen meist zusammen) den Entscheid über die Priorität des Landschaftsschutzes oder der Fremdenverkehrsnutzung zu fällen.

Überall, wo wirtschaftsfördernde Massnahmen (im Fremdenverkehr und in andern Wirtschaftsbereichen) aus höher zu wertenden Gründen nicht durchgeführt werden können, muss ein Ausgleich finanzieller Art stattfinden (Entschädigung für den Nutzeneinbruch durch den Verlust auf die touristische Erschliessung oder

andere wirtschaftslebende Massnahmen).

Landschaftsbewertung – eine junge Disziplin

Bei der touristischen Eignungsbeurteilung der Untersuchungsgebiete im Kanton Graubünden handelt es sich um die Anwendung einer Landschaftsbewertungsmethode, die im Anhang der Arbeit eingehend erläutert wurde. Allfällige kritische Einwände müssten sich also viel eher gegen die Methode als solche richten und nicht gegen die Resultate der Beurteilung der natürlichen Voraussetzungen der Untersuchungsgebiete. Es ist nicht von der Hand zu weisen, dass den bis heute bekannten Landschaftsbewertungsmethoden – obwohl sie eindeutig in Richtung einer Objektivierung der Eignungsbeurteilung weisen – ein gewisser experimenteller Charakter nicht abgeht, und dass man vielleicht über die quantitativ ausgedrückten Abhängigkeiten Landschaftselemente: Fremdenverkehrstypen und die einzelnen Richtwerte für die Punktevergabe geteilter Meinung sein kann.

Kritischen Stimmen zum vorliegenden Fremdenverkehrs-Eignungskataster wäre aber auch hier entgegenzuhalten, dass bei der systematischen Eignungsbeurteilung der natürlichen Faktoren eines Gebietes weniger die quantitativ erteilten Werte entscheidend sind, sondern vielmehr die nach gleichen Kriterien für die einzelnen Gebiete durchgeführten Eignungsanalysen, wodurch die ermittelten Punktzahlen einen Vergleich der Gebiete untereinander (im Sinne einer Rangordnung) ermöglichen.

Der mehrstufige Bewertungsprozess, mit der besonderen Gewichtung und Einbeziehung der Möglichkeiten für den Wintertourismus ergab folgende Resultate:

Potentielle Fremdenverkehrsgebiete

1. Ordnung

(Gebiete, wo der Fremdenverkehr dank intensivem Zweisaisonbetrieb zum tragenden Wirtschaftszweig kommen könnte):

- Schams

Potentielle Fremdenverkehrsgebiete

2. Ordnung

(Gebiete, wo der Fremdenverkehr nicht zum tragenden aber doch zu einem eigenständigen Wirtschaftszweig – mit Möglichkeiten für den Zweisaisonbetrieb – ausgebaut werden könnte):

- Brigels-Vallettsburg-Andast
- Heinzenberg
- Münsterthal
- Obersaxen-Lugnez
- Unterengadin (ausgenommen Bad Scuol-Tarasp-Vulpera und Samnaun)

Potentielle Fremdenverkehrsgebiete

3. Ordnung

(Gebiete mit wenigstens mässiger Fremdenverkehrseignung, wo der Fremdenverkehr wegen Mangel des natürlichen Angebots für einen intensiven Zweisaisonbetrieb untergeordnete Bedeutung behalten wird bzw. inskünftig erhalten kann):

- Avers
- Oberhalbstein (ausgenommen Savognin und Silvola)
- Prättigau (ausgenommen bestehende Grossfremdenverkehrszentren)
- Puschlav
- Rheinwald

Potentielle Fremdenverkehrsgebiete

4. Ordnung

(Gebiete mit nur geringer Fremdenverkehrseignung, wo der Fremdenverkehr vor allem wegen Fehlers einer Einzelnachfrage für den Wintertourismus nur in Einzelfällen und punktuell eine gewisse Bedeutung erlangen kann):

- Alvanen-Schmitten-Wiesen
- Bergell
- Calancatal
- Domleschg
- Misox (ausgenommen San Bernardino)

Allgemeine Entwicklungsprobleme

Bei der Erarbeitung des touristischen Entwicklungskonzeptes, das ein zweckdienliches Instrumentarium zur Erreichung der gesetzten Ziele beinhaltet, wurde davon ausgegangen, dass die Prinzipien der Marktkonformität und der Wahrung gleicher Wettbewerbsverhältnisse Richtschnur aller Förderungsmassnahmen bilden. Nicht die öffentliche Hand – der Kanton und die Gemeinden – sollen in erster Linie Träger der Fremdenverkehrsentwicklung werden, sondern ihre Aufgabe ist es,

günstige Rahmenbedingungen für die privaten Träger zu schaffen und gleichzeitig selbst Impulse für ein vermehrtes touristisches Wachstum (zum Beispiel infrastrukturelle Vorleistungen) auszulösen.

Es ist von allem Anfang an auch gewahrt worden, den Erfolg einer wirtschaftlichen Strukturverbesserung in den Entwicklungszentren des Kantons Graubünden via Fremdenverkehr sowohl in quantitativer als auch in zeitlicher Beziehung zu überschätzen. Stichwortartig seien die wichtigsten festgestellten Entwicklungsprobleme wiedergegeben:

Die bestehenden touristischen Unterkünfte

Der Grossteil der bestehenden Hotellerie in den Entwicklungszentren ist veraltet. Überdies befinden sich die Hotels nicht selten an einem vom Feriengast wenig bevorzugten Standort. Bedeutend günstiger ist die bessere Ausnutzung des leerstehenden Wohnraumes durch Einbau von Ferienwohnungen zu werten; diese Handlungsalternative stellt wahrscheinlich auch den einzigen Weg zur dringenden erforderlichen Erhaltung der Ortsbilder dar.

Die fehlenden Einrichtungen für Sport, Spiel, Gasteinrichtung

Da die finanziellen Mittel für derartige Anlagen grösstenteils nicht vorhanden

sind und auswärtiges privates Kapital dieser Art von Investitionen (abgesehen von den Transportanlagen) ebenfalls nicht sehr freundlich gesinnt ist, muss die Finanzierung dieser Einrichtungen durch öffentliche Förderungsmittel erleichtert werden. Anzustreben wäre ein regionales oder gebietsweises entsprechendes Angebot. Das Prinzip «jedem etwas» hat in der ersten Förderungssphase keinen Platz. Vornehmlich in den Untersuchungsgebieten erstellten touristischen Transportanlagen (namentlich Skifahrts) sind ohne Bezug auf regionale oder gebietsweise Entwicklungskonzepte, sondern nach dem unhaltbaren Grundsatz «jeder Gemeinde ihren Skifahrts» entstanden.

Mit der Ortsstruktur zusammenhängende Erschwernisse

Das bauliche Gesamtbild vieler Orte vermag oft den Gast nicht anzusprechen, weil die Dorferneuerung in einigen Gebieten stark in Verzug geraten ist. Die Struktur vieler Bündnerdörfer (langgestreckte Strassensiedlungen) hat zur Folge, dass oft stark befahrene Strassen über längere Strecken durch Ortskerne führen. Die vorhandenen Hotelbetriebe (Hauptstrassen galten zur Zeit ihrer Entstehung als bevorzugte Standorte des Gastgewerbes) liegen oft auch an diesen Verkehrswegen, so dass die Gäste namentlich durch Lärm, aber auch durch Abgase belästigt werden.

Probleme der Infrastruktur

Hier dominiert vor allem die noch bestehende Diskrepanz in der äusseren Verkehrserschliessung. So sind namentlich die Gebiete im Südsüd des Kantons (Unterengadin, Münsterthal und Puschlav) im Winter aus dem schweizerischen Mittelland nur mit erheblichen Umwegen oder unter erschwerten Bedingungen erreichbar. Ebenfalls ist die innere Verkehrserschliessung mittels Strassen namentlich die Verbindungen zwischen Tal- und dazugehörigen Berggebieten) vom Standpunkt des Fremdenverkehrs (in Konfrontation mit dem Eignungskataster) in verschiedenen Gebieten noch ungenügend.

Personalangel und fehlende Fachkräfte

Der Fremdenverkehr schafft zweifellos neue Arbeitsplätze; wie weit aber für diese einheimisches Personal rekrutiert werden kann, ist eine nicht leicht zu beantwortende Frage, zeigt doch der Altersaufbau in den Untersuchungsgebieten die typische Erscheinung einer deutlichen Überalterung und des Mangels an Personen im Alter zwischen 20–40 Jahren.

Fehlende finanzielle Mittel

Der geringe bisherige Investitionsanreiz für die Fremdenverkehrsunternehmen in den Entwicklungsgebieten muss auf die durch die kurze Sommersaison bedingte geringe Rentabilität der Fremdenverkehrsgebiete zurückgeführt werden. Das Interesse auswärtiger Investoren richtet sich, wie eindeutig zu erkennen ist, zur Hauptsache nicht auf die bestehenden Betriebe, sondern vielmehr auf die Errichtung neuer Ferienanlagen.

Die ohnehin vielfach finanzschwachen Gemeinden des Kantons sind durch andere kommunale Aufgaben (Strasse, Kanalisation, Kehrichtbeseitigung usw.) finanziell so stark beansprucht, dass von ihnen auf Jahre hinaus eine stärkere finanzielle Initiative im Sektor Fremdenverkehr erwartet werden darf. Es offenbarte sich auch verschiedentlich, dass besondere Vorsicht bei der Bestückung mit privatem Kapital «von aussen» als Platz ist. So verumreinlichen zum Beispiel nur am eigenen Gewinn sich orientierende Mehrheitsaktionäre oft auf regionalwirtschaftliche Gesichtspunkte ausgerichtete Weitererschliessungsabsichten.

Allgemeiner Planungsrückstand

Namentlich die Regionalplanungsarbeiten schreiten nicht in erwünschtem Masse fort. Man ist deshalb geneigt zu fordern, dass die Gewährung allfälliger öffentlicher Förderungsmittel für touristische Zwecke vom Vorliegen regionaler Entwicklungspläne abhängig und von einer abgeschlossenen Ortsplanung abhängig gemacht wird.

Fehlende Einsicht für regionale Zusammenarbeit

Die Zusammenarbeit beschaffbarer Geldmittel für touristische Zwecke ist oft noch sehr mangelhaft. Anstelle örtlicher Verkehrsvereine muss vor allem die Schaffung gebietsweiser Verkehrsvereine, die für die Angebotsgestaltung und den «Verkauf» des touristischen Angebotes eines Gebietes verantwortlich sind, gefördert werden. Die heutige Aktivität der «isolierten» örtlichen Organisationen fällt entschieden zu klein aus; einmal ist das Interesse der breiten Bevölkerung und zum Teil auch der Gemeindeverwaltungen gering, überdies sind die namentlichen Leiter überlastet und deshalb oft den sich stellenden Aufgaben und Problemen nicht gewachsen. Besonders Ziel einer Konzentration der örtlichen touristischen Trägerorganisationen zu gebietsweisen Verkehrsvereinen wäre es deshalb, hauptamtliche Leiter für die touristische Betreuung einer ganzen Region einsetzen zu können.

Ziele und Grundsätze einer touristischen Förderungspolitik

Von den drei in ihren Konsequenzen dargestellten räumlichen Entwicklungsalternativen schlagen die Gutachter die Variante des schwerpunktwisen Ausbaues mit Förderungsprioritäten vor. Bevorzugt wären somit jene Gebiete touristisch auszubauen, die seltene Naturschätze, Natur- und Landschaftsbild einer Fremdenverkehrseignung 1. und 2. Ordnung verzeichnen. Ein solches Verhalten, das auf den ersten Blick vielleicht nicht ungeteilte Freude findet und wohl auch die poli-

tisch nicht am leichtesten durchzusetzende Lösung darstellt, drängt sich vor allem wegen der begrenzten öffentlichen Förderungsmittel auf, die keine unnötige Streuung der Investitionen gestatten. Eine Konfrontation mit übergeordneten Leitbildern (Grundsätze der kantonalen Gesellschafts- und Wirtschaftspolitik, Zielsetzungen des «Gesamtwirtschaftlichen Entwicklungskonzeptes») verdeutlichte, dass nur die empfohlene räumliche Entwicklungsvariante der «dezentralisierten Konzentration» mit dieser vereinbar ist.

Weitere Grundsätze und Ziele:

- An die oberste Stelle der Zielsetzungen bei jeder weiteren touristischen Entwicklung im Kanton Graubünden muss die Erhaltung der Landschafts- und Ortsbilder gesetzt werden.

- Bei allen touristischen Förderungsbemühungen soll das Prinzip der Querschnittsförderung (zum Beispiel gleichzeitige Aktivierung der Verkehrerschliessung, Erstellung regionaler Schulzentren und Lehrwerkstätten mit Berufsschulen, Zusammenlegung der Gemeindefunktionen und Gemeinden zur Verbesserung in der Landwirtschaft usw.) den übergeordneten Rahmen bilden.

- Für mechanisch neu zu erschliessende Gebiete sind als «Gegenleistung» von den direktbetroffenen Regionen wohnortnahe Freizeitzonen anzubieten und in den regionalen touristischen Richtplänen zu verankern.

- In Gebieten mit guten Voraussetzungen für den Zweisaisonbetrieb soll der Ausbau von Hotels gefördert werden. Beim Ausbau des Bettenangebotes ist den Einrichtungen für den Jugend- und Sozialtourismus besondere Beachtung zu schenken.

- Für Gebiete, die aus höher zu wertenden Gründen zu einem touristischen Erschliessungsverzicht gezwungen sind, aber auch zur Durchsetzung des Gedanken einer «dezentralisierten Konzentration» sind flächenbezogene Abteilungen für diese «nicht-marktmässigen» Leistungen der einheimischen Bevölkerung vorzusehen: «Regionaler Finanzaustrgleich» für jene Gemeinden, die die Zentrumsvermutungen nicht erfüllen, aber mithilfe, touristische Zentren in Entwicklungsgebieten zu realisieren (ein solcher Finanzaustrgleich ist wahrscheinlich das zentrale planungspolitische Instrument zur Durchsetzung regionalplanerischen Gedankengutes im Berggebiet überhaupt dar).

- Als Träger der touristischen Entwicklung sollten speziell regionale Wirtschaft- und Investitionsgesellschaften gefördert werden.

Massnahmen

Um für die praktische Arbeit (namentlich für die Orts- und Regionalplanungen) einen geschlossenen Überblick zu vermitteln, befinden sich im letzten Teil der Untersuchung Zusammenstellungen gebietspezifischer Entwicklungsperspektiven und erforderlicher Massnahmen. Auf diese detaillierten Vorschläge kann hier nicht näher eingegangen werden. Im Bereich der Verkehrrungen der öffentlichen Hand unterscheiden die Gutachter zwischen indirekter und direkter Förderung:

Indirekte Förderungsmassnahmen:

- Ausbau der Infrastruktur und speziell der inneren Verkehrserschliessung in den förderungswürdigen, neuen touristischen «Hoffungsgebieten» gemäss der Ergebnisse des Eignungskatasters. Bevorzugte Förderung der lokalen Infrastruktur (touristischen Suprastruktur in den vorgeschlagenen neuen touristischen Zentrenorten bzw. -gebieten).
- Ausbau des Beratungswesens im Hinblick auf die in den Entwicklungsgebieten gegebenen speziellen Probleme und auf das empfohlene Entwicklungsbild. Koordinierung zwischen den einzelnen für die Beratung zuständigen Stellen aus anderen Wirtschaftsbereichen.
- Erstellen von Dokumentations- und Beratungsunterlagen und Kontaktnahme zu potentiellen Investoren, Betreuung entsprechender Interessenten.

Direkte Förderungsmassnahmen:

- Bereitstellung von Geldmitteln zur Gewährung von Beiträgen an die Kosten der Erstellung, Erneuerung und des Ausbaus von Kurortbetriebsanlagen.
- Förderung des Ausbaus von touristischen Wohnräumen für touristische Zwecke durch Bestandaufnahme hierfür geeigneter Objekte und Richtlinien für den Ausbau; Bereitstellung zusätzlicher Mittel für den Einbau von Ferienwohnungen in unbenutzten Gebäuden, wobei die Gewährung von der Einhaltung der Richtlinien für den Ausbau abhängig gemacht wurde.

Institutionelle und gesetzgeberische Versuchorgane

- Schaffung einer Amtsstelle für Fremdenverkehr auf Kantonebene.
- Nominierung einer konsultativen Kommission für Fremdenverkehrsfragen, die den zuständigen Behörden beratend beizustehen hätte.
- Ernennung eines Beratungsgremiums zuhelfen der Bewilligungsbehörden für Skifahrts- und andere Transportanlagen.
- Schaffung eines eigenständigen Fremdenverkehrsförderungsgesetzes.

Die vorliegende Studie soll Unterlagen und insbesondere die Entwicklungsbild für eine zukunftsgerichtete Förderungspolitik des Fremdenverkehrs im Kanton Graubünden vermitteln. Wie immer bei allgemein formulierten Aufträgen waren die Schwierigkeiten, die sich der programmgemässen Durchführung der Expertise in den Weg stellten, zahlreich und mannigfaltig. Die ganze Sachbearbeitung musste im Rahmen eines limitierten Kredites erfolgen. Die Kritik darf diese Voraussetzungen nicht unbeachtet lassen.

Mario Bonorand

Stellenangebote Offres d'emploi



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



Tel. (065) 2 33 90

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft,

servicegewandte

Serviertochter

oder

Kellner

sowie

Barmaid

Gute Verdienstmöglichkeiten.

Fam. W. Grub-Thomet

OFA 65304004

Nouveau grand restaurant
à Genève, l'Edelweiss,
cherche

**cuisinier
garçon ou dame de buffet
caviste
fille et garçon de cuisine**

Tél. 32 11 84 ou 31 49 40 - 31 94 80.

OFA 57484005

Hôtel de l'Etrier
3963 Crans-sur-Sierre/VS

cherche pour le 1. 12. 1972 une

gouvernante d'étage

Place à l'année.

Faire offre à la direction.

6627

Mürren BO

Gesucht für lange Wintersaison

1 Koch oder Köchin

neben Chef

1 Serviertochter

1 Buffettochter

Aushilfe Service

Eintritt 15. Dezember.

Hoher Lohn zugesichert.

Offerten sind zu richten

Fam. X. Grab-Müller
Hotel Touriste, Tel. (036) 55 13 27
3825 Mürren.

6626

Bahnhofbuffet SBB
3900 Brig

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft einen
arbeitsfreudigen

Chef de partie.

Da in unserer Brigade (7 Mann) ein sehr gutes Klima herrscht, sollte unser neuer Mitarbeiter nicht nur ein guter Koch, sondern auch ein guter Kamerad sein.
Wir bieten gutbezahlte Jahresstelle mit allen sozialen Einrichtungen sowie Pensionskasse.

Interessenten wollen sich melden an
H. Zurbriggen, Bahnhofbuffet Brig
Tel. (028) 3 35 22 oder 3 13 98.

6621



Die neue Leitung des BB sucht

Mitarbeiter(in)
am Buffet

Jungkoch
(in 6er-Team)

Serviertochter
Kellner

Junges Team, gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Freizeit, Wohngelegenheit vorhanden.

Rufen Sie uns an:

Tel. (031) 91 53 54
Ruedi Pfister
Bären Biglen

6620

Treiben Sie Wintersport?

Lenk im Simmental bietet Ihnen beste Möglichkeiten! Junges, dynamisches Team sucht für die Wintersaison (auch Sommersaison) in sehr gut frequentiertes Tea-Room/Lunch-Room

2 Serviertochter

für welche Freundlichkeit im Umgang mit den Gästen noch eine Selbstverständlichkeit ist. Saison 5. Dezember bis April. Geregelter Freizeit und sehr guter Verdienst.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte unter Chiffre 6599 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Speer
Rapperswil am See

sucht zur Aushilfe auf ca. 1. November 1972 bis 15. Dezember 1972 oder auf Wunsch Jahres- oder Saisonstelle.

Commis de cuisine

Unser Betriebsklima und Teamgeist sind vorbildlich, wie auch Arbeitszeit und Lohn.

Tel. 055/2 17 20

6436

BRASSERIE DU GRAND CHÊNE
LAUSANNE

demande pour saison d'hiver ou place à l'année

cuisiniers/chef garde-manger

cuisiniers/commis

serveuses/barmails

(pour bar à café)

Faire offres à la direction avec prétentions, copies de certificats et date d'entrée.

6780

Hôtel de l'Ancre
Genève

sucht für sein modernes Haus im Zentrum der Stadt

Kellner

(Anfänger)

Serviertochter

(Anfängerin)

Tochter

für unser Selbstbedienungsrestaurant.

Offerten sind erbeten an die Direktion R. J. Bertocchi, Hôtel de l'Ancre, 34, rue de Lausanne, 1211 Genève 2, Tel. (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40.

6779

Grosses modernes

Apartementhotel in Arosa

sucht

tüchtige

Masseuse oder Masseur

Jahresstelle, stelle.

Bademeister oder -meisterin

Sie werden sich in unserem bestorganisierten Betrieb bestimmt sehr wohl fühlen.

Eintritt auf 1. Dezember 1972 oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5827 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Grand Hôtel du Parc
1884 Villars

(hôtel de tout 1er rang)

cherche pour saison d'hiver et d'été à partir du 15 décembre 1972 (contrat de 9 mois)

chef de grill

pour notre restaurant «La Taverne». Nous demandons à ce futur collaborateur une grande habilité pour le découpage, flambage, préparation de grillades.

Faire des offres complètes au chef du personnel.

6776

Gesucht nach



Haus 100 Betten, mit Restauration

Eintritt zirka Mitte Dezember bis Ende März

2 commis de cuisine

Saucier

Grill-Koch

(für Restaurant)

Tawnant + Nachtwache

Barmaid

(jüngere Kraft für Haus-Bar)

Réceptionssekretärin

Offerten bitte unter Chiffre 6557 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



sucht für die Wintersaison

CRESTA HOTELS

Büro: **1. Sekretärin** (NCR 42)

Saal: **Chef de service**
(Jahresstelle)
Chef de rang
Commis
Serviertochter
für Café-Restaurant

Bar: **Barmaid** (Anfängerin)

Kücher: **Köche**
Jungköche
Patissier

Lingerie: **1. Lingère**
Wäscher

Wenn Sie im kommenden Winter bei uns arbeiten möchten, rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.

Direktion

HOTEL CRESTA SUN

7270 Davos Platz

Tel. (083) 3 41 03

6687

CRESTA HOTELS CRESTA HOTELS

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abtrennen

Name Nom Cognome Apellidos Name		Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name		Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth	
Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address		Telefon Téléphone Telefono 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					
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken		Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment			
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks		Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance			

Park-Hotel Waldhaus 7018 Flims/Graubünden

In Jahresstelle suchen wir ab 15. Oktober oder nach Ueber-
einkunft

2. Chef de réception

Bewerber(innen) mit Erfahrung und fundierten Kenntnissen
in allen Bereichen der Réceptionsaufgaben senden bitte
ihre Offerten an

Park-Hotel Waldhaus.

6655

Park-Hotel Waldhaus 7018 Flims/Graubünden

Zur Führung unserer Grill-room-Bar «Chadafö» suchen wir
für die kommende Wintersaison

Chef-hostess

Offerten bitte an Park-Hotel Waldhaus.

6654

Le «Beau-Rivage» 1006 Lausanne-Ouchy

1er maître d'hôtel

Toute personne qualifiée, avec formation internatio-
nale, s'estimant capable d'assumer les responsabi-
lités que cette position comporte, est invitée à sou-
mettre son offre à la direction.

6635

Hôtel de l'Ancre, Genève
34, rue de Lausanne, tél. (022) 32 18 31 ou 32 05 40
1211 Genève 2

engage pour entrée immédiate ou date à convenir

stagiaire ou secrétaire
débutant(e)

pour hôtel, bureau et réception
éventuellement

secrétaire

ayant formation hôtelière

Faire offre manuscrite avec photo et prétentions de salaire.

6777



Hotel Wilden Mann
6002 Luzern

sucht

Hotelsekretärin

für Korrespondenz (Deutsch, Französisch und Englisch)
sowie allgemeine Büroarbeiten.
Eintritt 15. Oktober 1972.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

6728

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht in Jahresstellen

Saal-Restaurationskellner
Commis de cuisine
Anfangsgouvernante-Kaffeeköchin
Buffettochter
Officemädchen
Küchenbursche
Portier

(für Ferienablosung Monat November)

Für Ausländer(in) Ausweis B erforderlich.

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an
das Personalbüro

Hotel Schiller, 6002 Luzern
Tel. (041) 22 48 21

6652



Grand Hotel Schweizerhof
7078 Lenzerheide

Hallenschwimmbad

sucht für Wintersaison

Etagen/Lingerie-Gouvernante
Economat-Gouvernante

Zimmermädchen
Etagenportier

Chef entremetier
Garde de nuit
Commis de cuisine

Demichef de rang
Commis de rang

Telefonist
Chasseur
Badmeister
Masseuse

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnanspruch
erbeten an die Direktion.

6650

Schlosshotel Flims

sucht für Wintersaison

Koch-Chef-Stellvertreter
Commis de cuisine
Saaltöchter oder -kellner
Zimmermädchen

Offerten erbeten an die Direktion

R. Hug und F. Hiltbrunner,
Telefon (081) 39 12 45.

P 13-2977



Unsere drei Commis de cuisine und der Stilt suchen
einen neuen

KÜCHENCHEF

Wir und unsere Brigade stellen uns ungefähr folgen-
de Persönlichkeit vor:

- Freude am Beruf,
- Initiative und gutes Vorbild,
- kalkulationskundig,
- Lehrlingsausbildung als Hobby,
- Idealalter ab 28 Jahren.

Wir können Ihnen folgendes bieten:
- modern und zeitgemäss eingerichtete Küche,
- geregelte Arbeits- und Freizeit,
- angenehmes Arbeitsklima in jungem Team,
- gute Entlohnung.

Wir alle erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung
an

M. + M. Auer-Muheim
Hotel Du Lac
8820 Wädenswil

6671



Kleine Scheidegg

Aide du patron/Chef de réception

(Ehepaar bevorzugt)

Wir suchen in Jahresstelle ein fachkundiges, einsatzfreudiges Ehepaar
für folgende Aufgaben:

Er: Stellvertreter des Patrons, Führung der Réception.

Sie: Stellvertreterin der Patronne.

Wir bieten:

selbständige und vollverantwortliche Stelle in unserem Erstklassbetrieb
mit grosser Restauration;
entsprechende Entlohnung, Pensionskasse SHV und volle Versicherung
im Falle einer Krankheit oder eines Unfalls.
Eintritt: 1. Oktober 1972 oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisschriften und Foto sind zu richten an Herrn
Fritz von Almen, Scheidegg Hotels, 3801 Kleine Scheidegg, Telefon
(036) 55 12 12.

6781

HOTEL RIGI-KULM, AG

die Sonnenterrasse der Zentralschweiz

Wir suchen in Saison- oder Jahresstellen, mit Eintritt nach Ueberein-
kunft, folgende Mitarbeiter:

Küchenchef

Köche

Kochlehrling

Küchenmädchen

Küchenburschen

Serviertöchter

Buffettöchter

Wir bieten überdurchschnittlichen Verdienst, angenehme Arbeitsbedin-
gungen und gute, freie Unterkunft und Verpflegung.

Offerten sind zu richten an:

Markus Obrecht, Hotel Rigi-Kulm, 6411 Rigi-Kulm
Tel. (041) 83 13 12

6771

MOTELPROJEKT

Möchten Sie als tüchtiges und jüngeres

Geranten-Ehepaar

mit viel Initiative Ihren eigenen Betrieb aufbauen und fachkundig leiten?
Vorerst Beteiligung (zu vereinbaren), später Uebernahme möglich.

Offerten bitte unter Chiffre 6720 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

HOTEL-RESTAURANT

Hotel Steffani

7500 St. Moritz

sucht in Jahresstelle auf 1. Oktober

Büro:

Sekretärin

für Korrespondenz und Empfang, mehrsprachig

Lingerie:

Gouvernante

Restaurant:

Restaurationstochter

(mehrsprachig)

Buffettochter

Buffetbursche

Dancing:

Chef de service

Hilfsbarmaid

(Wintersaison)

Doorman

Garderobier

Küche:

Chef saucier/Sous-chef

Chef entremetier

Chef garde-manger

Chef de partie

Commis de cuisine

Hilfspersonal

Wir bieten Ihnen in unserem lebhaften Jahresbetrieb gute Unterkunft
und angemessenen Lohn.

Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen mit Lohnansprüchen an
Moritz Märky, Hotel Steffani, 7500 St. Moritz, Tel. (082) 3 38 41

6173

Karriere für qualifizierte Hotel-Führungskräfte

Im Auftrag eines internationalen Hotelkonzerns suchen wir

Hoteldirektoren

und

Hoteldirektions-Ehepaare

für die

Kanarischen Inseln

Voraussetzung für diese Top-Positionen sind:

- Mindestalter 35 Jahre.
- Abgeschlossene Hotelfachausbildung und mehrjährige Praxis in leitenden Stellen, mit spanischer Hotelerfahrung.
- Qualifikation, ein grosses Hotel ersten Ranges selbständig zu führen.
- Unternehmerisches Denken, Organisations- und Dispositionsvermögen.
- Vorgesetzteneigenschaften und die Fähigkeit, einem grösseren Personalstab vorzustehen und ihn zu aktivieren.
- Beherrschung der spanischen Sprache in Wort und Schrift. Gute deutsche, französische und englische Sprachkenntnisse.
- Der Besitz des spanischen Hotelpatentes ist Bedingung.
- Die Tätigkeitsaufnahme sollte im Frühjahr 1973 erfolgen.

Dynamische und kontakthabende Führungskräfte finden eine hochinteressante Lebensstellung mit grosser Aktionsfreiheit. Die hohen Anforderungen werden nach Leistung grosszügig salarisiert. Es werden zudem Erfolgsbeteiligung und Sozialleistungen geboten. Eine Direktionswohnung steht zur Verfügung.

Interessenten sind gebeten, ihre Bewerbung, bestehend aus tabellarischem Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und handschriftlichem Begleitbrief zu senden an:



IPA Institut für Personal- und Unternehmensberatung

Manessestrasse 10
Tel. 01 39 17 18
Postfach 1186, 8036 Zürich

Schule für Gesamtpersönlichkeitsbildung

6478

Hotel Reber au Lac 6600 Locarno

sucht ab 15. September 1972 (evtl. in Jahresstelle)

2 Commis de rang

für Restaurant und Grill-room.

Vollständige Offerte an die Direktion.

Telefon (093) 7 46 23.

6462

Für unser

SCHLOSSHOTEL IN PONTRESINA (bei St. Moritz)

Luxushotel von Weltruf

suchen wir für die Wintersaison 1972/73 ab Mitte Dezember in bestdotierte Positionen mit Fixumgehältern:

Service:	Etagenchef Chefs de rang Demi-chefs de rang Commis de rang Demi-chefs de bar Commis de bar
Réception:	Empfangssekretärin sprachkundig
Loge:	Conducteur
Etage:	Etagenstütze Zimmermädchen Etagenportier
Küche:	Garde-manger Grillkoch Kochcommis Commis pâtissier
Ausserdem:	Kaffeeköchinnen Masseur/Bademeister kfm. Angestellte für Kontrollbüro

Kost und Wohnung im Hotel.

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

6466

Bestbekanntes Spezialitätenrestaurant in der Stadt Bern mit A-la-carte-Service sucht in Jahresstelle versierten, gutausgewiesenen

Koch

(Chefstellvertreter, Schweizer)

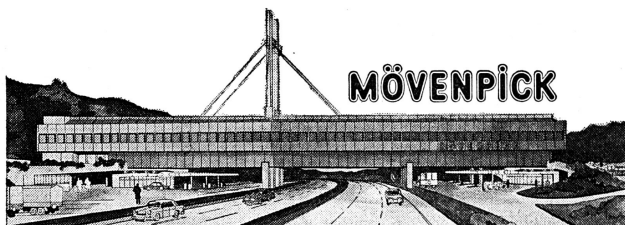
1 jüngeren Koch

Eintritt: 1. Oktober.

Ueberdurchschnittlicher Verdienst.

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

6414



Eine Brücke, auch in Ihre Zukunft

vor den Toren Zürichs

Das grösste Autobahn-Brückenrestaurant der Welt wird im Herbst 1972 gesamthaft eröffnet. Mit seinen sechs verschiedenen Restaurants bietet es Ihnen viele vielseitige und ausbaufähige Positionen.

ZUM BEISPIEL

IN KÜCHE UND PRODUKTION

damit es schmeckt

Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier

SILBERMÖVE

Selbstbedienung neuen Stils

stellvertretender Leiter
Hostessen
Counter-Chefin
Counter-Angestellte
KassiererIn

LANDBEIZ

Ländliches aus der Schweiz für Gäste aus aller Welt

Service-Hostessen
Service-Stewards

SILBERKUGEL

Schnell, gut, preiswert, sauber

Essbar-Verkäuferin
Hilfsköche

Unsere Brücke ist nicht nur vom Baulichen her neuartig. Sondern auch in dem, was sie bietet: Arbeitszeiten, Unterkünfte, Verpflegung, Einkaufsmöglichkeiten, Personaltransport ... und noch einiges mehr, worüber wir uns mit Ihnen unterhalten möchten.

RUFEN SIE UNS AN – ES LOHNT SICH: 056/74 01 61

Alexander Urbach hat Ihnen noch viel zu sagen.

Mövenpick-Silberkugel-Restaurant-Betriebe
Raststätte Würenlos
8116 Würenlos
Dir. W. Doppmann

P 44-61

Bahnhofbuffet, 3920 Zermatt

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstellen:

1 Entremetier
1 Commis garde-manger
1 Commis de cuisine
1 Kellner oder Serviertochter
(für unsere renovierte Buvette)

Beste Verdienstmöglichkeiten, Zimmer im Hause.

Schreiben oder telefonieren Sie bitte an M. Kuonen oder Mr. Lenoir, Telefon (028) 7 71 26.

6292

Hotel Rheinfelderhof, Basel

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Nachtportier
Réceptionist
Réceptionspraktikant
sowie

Kochlehrling
(eventuell auf Frühjahr)

Unterkunft vorhanden. Angenehmes Arbeitsklima. Guter Lohn.

Offerten erbitten wir an die Direktion Hotel Rheinfelderhof, Hammerstrasse 61, 4000 Basel, Tel. (061) 32 35 60.

6699

Hotel Hold, 7050 Arosa

Wir suchen für lange Wintersaison

Entremetier
Commis de cuisine
Saaltochter
Buffettochter
Tournante
für Saal und Buffet
Tournante
für Saal und Zimmer

Offerten bitte an
Hotel Hold, Arosa

6692

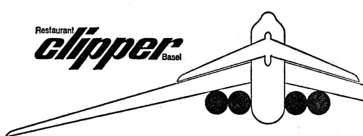
Carlton Hotel, St. Moritz

Wir suchen auf den 15. November 1972:

**Lingerie-
Gouvernante**
Economatgouvernante
Glätterin
Flickerin
Lingeriemädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an das Carlton Hotel St. Moritz, 7500 St. Moritz.

6437



Wir suchen nach Uebereinkunft in kleinere Brigade

1 Küchenchef

1 Koch evtl. Aushilfe

Es handelt sich um gut bezahlte Stellen.

Restaurant Clipper
Flughafenstrasse 61, 4056 Basel, Tel. (061) 43 12 40

6583

Gesucht

Direktionssekretärin

4 Sprachen in Wort und Schrift.

Offerten bitte an die Direktion
Kurhotel Valmont, 1823 Gilon s/Montreux

Sporthotel Kurhaus Stoos

sucht für lange Wintersaison

Saal: **Oberkellner**
Saalkellner
Büro: **Sekretärin**
Keller: **Kontrolleur**
Kellermeister

Restaurant:
Dancing: **Serviertöchter**
für Restauration und Dancing
Buffettochter

Küche: **Saucier**
Entremetier
Casserolier

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an Direktion O. Horat, Sporthotel Kurhaus, 6493 Stoos.

6684

On cherche

pâtissier
pouvant travailler partiellement à la cuisine,
éventuellement

cuisinier
désirant se perfectionner en pâtisserie,
ainsi qu'une

serveuse
qualifiée.
Place à l'année, entrée à convenir.

Faire offre à

Confiserie Zurcher, 1820 Montreux

6690

Cherchons

un cuisinier

pour travailler seul. Bon gain, congés réguliers.

Tél. (037) 52 27 21.

P 17-683

Gesucht

Barmaid

in attraktive Diskothek-Bar-Dancing.
Hoher Verdienst garantiert. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:
Zumstein, Hotel Belvoir, 6072 Sachseln,
Tel. (041) 66 14 17.

P 25-50183

TESSIN

Ristorante Nazionale, 6710 Biasca

cherche pour tout de suite ou pour date à établir

2 sommeliers ou sommielières
1 commis de bar

Tél. (092) 72 13 31.

ASSA 78-6655

Gesucht

Koch

(Alleinkoch)

Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Tel. (037) 52 27 21.

P 17-683

Nach ADELBODEN gesucht per sofort

Serviertochter

in gutgehendes Restaurant. Sehr hoher Verdienst.

Sich bitte melden:

Hotel Viktoria, 3715 Adelboden
Tel. (033) 73 16 41

6767

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht in Jahresstelle Jüngere

Direktionsassistentin –
Aide patronne

Schriftliche Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an das Personalbüro:

Hotel Schiller, 6002 Luzern
Tel. (041) 22 48 21

6653

Hotel Bernerhof, 6002 Luzern

Fugis Chuchi-Chäschli

sucht in Saison- oder Jahresstelle

Hotelsekretärin/Praktikantin
Commis de cuisine
Restaurationstochter
Kellner
Küchenbursche
Küchenmädchen
Lingeriemädchen

Eintritt nach Uebereinkunft.
Für Ausländer: Ausweis B erforderlich.

Telefon (041) 22 65 65

6713

Grand-Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht für die Wintersaison

Demi-chef de rang
Commis de rang

Offerten sind erbeten an: Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

6734

Grand-Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht für Wintersaison (eventuell in Jahresstelle)

qualifizierte Sekretärin

für Korrespondenz, Kasse, Anker-Buchungsmaschine

Offerten sind erbeten an: Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

6732

Grand-Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht für die Wintersaison

Tournant

(mit Fahrbewilligung)

Chasseur

Offerten sind erbeten an: Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

6733



Unser Poster Disco Club «Storchennest» ist ein attraktiver Anziehungspunkt zwischen Aarau und Olten.

Die Gäste: Businessmen, Junge und Junggebliebene, ältere Knaben, kurz alle, die eine gute Baratmosphäre zu schätzen wissen. Zur Betreuung dieser Gäste suchen wir eine

Barmaid

die ihren Job kennt und versteht und fähig ist, eine gutfrequentierte Bar kompetent zu führen.

Setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung, damit wir mit Ihnen über die Verdienstmöglichkeiten, die Arbeitszeit und alles weitere Wissenswerte sprechen können.

R. M. Dönni, Hotel Storch, 5012 Schönenwerd
Tel. (064) 41 47 47

Storch-Grill • Storch-Snack • Bar-Dancing • Kegler-Pic
Säle für 8–300 Personen • alle Zimmer mit Bad • 120 Park-
plätze R. M. Dönni

6695



**HOTEL RESTAURANT
GOLDENES KREUZ
3115 GERZENSEE**

DIREKTION: HERBERT HUBER

In unser bestrenommiertes Erstklass-Hotel-Restaurant (Jahresbetrieb) suchen wir folgende Mitarbeiter:

Cuisine: **Chef de partie
Commis de cuisine**

Rôtisserie: **Serviertochter**
(tranchier- und flambierkundig)

Offerten sind zu richten an:

Herbert Huber, Telefon (031) 92 88 36.

5278

**Grand Hôtel de
l'Observatoire
1264 St-Cergue/Vaud**

cherche pour tout de suite ou date à convenir

directeur

évent. couple. Dynamique et bon organisateur.

Place à l'année. Appartement à disposition.

Faire offre à Mr. Repapis, tél. (022) 60 12 02.

6448



**Tschuggen Hotel
Arosa**

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

Administration: **2. Kontrolleur**
Loge: **Logentournant
Chasseur**
Etag: **Hilfzimmermädchen**
Küche: **Koch für Personalkantine**
Restaurant: **Chef de rang**
Dancing-Bar: **Praktikantin**
Economat: **Economat/Cafeteriegouvernante**
Lingerie: **Wäscherin
Glätterin**

Für telefonische Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung.

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

Wir suchen
zum Eintritt nach Übereinkunft:

**Buffet-Tochter
Service-Angestellte**

Die Arbeitszeiten sind gut geregelt,
das Einkommen überdurchschnittlich. Branchenunkundige
erhalten Gelegenheit, sich auf diesen Posten
vorzubereiten.
Allenfalls kommen auch Halbtags- oder Stundenaushilfen
in Frage.
Im weitem sind bei uns die Posten
eines
Chef de partie
und eines
Commis de cuisine
zu besetzen.
Bitte wenden Sie sich für Buffet und Service
an Frau Erika Pauli, für die Küche an Herrn Blissegger,
Chef de cuisine.
Bahnhofbuffet SBB
Postfach 196, 5001 Aarau, Tel. 064 22 41 75

P 29-12669

**Hotel Restaurant Hirschen
8640 Rapperswil am Zürichsee**

sucht für sofort in Jahresstelle tüchtige

Restaurationstochter

Hoher Lohn, geregelte Arbeitszeit zugesichert.

Offerten sind erbeten an:

Fam. Kipfer-Kaufmann, Tel. (055) 2 11 02

6666

Apollo-Bar, Reinach AG

sucht

Serviertochter

die sich als

Barmaid

versuchen möchte. Wird angelernt. Sehr hoher Verdienst, dazu hohe Umsatzbeteiligung.
Eintritt: 2. Oktober 1972 (Eröffnung am 5. Oktober).

Anfragen an: **Telefon (032) 84 21 70**

6660

Für modernes Hotel mit Restaurant im Kanton Zürich
suchen wir ein

Geschäftsführer-Ehepaar

Aufgabenbereich:

Selbständige Führung des Hotels (20 Betten), des
Tagesrestaurants (80 Plätze), der Rôtisserie (40 Plätze),
eines Gesellschaftsraumes (40 Plätze) und des
Festsaaes (400 Plätze).

Anforderungen:

Wir erwarten eine umfassende Ausbildung im Gast-
gewerbe. Stellenantritt anfangs 1973.

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, Gewinnbeteili-
gung und eine 4-Zimmer-Dienstwohnung.
Es sind keine eigenen finanziellen Mittel erforderlich.
Die Stelle eignet sich besonders für jüngeres, ziel-
strebendes Ehepaar.

Wir bitten um Offerte unter Chiffre PZ 7479 an Gustav
Pfister AG, Annoncen, 8401 Winterthur.

Stellenangebote Offres d'emploi



Hotel Müller 7504 Pontresina

sucht für lange Wintersaison bis Ende April:

Restaurationstochter
für Arvenstübl

Chef de rang
sprachkundig

Demi-chef de rang

Saaltochter oder Kellner

Entremetier

Engagement für anschliessende Sommersaison möglich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an: H. Bieri, Dir. Hotel Müller, 7504 Pontresina, Telefon (082) 6 63 41.

6665

Küchenchef

für mittlere Brigade in modernen Stadtbetrieb nach Luzern.

Wir suchen Chefpersönlichkeit, die in der Lage ist, ein attraktives, neuzeitliches Küchenprogramm zu verwirklichen; eventuell Nachwuchskraft Chef de partie oder Sous-chef mit guten Berufsausweisen.

Wir bieten gutbezahlte Jahresstelle mit fortschrittlichen Anstellungs- und Arbeitsbedingungen. Eintritt auf gegenseitige Übereinkunft. Diskretion voll zugesichert.

Offerten unter Chiffre 6657 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

GRAND HOTEL BELVEDERE, 7270 DAVOS PLATZ

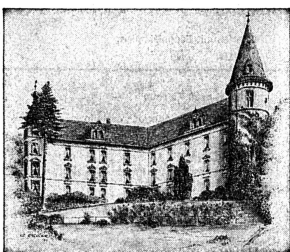
sucht für die Wintersaison

Büro: Praktikant
Etage: Zimmermädchen
Saal: Demi-chef de rang
Commis de rang
Halle: Commis de hall
Dancing: Praktikantin
Grill-room
La Ferme: Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Toni Marosani jun.
Grand Hotel Belvédère
7270 Davos Platz

6640



Haben Sie Lust, im neu renovierten Kurhotel Schloss Steinegg mit-zuarbeiten?
Wir suchen ab Januar 1973 oder nach Vereinbarung eine gutausgebildete

Hotel-Sekretärin

welcher wir die ganze administrative Führung als Directrice anvertrauen können.
Diese Chance für Ihr selbständiges, ganzjähriges Wirken – wobei Sie Ihre Fähigkeiten bei sehr guter Salarierung frei entfalten können – ist selten.

Das bekannte Schloss Steinegg in Hüttwilen bei Frauenfeld hat 51 Betten und führt zweiwöchentliche Fasten- und Regenerationskuren durch. Die Gäste sind hauptsächlich Schweizer. Für die Kurbetreuung steht eine spezielle Fachkraft zur Verfügung.

Nützen Sie diese Chance als Frau, Chef zu sein, und richten Sie Ihre Kurzofferte an den Delegierten des Verwaltungsrates, Peter C. Speiss, Kurhotel Schloss Steinegg AG, Froburgstrasse 1, 8006 Zürich

6663



BELLEVUE PALACE HOTEL BERN

Unser Betrieb ist lebhaft, abwechslungsreich, dynamisch. Dazu brauchen wir geschultes und tüchtiges Kader – Chef-Angestellte, welche Verantwortung tragen können, sich durchsetzen und selbständig die Initiative ergreifen!

Wir suchen eine

GOVERNANTE

als hauswirtschaftliche Chefin für die Abteilung Office. Eine Allround-Könerin, unkompliziert und problembezogen. Sprachkenntnisse, womöglich Italienisch oder Spanisch, wären von Vorteil. Sie arbeiten in einem fortschrittlichen Betrieb und ebensolcher Bezahlung.

Rufen Sie doch gleich unseren Personalchef, H. Kunze, an, und vereinbaren Sie mit ihm eine unverbindliche Besprechung.

BELLEVUE PALACE HOTEL BERN
Tel. (031) 22 45 81

6758

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.

Telefonistin
(sprachkundig)

Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Steward

(mit Spanisch- oder Italienischkenntnissen)

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Etagenhilfsgouvernante
(jüngere)

2. Bademeister
(auf zirka Mitte November 1972)

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

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.
Atlantis Hotel, 8055 Zürich, Döltschweg 234,
Tel. (01) 35 00 00.

6762

Posthotel Arosa

sucht für lange Wintersaison

Economat/Officegouvernante
(auch Anfängerin)

1. Buffetdame

Offerten mit Unterlagen erbeten an:
Hermann J. Hobli.

6675

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht in Jahresstelle bestqualifizierten, sprachkundigen

Restaurationskellner/Barman
(Restaurationstochter/Barmaid)
für unseren Snack-Bar-Betrieb.

Es handelt sich um eine gutbezahlte Vertrauensstelle. Es wollen sich nur Bewerber melden, die auf ein längeres Arbeitsverhältnis reflektieren.
Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an das Personalbüro:

Hotel Schiller, 6002 Luzern
Tel. (041) 22 48 21

6651



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Kontrollbüro: Praktikant(in)
Etage: Etagenportier
Hilfzimmermädchen
Hausbursche

Restaurant/Grill-room: Commis de rang
Küche: Commis de cuisine
Commis pâtissier

Economat/Kaffeeküche: Hilfsgouvernante
Kaffeeköchin (-koch)

Office: 2. Argentier

Lingerie: Lingeriemädchen

Keller: Kellereiarbeiter

Handwerker: Hilfselektriker oder Elektriker

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

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

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich 1

6661

ERSTKLASSRESTAURANT

In der Westschweiz sucht junges, dynamisches und qualifiziertes

Gerantenehepaar

Offerten unter Chiffre 501-274-17 an Publicitas AG, Schanzenstrasse 1, 3001 Bern.

POSTHOTEL*Valbella



7077 Valbella-Lenzerheide

Telefon (081) 34 12 12

modernes Erstklasshaus, 160 Betten, grosses Hallenbad (20x8m, 26°, auch für unsere Angestellten benutzbar), gemütliche Aufenthaltsräume, diverse Restaurants und Bars, Sauna, Massage, Coiffeur im Haus, Curling.

sucht für kommende Wintersaison (1. Dezember bis zirka Ende April 1973) noch folgende Mitarbeiter:

Restaurant: 1. Oberkellner
(gründliche Fachkenntnisse mit langjähriger Berufserfahrung erforderlich, eventuell Jahresstelle)
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Bündnerstube: Restaurationstochter
(mit A-la-carte-Erfahrung)
Serviertochter

Cava-Bar-Dancing und Old Dutch Bar: Barman und Barmaid
(qualifiziert, sprachgewandt und mit netten Umgangsformen)

Loge: Telefonist(in)
Etage: Etagengouvernante

Office-Bufferfs: Office-/Buffetgouvernante

Lingerie: Lingeriegouvernante
(erfahrene Person, eventuell Jahresstelle)

Hallenbad: Kassier oder Kassierin

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Foto sind an Herrn Jean R. Kunz, Dir., zu richten.

6658



Ein bekannter Dancing- und Barbetrieb

der Ostschweiz ist unser Auftraggeber; für ihn halten wir nach
seinem fähigen

Chef de service

und Aide-patron Ausschau, welcher den Inhaber wirkungsvoll entlasten und
vertreten soll.

Anvertraut werden dem gesuchten Mitarbeiter insbesondere Ueberwachung
und Lenkung des Abendbetriebes, Kontrolle und Führung des Personals sowie
Betreuung der Gäste. Natürlich wird er sich auch mit allen anfallenden Or-
ganisationsproblemen und administrativen Belangen zu befassen haben.

Wir haben einen gastgewerblich schon erfahrenen und bewährten Bewerber
zwischen 30 und 40 Jahren vor Augen. Auftreten und Erscheinung sollen bei
den Gästen Vertrauen, beim Personal natürlichen Respekt erwecken.

Angesprochene Herren sind freundlich zu einem unverbindlichen und ver-
traulichen Kontakt mit unabhängiger Drittsite eingeladen. **Schriftliche** An-
fragen oder Kurzzofferten erreichen uns am Hauptsitz unter Kennziffer 8145/1;
telefonische Vororientierungen erfolgen zwischen 10 und 20 Uhr (auch sam-
tags) durch unser **Zürcher Büro, persönlich** nach Vereinbarung.

FRANCO G. MAUERHOFER – UNTERNEHMENSBERATUNG
Abteilung für Kaderauswahl

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

Unser Institut begründete den telefonischen Bewerbungsdienst für fort-
schrittliche Unternehmen des In- und Auslandes und bürgt für jede ge-
wünschte Diskretion nach allen Seiten.

Hotel Excelsior, Lugano

sucht auf Ende Oktober in Jahresstelle

Sekretär/in Maincourantier/ère

sprachenkundig, NCR 42

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

6710



AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEFON 62 24 00

Gesucht nach Uebereinkunft in mittlere Brigade

Chef de partie

Commis de cuisine

Zeitgemässe Entlohnung und Arbeitszeit, angeneh-
mes Arbeitsklima.

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

6691

Gesucht für lange Wintersaison (Ende November bis
Ende April) nach PONTRESINA (Engadin):

Küchenchef

(Engagement nur für Winter- und Sommersaison)

Chef de partie

Commis de cuisine

Saaltöchter

Saalkellner

Zimmermädchen

Etagenportier

Barmaid

Maschinenwäscherin

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

Hotel LA COLLINA & SOLDANELLA
CH-7504 PONTRESINA
Tel. (082) 6 64 21

6662

GRAND ETABLISSEMENT DE LAUSANNE

cherche pour l'exploitation de son Club-House à La Croix-sur-Lutry

couple de gérants

- âge maximum: 35 ans;
- en possession d'une patente de cafetier-restaurateur;
- entrée en service le 1er décembre 1972.

Il offre:

- salaire intéressant (participation au bénéfice);
- appartement à disposition;
- avantages sociaux d'une grande entreprise.

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leur offre avec curriculum vitae, ré-
férences, copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre PZ 902875 à Publicitas,
1002 Lausanne.



sucht per sofort oder nach Uebereinkunft
tüchtige Mitarbeiterin für das

Hotel-Sekretariat

Sprachgewandte Bewerberinnen werden bevorzugt.
Anfängerin kann angelernt werden.
Interessante Tätigkeit bei fortschrittlichen Arbeitsbe-
dingungen und guter Entlohnung.

Offerten sind erbeten an

Herrn Hans Rathgeb,
Postfach 32, 8640 Rapperswil,
Telefon (055) 2 21 59.

P 19-999



Nous aurons prochainement à repourvoir différents
postes pour lesquels nous cherchons

couples-gérants

(formation professionnelle de cuisinier exigée).
Il s'agit de restaurants: d'entreprise, d'école et de
mess et cantine de l'armée.

Nous serions reconnaissants aux personnes intéres-
sées de bien vouloir présenter une offre écrite, avec
prétention de salaire au
DSR - 1110 Morges

P 22-6633

Gesucht nette, freundliche

Tochter

(evtl. Anfängerin)
für Tea-room-Service.
Sprachen: Deutsch und Französisch, rechter Lohn,
geregelter Freizeit.

Offerten an

Confiserie-Tea-room Züttel
Veresiusstrasse 2
2500 Biel, Tel. (032) 3 62 44.

P 06-2650

Wir suchen für die Wintersaison

Serviertochter

auch Anfängerin

Ladentochter

in Confiserie,
sowie

Hausburschen

für allgemeine Arbeiten.

Bitte senden Sie Ihre Offerten an:

Café Früh, Inh. Werner Knaus,
9658 Wildhaus
oder rufen Sie uns an Tel. (074) 5 16 46.

P 13-28350



Wir suchen auf 1. November 1972 oder nach Ueberein-
kunft

Sekretärin

wenn möglich NCR-kundig.

Offerten bitte an:

A. Stoffel, Direktion, Hotel Engiadina, 7524 Zuoz
Tel. (082) 7 13 55.

OFA 56676006

Bergrestaurant Eggli, 3780 Gstaad

sucht auf anfangs Dezember 1972

5 Serviertöchter

(keine Anfängerinnen)

1 Buffetdame

1 Kioskfräulein oder Dame

4 Köche

3 Officeburschen oder -mädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüche
an: Fam. Barmettler, Pappelweg 10, 3613 Steffisburg-
Station, Tel. (033) 37 31 72.

6748

Hotel du Lac Rapperswil am Zürichsee

Wir suchen in bestbezahlte Jahresstelle einen jungen

Partiekoch

für unsere Spezialitätenküche. Logis auf Wunsch im
Haus.

Dasselbst

Kochlehrling

Interessante Lehrstelle für aufgeweckten, intelligenten
Burschen. Lehrbeginn Herbst 1972 oder Frühling 1973.

Schriftliche oder telefonische Anfragen an:

M. Brühlhardt, Hotel du Lac,
8640 Rapperswil, Tel. (055) 2 19 43.

6702

Hotel Sântis, 9657 Unterwasser

sucht auf kommenden Dezember

Commis de cuisine

Anfangssekretärin

Serviertochter

Anfangsserviertochter

Saaltöchter

Saalkellnerin

Zimmermädchen

Portier-Hausbursche

Tourmente

(Zimmer, Lingerie)

Wir bitten Sie, Ihre Offerte mit Unterlagen und Ver-
dienstanspruch zu richten an:

E. Feiss, Dir., Tel. (074) 5 21 41.

6700

Hotel – Terrassenrestaurant – Bistro SCHIFF an der Reuss, 6002 Luzern

Wir suchen für unser Restaurant auf den 1. November
oder nach Uebereinkunft

2 flinke, freundliche

Mitarbeiterinnen im Service

Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit,
Teamwork, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Fam. R. und S. Helmlin-Ceppl, Tel. (041) 23 17 17.

P 25-7285

Hotel du Lac, 3800 Interlaken Tel. (036) 22 29 22

sucht per 15. Oktober 1972 oder nach Uebereinkunft
für Wintersaison oder Jahresstelle

Restaurationstochter

Restaurationskellner

Saucier

(Chefstellvertreter)

Lingeriemädchen-Tourmente

Offerten mit Zeugniskopien.

6699

Gesucht nach Klostern

in lange Saison- oder Jahresstelle

Serviertochter

Saaltöchter

Anfängerinnen werden angelernt.
Guter Lohn und familiäre Behandlung.

Offerten bitte an:

Fam. U. Altermatten, Sporthotel
Kurhaus, 7252 Klosters Dorf,
Tel. (083) 4 11 12

6690

Wir suchen freundliche

Serviertochter

sowie

Küchenhilfe.

Geregelte Arbeitszeit.

Neue Leitung:

W. Lanz-Wiedmer, Tea-room Wölfl,
Kochergasse 4, 3000 Bern, Tel. (031) 22 19 13.

P 05-9114



Hotel Rosatsch Bündnerstube und Stüb'Alva 7504 Pontresina, (082 6 63 51)

Für die kommende Wintersaison mit Beginn zirka Ende November/Mitte Dezember bis zirka Ende April 1973 suchen wir noch folgendes Personal:

- 2. Réceptionist(in)**
- Zimmermädchen**
- selbständiges Lingeriemädchen**
- Saaltöchter**
(kurze Arbeitszeit)
- Restaurationsstöchter**
- Partieköche**
- Hilfsgouvernanten**
- Office-/Küchenburschen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen (Zeugnis kopien und Foto).

Telefonische Auskunft über Telefon (082) 6 63 51, Herrn Albrecht oder Herrn Caprez verlangen.

6688

Das bekannte Restaurant

Salmen Aarau

sucht tüchtigen

Küchenchef

per 1. November oder Uebereinkunft in nettes Arbeitsteam.
Sehr hoher Lohn.

Sowie nette freundliche

Serviertöchter

per sofort oder nach Uebereinkunft.

Buffet-Tochter

(wird angelehnt)

oder

Buffet-Bursche

(wird angelehnt).

Bitte fragen Sie uns an.

Tel. (064) 22 23 12

U. Lüscher-Rutishauser

SALMEN, AARAU

OFA 51.776.881



Pontresina, Engadin

Vielleicht ist das Ihre Vertrauensstelle?

Für den kommenden Winter suchen wir in unser Hotel (50 Betten) mit Tea-room und Restaurant in Jahresstellen:

Chef de service

eventuell weiblich

ebenso

Aide du patron

weiblich

Aufgabenbereich: Arbeitseinteilung und Betreuung des weiblichen Personals, Beaufsichtigung des Service im Speisesaal unserer Hausgäste. Arbeitsüberwachung im Office, Lingerie, Etage sowie sämtlicher Reinigungsarbeiten.

Für sämtliche Auskünfte verlangen Sie bitte

O. Kochendörfer jun., Tel. (082) 6 64 35

Offerten mit Fotos und Zeugnisabschriften senden Sie bitte an:

O. Kochendörfer, Hotel Albris
7504 Pontresina, Tel. (082) 6 64 35

6760

Nous cherchons au plus vite pour notre nouveau

Restaurant Piazzetta à Vevey

une

gérante

active (bilingue français et allemand)

possédant:

- certificat de capacité
- connaissance complète de gérance et expérience dans la branche
- flair pour la gastronomie
- enthousiasme

Nous offrons une position intéressante avec

- conditions d'avant-garde
- possibilités d'avancer
- grand appui et «know-how» nécessaire

Les offres écrites avec curriculum vitae, copies de certificats et photo sont à adresser à

Monsieur J.-L. Pozzi, Deggo SA
Chemin du Cap 1, 1000 Lausanne 5
Tél.: (021) 28 88 28

22-501



Zimmermann-Hotels, Zermatt

Um unser Kaderteam (alle haben den Kaderkurs SHV besucht) zu vervollständigen, suchen wir noch eine

Etagegouvernante

welche es versteht, unser Etagepersonal nach neuzeitlichen Methoden zu führen.

Im weiteren suchen wir für nächste Wintersaison Eintritt 15. Dezember 1972

Loge:

Saal:

Küche:

Restaurant/

Dancing:

Kassierin

(mit Hotelerfahrung)

Telefon-Tourant

Nachportier

Demi-chef oder

Commis de bar

Commis de cuisine

Kochlehrling

Serviceangestellte

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

Telefon (028) 7 71 61.

6335

6390 Engelberg
Hotel Alpina

sucht für lange Wintersaison

1 junger Koch

(neben Chef)

2 Saaltöchter

1 Zimmermädchen

1 Hausbursche

(evtl. Ehepaar)

1 Hausmädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Familie Chresta, Hotel Alpina, 6390 Engelberg, Tel. (041) 94 13 40.

6679

Nous cherchons un ou une

secrétaire de réception

connaissance des langues indispensables. Place à l'année. Entrée le 1er octobre ou à convenir.

Offres sous chiffres 6673 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

**Wir haben einen
interessanten,
gutbezahlten
Posten
neu zu besetzen:**

Wir suchen für die attraktive, umsatzintensive 22plätziges Essbar unseres Restaurants

Barchef

(auch weibliche Bewerberinnen)

Wir sehen auf diesem Posten einen jüngeren, mindestens 25 Jahre alten Fachmann. (Es könnte sich dabei auch um einen versierten Chef de Rang oder Kellner handeln, der die Chance zu einem Chefposten wahrnimmt.)

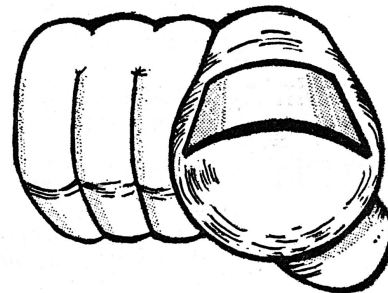
Er sollte über fundierte Kenntnisse im Speisesservice, über gute Sprachkenntnisse und Führungsqualitäten verfügen.

Der Eintritt kann per 1. November 1972 oder nach Uebereinkunft erfolgen.



Restaurant Le Bistrot, Dir. Georg Schmidt
Aeschenvorstadt 48, 4000 Basel
Tel. 061 / 23 00 75

6696

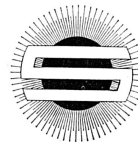


THE PLACE TO GO!

Erstklasshotel (eröffnet Winter 1971/72) - 250 Betten

Hallenbad, Sauna, Fitness-Center,

Dancing «Go-in», Snack, Tea-room, Rôtisserie



SUNSTAR HOTEL, GRINDELWALD

sucht für Wintersaison 1972/73, zirka 6. Dezember 1972 bis Ostern 1973, oder durchgehendes Engagement bis September 1973:

Büro:

Chef de réception

Night Auditor (NCR)

Journalführer(in) (NCR)

Büropraktikant(in)

Loge:

Voiturier

Küche:

Chef saucier

Commis de cuisine

Hilfskoch (-köchin)

Dancing:

Dancingkellner

Saal/

Rôtisserie:

Chefs de vin

Chefs de rang

Etage:

Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Sunstar-Hotel, Personalchef
3818 Grindelwald, Telefon (036) 53 17 17

6685



Hotel Segnes und Post 7018 Flims Waldhaus

sucht für Wintersaison oder Jahresstelle

2 Restaurationsstöchter

1 Chef garde-manger

1 Patissier

1 Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an A. Klaingut.

6645

Bergrestaurant Albeina

sucht für neuemgebautes Bergrestaurant Mitarbeiter

Serviertöchter

Buffetöchter

Köche/Köchinnen

Kassierer(in)

für Selbstbedienung

Gratis Skifahren

sowie für

GASTHAUS SONNE, Klosters

Küchenchef-Ehepaar

(Frau Leitung des Betriebes und Mithilfe im Service)

Koch und Köchin

Serviertöchter

Gratis Skifahren auf allen unseren Anlagen.

Offerten Bitte an

E. Salzmann, Hote Sonne, Klosters, Tel. (083) 4 13 49

6683

NEW FIRST CLASS HOTEL ON GRAND
CAYMAN ISLAND, BRITISH WEST INDIES
IS LOOKING FOR:

2 Dining room captains

(ENGLISH ESSENTIAL)

2 Dining room waiters

(ENGLISH ESSENTIAL)

WE OFFER EXCELLENT SALARY, ROUND
TRIP PAID, LIVING IN, STARTING DATE
1st NOVEMBER 1972.

APPLICATIONS TO:

CLEMENS GUETTLER, HOLIDAY INN,
6020 INNSBRUCK, TIROL, AUSTRIA

INTERVIEWS CAN BE ARRANGED!

6518



Hotel Glärnischhof
8002 Zürich

Modernes Erstklasshotel im Zentrum von Zürich sucht in Jahresstelle:

Chef de partie

Patissier

Serviertochter

(In Frühdienst; sprachkundig)

Chef de rang

Commis de rang

Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft. Wir bieten ein angenehmes
Arbeitsklima, geregelte Freizeit und gute Bedingungen.

Offerten an: Hotel Glärnischhof, Claridenstrasse 30
8022 Zürich 2; oder Telefon (01) 25 48 33, Herrn F. Zingg verlangen.

6470

Hotel Hermitage, Luzern

direkt am See

sucht:

Chef de partie

Commis de cuisine

in Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Direktion, Hotel Hermitage, 6008 Luzern,
Tel. (041) 23 57 77

5637

HOTEL DREI RÖNIG



Für unsere neue, rustikal eingerichtete Bar
(45 Plätze) suchen wir in Jahresstelle (evtl.
Saison), freundliche, gut präsentierende

Barmaid

Eintritt 1. Oktober 1972 oder nach Verein-
barung.

Wir bieten Ihnen einen sehr guten Verdienst
und ein angenehmes Arbeitsklima. Kost und
Logis im Hause.

Schreiben oder telefonieren Sie an:

Fam. K. Webster-Schwarz, Tel. (085) 5 54 22,
9475 Sevelen (SG)

6556

Restaurant Kornhauskeller, Bern

sucht in Jahresstelle in seinen lebhaften Bankett- und A-la-carte-Betrieb
gewissenhaften

Küchenchef

Nur bestausgewiesener Fachmann in mittlerem Alter, charakterlich aus-
geglichene, fähig eine Brigade mit Lehrlingen zu führen, richte seine
Offerte an

Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller, Postfach 124, 3000 Bern 7.

6564

Erstklasshotel in St. Moritz sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft:

Hotelsekretärin

NCR-kundig

(Chef de réception)

Sehr gut honorierte Stelle mit vielseitiger Tätigkeit.

Offerten: (082) 3 36 61, oder an Postfach 14676, 7500 St. Moritz.

6440

Gesucht nach Zermatt

sprach- und fachkundiger

Restaurationskellner

Mädchen

für Frühstückservice und Mithilfe am Buffet

Koch

Grillkoch

Anmeldung mit den nötigen Unterlagen an:

Hotel Couronne
Restaurant Old Zermatt
Tel. (028) 7 76 81

6634

DAVOS DORF

HOTEL-RESTAURANT BRAUEREI

sucht für die kommende Wintersaison folgendes
qualifiziertes Personal

Sekretärin

(selbständig)

Saucier

Entremetier

2 Saaltöchter

evtl. Ausländerinnen für einfachen Saalservice

Tournante

für Service und Buffet

Buffetköcher

Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen sind
zu richten an:

Ivo Niggli Tel. (083) 3 61 88

6636

Hôtel Victoria

3962 Montana

cherche pour longue saison d'hiver, début 1er
décembre:

1 maître d'hôtel

1 chef de rang

3 demi-chefs de rang

3 commis de rang

1 barmaid

1 réceptionniste/secrétaire

1 stagiaire de réception

Nous vous prions de faire offre à la Direction de
l'Hôtel Victoria à Montana
Tél. (027) 7 26 12

6637

Brasserie Restaurant

«Le Chablais»

1870 Monthey

cherche pour son ouverture le 1er décembre (place
à l'année):

cuisine: **1 commis**

2 garçons de cuisine

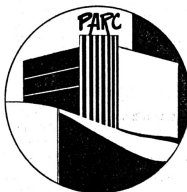
restaurant: **2 commis de salle**

brasserie: **2 sommelières**

1 dame de buffet

Nous vous prions de faire offre à
M. J. Gaillard, Les Mimosas à Montana
Tél. (027) 7 26 12

6638



Grand Hôtel du Parc

1884 Villars

(hôtel de tout 1er rang)

cherche pour saison d'hiver et d'été à partir du
15 décembre 1972 (contrat de 9 mois)

cuisine: **1 chef garde-manger**

1 chef entremetier

1 commis

cafeteria et

économat: **1 aide-gouvernante**

restaurant: **1 chef de rang**

1 commis de rang

Faire des offres complètes au chef du personnel.

6715



Sternhotel, 6375 Beckenried

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft evtl. in Jahresstelle

Portier

Hausbursche

Zimmermädchen

Jungkoch

Kochlehrling

Melden Sie sich bitte persönlich oder telefonisch (041) 64 11 07.

6441



Wir suchen in unseren Betrieb eine talentierte Restaurationstochter als

Chef de service

Der Betrieb ist modern eingerichtet, und Sie haben Gelegenheit, im
Hotel sowie im Grill-room zu arbeiten.

Wir möchten mit einer fähigen Person loyal zusammenarbeiten und ihr
ein grosses Mass an Verantwortung und Selbständigkeit überlassen.

Eintritt 1. Oktober 1972.

Offerten sind erbeten an

E. und B. Leu...

Waldis Hotel Walhalla, 9001 St. Gallen
Tel. (071) 22 29 22

6392

Café-Restaurant

,parade'

Bahnhofstrasse 22, 8001 Zürich

sucht in Jahresstellen:

Küchenchef

Chef de service

(Fräulein)

Aide du patron/ Sekretärin

Offerten an:

R. Lautner, Tel. (01) 27 36 56 / 57

6463



Hotel Monopol
7500 St. Moritz

Tel. (082) 3 44 33

sucht für lange Wintersaison (Mitte November bis Anfang April)

Küche:

Grillkoch

(im Restaurant Grill Grischuna)

Commis de cuisine

Buffet:

Buffetdame

Etage:

Hilfzimmermädchen

Hilfsportier

Hallenbad:

Bademeister

(eventuell mit Massagekenntnissen)

Offerten bitte an die Direktion: Tel. (082) 3 44 33.

6409

Nestlé

Haben Sie Freude am Verkauf an Grosskunden?
Interessiert Sie die Nahrungsmittelbranche oder haben Sie gar eine
Lehre als Koch hinter sich?

Sind Sie gewillt, Ueberdurchschnittliches zu leisten und dabei gut zu
verdienen? ...

... dann melden Sie sich bei uns, denn wir suchen

GK-Vertreter

(Besuch der Grosskunden)

Interessante Aufgaben erwarten Sie, denn unser Sortiment wird ständig
erweitert – und deshalb ist auch die Vergrößerung des Aussendienstes
notwendig geworden.

Wir sind ein aufgeschlossenes und führendes Unternehmen auf dem Nah-
rungsmittelsektor und bieten Ihnen nebst guten Verdienstmöglichkeiten
auch flotte Zusammenarbeit mit tatkräftiger Unterstützung, ausgebaute
Sozialleistungen ...
... Wir nehmen uns Zeit, Sie gründlich in Ihre neuen Aufgaben einzu-
führen!

Wenn Sie interessiert sind, bitten wir um Ihre Offerte mit den üblichen
Unterlagen an

NESTLÉ PRODUKTE AG
Personalabteilung
Postfach, 8050 Zürich



Kommen Sie doch nach Genf

Wir suchen ab sofort oder nach Uebereinkunft für unsere
Betriebe in der französischen Schweiz

Küche: Chefs de partie
Commis de cuisine

Restaurant: Chefs de rang
Commis de rang
Servicepersonal
direktkassierend

Verkauf: Kioskverkäuferinnen/
Telefonistinnen

Buffet: Buffetpersonal

Auch wenn Sie über wenig Erfahrung verfügen, werden
Sie sorgfältig und systematisch eingeführt. Wir bieten in-
terne Schulung und beste Möglichkeiten, sich im Gast-
gewerbe weiterzubilden.
Sie finden bei uns geregelte Arbeits- und Freizeit, Unter-
kunftsmöglichkeiten im Stadtzentrum und einen Lohn, der
Ihren Fähigkeiten entspricht.

Schreiben oder telefonieren Sie an:

Mövenpick Direction régionale
17, rue du Cendrier, 1201 Genève, tél. (022) 31 64 03
Personalabteilung

P 44-61

MÖVENPICK

Hotel-Restaurant Schützenhaus
Rôtisserie «Mühlerad»
6362 STANSSTAD bei Luzern

Wir suchen in Jahres- eventuell Saisonstelle

jüngeren, qualifizierten

Kellner
für Spezialitätenrestaurant
Eintritt 1. Oktober/1. Dezember
(hoher Garantielohn)

junge, freundliche
Serviertöchter
Eintritt 1. Dezember

Buffetöchter
(Anfängerin)
Eintritt 1. Dezember

Jungskoch
für A-la-carte- und Bankettküche

Hausbursche

Schreiben oder telefonieren Sie bitte an (041) 61 13 55
und verlangen Sie Herrn Robert Näpfli.

6648



sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Kellner

für Grill-room

Serviertöchter

für Restaurant

Bartochter/Kellner

für Dancing.

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten bitte an das Hotel Gotthard/Rancho Bar,
3800 Interlaken, Tel. (036) 22 64 81.

6770

Sporthotel Pischa
(130 Betten)
7270 Davos Platz

sucht auf Anfang Dezember

Commis de cuisine
Wäscherin/Lingère

Offerten bitte an W. Altdorfer,
Tel. (063) 3 55 13.

6773

Hotel Restaurant «Bären»
3072 Ostermündigen-Bern

Stadtnähe, sucht zur Ergänzung seines Mitarbeiter-
Teams:

1 Chef de partie

oder

Commis

1-2 Kellner

oder

Serviertöchter

vorwiegend für Gaststube mit Tellerservice,

1 Réceptionist(in)

oder

Praktikant

Gutbezahlte Jahresstellen, auf Wunsch Zimmer im
Hause.

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

6615

Hotel Restaurant Kreuz
3715 Adelboden

sucht auf 1. Dezember oder nach Uebereinkunft
(Saison- oder Jahresstelle)

tüchtigen

Koch oder Köchin
Serviertöchter
Buffetbursche oder -tochter
Tochter

für Zimmer und Service der Pensionäre.
Hoher Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten an
Fam. A. Gempeler, Tel. (033) 73 21 21.

6598

Seehotel Engel
8820 Wädenswil

sucht tüchtigen, bankettkundigen

Küchenchef

Eintritt 15. Januar 1973 oder nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an Max Nützi, Seehotel Engel,
Wädenswil, Tel. (01) 75 00 11.

6597

Bekanntes Erstklasshotel in Zürich sucht:

Direktionssekretärin

in verantwortungsvolle, selbständige Position.

Sekretärin- Gouvernante

mit Hotelerfahrung.

Offerten mit Unterlagen erbeten an:
Roesler, Gerbergasse 7, 8001 Zürich.

6614



50 Betten

Hotels



70 Betten

Pontresina, Engadin

suchen für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle:

Service:

sprachkundige
Serviertöchter
für Saal

Serviertöchter
für Restaurant, Tea-room

sprachkundige
Kellner
für Saal,

Kellner
für Restaurant, Tea-room

Küche:

**Partieköche (Saucier, Entremetier,
Jungkoch)**

Etage:

Alleinportier
(mit Fahrbewilligung, nur Jahresstelle)

Konditorei:

Konditor
Konfiserieverkäuferinnen
(sprachkundig)
Ausläufer
mit Fahrbewilligung, für Bäckerei

Offerten mit Zeugniskopien senden Sie bitte an:

O. Kochendörfer, Hotel Albris
7504 Pontresina, Tel. (082) 6 64 35

6759

Würde es Ihnen Freude machen, in einem erstklassig geführten Dancing
als

Chef de service

tätig zu sein? Wir haben Vakanzen im Dancing Domino in Biel und Dan-
cing Oasis in Thun.

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, gut ausgebaute Krankenversiche-
rung, angenehme Arbeitsverhältnisse, Aufstiegsmöglichkeiten in unse-
rem vielseitigen Unternehmen vorhanden.

Wenn Sie sich für diesen Posten interessieren, dann rufen Sie Telefon
(031) 22 70 51 an. Wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

ASSA 79-901/1

Hôtel Elite, 2501 Bienne

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

cherche pour entrée de suite ou à convenir

portier de nuit

Connaissance des langues allemande, française et anglaise souhaitées.
Place à l'année, bien rémunérée.

Prière de faire offre à la direction de l'Hôtel Elite, 2501 Bienne, télé-
phone (032) 2 54 41.

6526

Nach Arosa

In mittleren Hotelbetrieb (90 Betten) für Wintersaison 1972/73 gesucht:

Alleinsekretärin

für Réception und Sekretariat.

Gutes Maschinens Schreiben und -rechnen erforderlich.
Offerten mit Foto und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre 6670 an
Hotel-Revue, 3001 Bern.

Renommiertes Erstklasshotel im Bündnerland sucht für die kommende
WINTERSAISON

DIREKTOR

Eintritt auf Herbst oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6764 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Restaurant «Le Chablais» Muntelier/Murten

Neueröffnung Mitte Oktober 1972

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir
in Jahresstelle noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

für Küche: **Küchenchef**
Chef de partie
Commis de cuisine

für Service: **Buffettochter**
Buffetbursche
Serviertöchter
Kellner
Hilfspersonal
für Küche und allgemeine Arbeiten
(eventuell Ehepaar)

Es wollen sich nur Gastarbeiter mit Permis «B» oder «C»
melden.

In der Freizeit Reitlegenheit.

Auskunft erteilt:

Telefon (037) 71 41 50

von 8 bis 12 und 14 bis 18 Uhr.

P 17-28398

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz 3800 Interlaken

100 Betten

sucht für kommende Wintersaison und eventuell Sommersaison 1973

Sekretärin/Réceptionistin

Eintritt: 1. November oder nach Uebereinkunft.

Bitte senden Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an R. Bieri,
Hotel Weisses Kreuz, 3800 Interlaken.
Tel. (036) 22 59 51.

6123

La nouvelle station de THYON, 2000 SION, a pris
corps et la première étape des constructions
avec 500 lits offrira aux résidents plusieurs
services et distractions à la vie actuelle.

Pour notre centre de restauration – restaurant
self-service, Club 2000 avec bowling, brasserie
et pâtisserie avec bar – nous cherchons encore
des collaborateurs pour le 15 décembre 1972

cuisine **commis de cuisine et pâtissier**
garçons de cuisine
filles d'office ou couple
(cuisine et laverie ultra-moderne)
service **commis de restaurant**
filles de bar
filles de buffet
général **gouvernante**
aide-gouvernante

Faire offres par écrit à:
M. Gilbert Pacozzi, «THYON 2000 SION»
2067 Neuchâtel-Chaumont

6686

station d'été et d'hiver

THYON 2000
☆☆ SION

Hotel Belvédère 3700 Spiez am Thunersee

sucht in Jahresstelle mit Eintritt anfangs Januar oder
nach Uebereinkunft folgende Mitarbeiter:

Chefs de partie
Commis de cuisine
Küchenburschen/-mädchen
Alleingouvernante
Etagenpersonal
Servicepersonal

Ausführliche Offerten mit Foto und Lohnanspruch sind
erbeten an die Direktion E. und J. Urben,
Tel. (033) 54 33 33.

6711

Queen Anne Club

(Restaurant, Bar, Dancing)
ZÜRICH

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung ein
TALENT
jung, freundlich, attraktiv als

Barmaid

Bitte rufen Sie uns einfach an
H. Knuchel, Tel. (01) 34 01 20.

6709

First-rate men for first-rate eh!ps!

HOTEX

Bedeutendes in Miami behelmtes Unternehmen
sucht in (Zwei)-Jahresstelle bestausgewiesene,
Englisch sprechende Fachkräfte für Küche und Ser-
vice, ganz speziell

Chefs de partie
Demi-chefs de rang

für Kreuzfahrten in der Karibischen See.

Bitte nicht schreiben! Telefonieren!
HOTEL EXECUTIVE SERVICE
4, rue Montbrillant, 1201 Genève, Tel. (022) 33 95 02.

6708

Städt. Krankenhaus Rorschach (am Bodensee)

Als **Ferienabläufer** suchen wir für unsere gut aus-
gebaute Spitalküche einen tüchtigen

Koch (oder Köchin)

Eintritt möglichst bald

oder hätten Sie Interesse an einer Dauerstelle?
Gerne sind wir bereit, mit Ihnen über die Anstellung
als Küchenchef-Stellvertreter zu sprechen.
Geregelter Arbeitszeit; Gehalt je nach Vorkenntnissen
im Rahmen der kantonalen Normen; Eintritt in die
Pensions- oder Sparkasse möglich.

Ihre Anfrage wird uns freuen. Setzen Sie sich bitte
in Verbindung mit dem

Verwalter des Städt. Krankenhauses, 9400 Rorschach,
Tel. (während Bürozeit) 071/41 42 11.

6704

Ich bin Hotel-Direktor im eigenen Betrieb in Zürich.

SIE

könnten Hotel-Direktor werden, wenn Sie

1. eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach
mitbringen,
2. gute Allgemeinbildung haben,
3. Führung und Management der heutigen modernen
Zeit beherrschen und
4. sich in meinem Betrieb als mein Stellvertreter be-
währt haben.

Bitte senden Sie vollständige Offerte unter Chiffre
6703 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Appartement-Hotel Bristol, 3823 Wengen

sucht für lange Wintersaison von anfangs Dezember
1972 bis nach Ostern 1973

**Alleinkoch/
Küchenchef**
**Restaurations-
tochter**

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an:
Fam. H. Graf-Wagner, Telefon (036) 55 15 51.

6705



Hilton International

Wollen Sie noch etwas
sehen von der Welt?
Dann sehen wir Sie mit
Hilton!

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft junge,
qualifizierte

Chefs de partie

Verlangen Sie die Bewerbungsunterlagen. Vorstellung
in Zürich möglich. Rufen Sie noch heute an!

Telefon (01) 83 31 31.
Personnel Coordination H.I.
c/o Zurich Airport Hilton
8058 Zurich Airport

6646

kaiser's hotel garni

7250 Klosters
Schweiz

Wir suchen für lange Wintersaison ab 1. Dezember bis Ende April

1. Sekretärin
mehrsprachig, selbständig

Alleinkoch
(restaurationskundig)

Kellner
für Frühstück und Restauration

Serviertochter
für Snack-Bar

Buffettochter

Praktikantin

Zimmermädchen

Offerten sind erbeten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen an
Kaiser's Hotel Garni, 7250 Klosters, Telefon (083) 4 25 25

6405

Hotel Alpfrieden, Bettmeralp

sucht für Wintersaison 1972/73

Servicepersonal

für Restaurant, Dancing und Speisesaal sowie

Zimmermädchen-Lingère

Buffettochter oder-bursche

Telefonische oder schriftliche Anmeldungen an Hotel Alpfrieden,
3981 Bettmeralp, Tel. (028) 5 34 36.

P 32-12556

**sonnen-
berg**
zurich

Wir suchen in Jahresstelle per Oktober oder nach Uebereinkunft

Empfangssekretärin

Der Posten in unserem modernen Erstklassbetrieb verlangt gute fach-
liche Ausbildung, Sprachkenntnisse und zuverlässiges Arbeiten.

Wir bieten:

Interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit im Umgang mit internationa-
ler Kundschaft.

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf, Verantwortungsbewusstsein und selb-
ständigem Disponieren, dann sind Sie vom ersten Tag an ein begeister-
tes Glied unseres jungen Teams.

Tel. (01) 47 00 47, Rud. Wismer, Hotel Sonnenberg, 8032 Zürich

6500



HOTEL MIRABEAU, MONTANA

cherche pour la saison d'hiver

barman ou barmaid
commis de cuisine
commis de rang
réceptionniste
lingère

Faire offres avec curriculum vitae, copies de certificats et une photo à:
 Hôtel Mirabeau, 3962 Montana

6755

Restaurant de 1er ordre

en Suisse romande demande

couple de gérants

jeune, dynamique et qualifié.

Offres sous chiffre 501274-17 à Publicitas SA, Schanzenstrasse 1,
 3001 Berne.

 Hôtel des 3 Rois
 2400 Le Locle

cherche pour entrée immédiate

1 cuisinier

Prier de téléphoner ou écrire à la direction de l'Hôtel des 3 Rois,
 2400 Le Locle, tél. (039) 31 65 55.

6724

Gstaad

Wer hätte Lust, für die kommende Wintersaison 1972/73 (eventuell auch
 Jahresstelle) in gepflegtem Tea-room in kleinem Team mitzuarbeiten.
 Für eine internationale Kundschaft zu betreuen, suchen wir:

4 Serviertöchter
1 Pâtissier
1 Alleinköchin
1 Buffetdame

Gute Verdienstmöglichkeit, geregelte Freizeit sowie übliche Sozial-
 leistungen sind bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Offerten mit den notwendigen Unterlagen sind zu richten an:
 Tea-room Chez Esther, 3780 Gstaad, Tel. (030) 4 11 28
 Telefonieren Sie uns!

6707



RESTAURANT Le Giambrius
HÔTEL DE FRIBOURG
DANCING - NIGHT-CLUB Fouji Yama

cherche pour son exploitation jeune et dynamique pour entrée immé-
 diate ou à convenir:

sommelières/sommeliers

pour le DANCING et éventuellement pour la restauration
 avec très bonnes capacités de vente indispensables.
 Conditions de travail intéressantes. Horaires réguliers. Place à l'année
 (Permis B ou C). Carrière possible dans chaîne d'hôtels-restaurants.
 Possibilités d'apprendre le français.

Veuillez soumettre vos offres à:

KURT M. WAHL, dir., HOTEL DE FRIBOURG, 1701 FRIBOURG
 Tél. (037) 22 25 22

6701

Posthotel Arosa

sucht für lange Wintersaison

Chef de garde
Entremetier
Tournant
Commis de cuisine
Buffetöchter (-burschen)
Commis de bar
Chasseur

Offerten mit Unterlagen erbeten an
 Hermann J. Hobi.

6674

Gesucht nach WENGEN für die Wintersaison:

Serviertöchter
 in gutes, kleines Speiserestaurant
Hilfsköchin
 neben Patron
Zimmermädchen
Küchenbursche

Zimmer mit Zentralheizung und fließendem Wasser.
 Eintritt Anfang oder Mitte Dezember 1972.

Offerten erbeten an F. Brunner,

Hotel Kreuz, 3823 Wengen
 Tel. 036/55 11 61

6657

Gesucht auf 1. Oktober oder nach Uebereinkunft ver-
 sierte, nette und freundliche

Barmaid
 in unser stark frequentiertes Dancing.
 Ebenso auf 15. Dezember jungen, flinken
Kellner

für unser rustikales Speiserestaurant. Sehr gute Ver-
 dienstmöglichkeit.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an

Fam. E. Glauser,
 Restaurant & Dancing «Forellensee»
 Zweisimmen (BO)

6668

Berghaus Bärtschi
 Engstligenalp
 3715 Adelboden (BO)

sucht für kommende lange Wintersaison evtl. Jahres-
 stelle

Koch
 neben Chef
Köchin
Hilfsköchin
Serviertöchter

In Freizeit Gratis-Skiflirtbenützung (1300 m), Kost und
 Logis im Hause, guter Verdienst.
 Eintritt anfangs Dezember.

Anfragen: Tel. (033) 73 13 73.

6789

GENEVE

Hôtel Mon Repos

cherche

secrétaire de réception

connaissance des langues et de la NCR 42, place à
 l'année pour Suisse ou permis C ou B.

Adresser offre complète à Mme Keller, 131, rue de
 Lausanne, 1202 Genève.

6681



sucht auf 1. Oktober 1972, eventuell in Teilzeitarbeit:

Serviertöchter
Buffetöchter
Köchin
Küchenhilfe
Wäschebetreuerin

Gute Entlohnung, angenehme Arbeitsbedingungen.

Anmeldungen sind erbeten an

Herrn Hans Rathgeb,
 Postfach 32, 8640 Rapperswil,
 Telefon (055) 2 21 59.

P 19-999



Welcher

U. Notz

3210 Kerzers
 Tel. (031) 95 51 22

Kochlehrling

(Sekundarschüler bevorzugt)

und

2 Serviertöchter

hätte Freude, neben seiner Arbeit jeden Tag gratis auszureiten.
 Beschäftigung in einem modernen «à-la-carte-Restaurant».
 Angenehmes Arbeitsklima, wenn Teamwork-Geist vorhanden.

Bitte sich melden bei

U. Notz
 Tel. (031) 95 51 22

6622

Das Verkehrsbüro Zermatt

sucht per Ende Oktober, in Jahresstelle

sprachenkundige Sekretärin

für den Auskunftsdienst und die selbständige Erledigung der allgemei-
 nen Korrespondenz.

Gewandtheit in den Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch ist für
 den Umgang mit den vielen fremdsprachigen Gästen unerlässlich.

Möblierte Studios stehen zur Verfügung.

Bewerberinnen richten bitte ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugnisko-
 pien, Referenzen, Foto und Gehaltsansprüchen an:

Constant Cachin, Kurdirektor, 3920 Zermatt

6610



Grand Hotel Bellevue
 3780 Gstaad

sucht für Wintersaison (Mitte Dezember) noch folgende Mitarbeiter:

Stagiaire de réception

Portier de nuit

Tournant de loge
 (mit Fahrbewilligung)

Chasseur
 (mit Fahrbewilligung)

Chef de grill

Barmaid

Commis de rang

Zimmermädchen

Serviertöchter oder Kellner
 für unser Curlingclubrestaurant.

Wir bieten Fixlöhne, gutes Betriebsklima, schöne Zimmer.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen, Foto und
 Zeugniskopien an die Geschäftsleitung, Grand Hotel Bellevue, 3780
 Gstaad, oder Tel. (030) 4 32 64.

6625



Wir suchen auf die Wintersaison 1972/73

Service-Personal
Buffet-Personal

Benützung der Bergbahn und Skilifte gratis.
 Gute Verdienstmöglichkeiten.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf an:
 Telefon (083) 3 70 04.



OFA 56.200.001

ZERMATT

Gesucht für die Wintersaison

**1. Saaltochter oder Kellner
Saaltochter
Serviertochter
Buffetochter**

ab Mitte Oktober für die Wintersaison

**Koch
Saaltochter**

Offerten bitte an: Hotel Julien, 3920 Zermatt.

6747

das führende Hotel mit
Spezialitätenrestaurant,
Snack-Bar und 2 Bar-Dancings,
im Zentrum der Ostschweiz.

Wir suchen

**2 Commis de cuisine
Restaurationskellner oder -tochter
2 Snack-Bar-Kellner**

In gutbezahlte Jahresstellen, Garantielohn.

Wussten Sie schon, dass Wil eine attraktive Stadt ist
– 40 Minuten von Zürich – 20 Minuten von St. Gallen
und Bodensee, mit vielen Einkaufs- und Unterhaltungs-
möglichkeiten. Reiten, Dancings, 2 Schwimmbädern,
Tennis usw.Telefonieren Sie uns und verlangen Sie unseren
Herrn Schmid, Tel. (073) 22 26 26.
Derby Hotel, Restaurants, Bars, Dancings am Bahn-
hofplatz, 9500 Wil.

6731

DAVOS**Hotel Albana-Pizzeria**

Gesucht für lange Wintersaison tüchtige

**Restaurations-tochter
oder****Restaurationskellner**

sowie

Saaltochter-Saalkräftigant

Offerten bitte an: Fam. B. Ghidoni, 7270 Davos Platz.

6729

Hotel Derby, 3906 Saas FeeWir suchen für lange Wintersaison ab zirka 15. De-
zember**Koch
Commis
Köchin
2 Zimmermädchen
2 Saaltöchter
2 Restaurationstöchter
Sekretärin
Kassierin**

für Self-Service.

Tel. (028) 4 89 45, Fam. D. Supersaxo.

6726

Hotel Sareis Malbun FL

Wir suchen auf 15. Dezember

**Serviertochter
Küchenbursche
Zimmer- und
Buffetochter**

Hoher Lohn, Kost und Logis im Hause.

Bitte telefonieren Sie uns, Herr oder Frau Frei wird
Ihnen gerne Auskunft erteilen.Hotel Sareis Malbun
Fam. P. und R. Frei-Thoma,
Tel. (075) 2 10 07
(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht)

OFA 63778008

Tara Club Verbier

cherche pour la saison d'hiver 1972/1973

Barmaid**Sommelier****fille de vestiaire**

Faire offre écrite à

P. Taramarcz, Tara Club
1936 Verbier CH.

P 36-1213

**Hotel-Restaurant
Kronenhof Zürich**Per sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir in
Jahresstelle jüngeren, qualifizierten**Saucier
(Chef-Stellvertreter)
sowie****Chef de partie**
in kleinere Brigade.Den zukünftigen Mitarbeitern offerieren wir einen
sehr guten Lohn, nebst neuzzeitlichen Arbeitsbe-
dingungen, auf Wunsch Logis im Hause.Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.
F. und M. Bützberger-Pally, Hotel Kronenhof,
Wehntalerstrasse 551, 8046 Zürich, Tel. (01) 57 44 55.

6694

**CRANS-SUR-SIERRE/VALAIS
HOTEL DES MÉLÈZES**

cherche

**commis de cuisine
portier/homme de peine
femmes de chambre
lingère
filles et garçons d'office et cuisine**

Engagement à l'année pour la saison d'hiver.

Entrée immédiate ou à convenir.

6772

**Hotel-Restaurant Löwen
3110 Münsingen**

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

**Küchenchef
oder****perfekter Koch**Sehr guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit,
sowie**Barmaid**

Sehr guter Verdienst.

BuffetochterOfferten bitte an Fred Düllmann, 3110 Münsingen,
Tel. (031) 92 10 06.

6768

**Hôtel de l'Ancre
Genève**

sucht für seinen modernen Betrieb (100 Betten)

Etagegouvernante**Betriebsassistentin/
Hotelpraktikantin****Buffetdame/-lochter**

Jahresstellen bei gutem Verdienst.

Offerten bitte an die Direktion R. J. Bertocchi,
Hôtel de l'Ancre, 34, rue de Lausanne,
1211 Genève 2, Tel. (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40.

6778

Zermatt

Auf Wintersaison 1972/73 gesucht:

1 Saal- und Zimmerhilfe

Offerten an

Hotel Elite Garni
3920 Zermatt, Tel. 028/7 74 89

6492

**Restaurant Bagatelle,
2000 Neuchâtel**

cherche pour entrée immédiate

garçon de cuisineTel. (038) 25 82 52 ou se présenter dès 14 heures à
Neuchâtel.

6721

Dancing Tara-Club, Verbier

cherche pour la saison d'hiver 1972/1973

une fille de vestiaireFaire offres écrites à
Paul Taramarcz, 51, rue de Lausanne, 1951 Sion.

P 36-1213

Erstklasshaus im Zentrum
Für die Wintersaison suchen wir noch folgende Mit-
arbeiter:**Réception Sekretär(in)
Etagé Zimmermädchen
Küche Chef pâtissier
Saucier
Commis de cuisine
Kochlehrling
Restaurant Kellner
Buffetochter**Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen wollen
Sie bitte an Dir. A. Flühler, Hotel Europe, 7270 Davos
Platz, richten.
(Tel. 083/3 59 21)

6761

Gesucht

Portier/Tournantfür Ablösung in Etagé, Empfang und Nacht-
dienst. Fremdsprachenkenntnisse erwünscht.

Sich melden:

Hotel Central, Falkenerstrasse 3, 4051 Basel
Tel. (061) 25 44 48

6739

sucht für die kommende Wintersaison (Mitte
Dezember bis Ende März)**Tournant**telefon- und sprachenkundig (3 Tage Loge –
2 Tage Etagé).Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:
Bernard Branger
Sommeraison: Grand Hotel Hof Ragaz
7310 Bad Ragaz, Tel. (085) 9 15 03

6737

**Restaurant Gentiana
7270 Davos Platz**sucht für kommende Wintersaison jüngeren,
gutausgewiesenen**Alleinkoch**

(à-la-carte-kundig)

Offerten sind erbeten an H. Buchli, Tel. (083) 3 56 49.

6383

Gesucht nach BARBADOS (Karibische Insel)

1 Kochfür italienisches Spezialitätenrestaurant in
Hotel u. Schweizerleitung. Englische Sprach-
che Bedingung. Eintrittsdatum zirka 15. Okto-
ber. Anfangssalar sehr gut. Vertragsdauer ein
Jahr. Hin- und Rückflug bezahlt. Arbeitsbewil-
ligung wird besorgt.Eilofferten unter Chiffre 6763 an Hotel-Revue,
3001 Bern.**Hotel Zürcherhof, 8001 Zürich
Zähringerstrasse 21**sucht per sofort oder nach Uebereinkunft eine spr-
achenkundige**Hotelsekretärin-Praktikantin**Wir bieten: Vielseitigen, interessanten Arbeitsbereich,
geregelt Arbeitszeit.
Auf Wunsch Zimmer in unserem Personalhaus.
Haben Sie Lust, in einem dynamischen Team mitzu-
machen?Setzen Sie sich mit uns in Verbindung.
Telefon (01) 47 10 40 und verlangen Sie Herrn Ebener
oder Herrn Bättig.

6077

Zielgruppe

**Gross-
verbraucher:****Hotel-
Revue.**

denn:

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

darum:

1. Dokumentation anfordern
2. Prüfen und vergleichen
3. Einen Versuch starten – Erfolge buchen

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

TOURISTCONSULT

Consultants for the development of tourism Ltd
 Conseillers pour le développement du tourisme SA
 Berater für die Entwicklung des Fremdenverkehrs AG
 Consultores para el desarrollo del turismo SA

Im Auftrag des Dienstes für Technische Zusammenarbeit des Eidgenössischen Politischen Departementes führen wir in NAIROBI, Kenia, das

HOTEL MANAGEMENT TRAINING COLLEGE

Zweck der Schule ist es, in einem vierjährigen Lehrgang junge Afrikaner zu Führungskräften für die Hotellerie des Landes auszubilden. Daneben erteilt die Schule in Nairobi und den Fremdenverkehrszentren des Landes Fortbildungskurse für beruflich bereits tätiges Hotelpersonal.

Zur Ergänzung des Lehrkörpers suchen wir auf April 1973

2 Fachlehrer

Küche

1 Fachlehrer

Restaurant und Bar

Anforderungen:

- abgeschlossene Berufsbildung, ausgedehnte theoretische Kenntnisse und praktische Erfahrung, möglichst als Küchenchef, evtl. Chef de partie bzw. Maitre d'hôtel, evtl. Chef de rang.
- Verständnis für die Probleme eines Entwicklungslandes und Freiheit von Vorurteilen.
- Einfühlungsvermögen, Geduld und Ausdauer.
- Gute Englischkenntnisse (Unterrichtssprache).
- Möglichst Schweizer Bürger.

Anstellungs- und Lebensbedingungen:

Die Anstellungsbedingungen entsprechen den hohen Anforderungen. NAIROBI, die moderne Hauptstadt des schönen, gut verwalteten und politisch stabilen Landes, liegt in 1600 m Höhe und verfügt über ein sehr gesundes, angenehmes Klima (Gehaltszahlungen in der Schweiz in Schweizer Franken).

Interessenten werden gebeten, ihre Bewerbung mit Lichtbild, Lebenslauf und Zeugniskopien einzusenden an:

TOURISTCONSULT, St-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

P 03-103691

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Night Auditor

Réceptionist

Küche

Kellner

702

Hotel Nova-Park – wo man sich trifft
 Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 542221

Hotels Bären & Adler

3715 Adelboden

Wir suchen für Wintersaison 1972/73, teilweise auch in Jahresstellen

Büro: **Sekretärin – Aide du patron**
 (auch Anfängerin)
Praktikantin

Service: **Serviertöchter**
 (für Restaurant, Jahresstellen)
Serviertöchter
 (für Dancing, Restaurant, Saal)
Saaltöchter
 (auch Anfängerinnen)

Bar: **Barmaid**
 (sprachkundig)

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

Buffet: **Buffetburschen oder -töchter**

Etage und Lingerie: **Zimmer- und Lingeriemädchen**
Etagenportier
Hausbursche

Eintritt:

1. und 15. Dezember 1972 oder auch nach Uebereinkunft.

Offerten an:

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

6628



Gesucht in bekanntes Ausflugs-Hotel-Restaurant der Ostschweiz

fachlich und charakterlich einwandfreier

Alleinkoch

Bestbezahlte selbständige Dauerstelle.

Eintritt Anfang Dezember 1972.

Ausführliche Offerte an:

Frau E. Prister-Locher, Tel. (071) 91 18 45.

6834

HOTEL POST, 7451 BIVIO

sucht für die kommende Wintersaison

Geranten / Chef de service

für die LANZIO-BAR/DANCING.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an Arnoldo Lanz.

6766

Auf 1. November suchen wir für unsere Spezialitäten- und Bankettküche bestqualifizierten, selbständigen

Küchenchef oder Chef de partie

In kleine Brigade. Dem fähigen Mann offerieren wir einen sehr guten Lohn nebst neuzzeitlichen Arbeitsbedingungen.

Offerten bitte an:

J. Schnarwiler

Gasthof zum Roten Löwen
 6024 Hildisrieden bei Luzern
 Tel. (041) 99 18 88

6225

Gasthof Bären, 5242 Birm

Wir suchen einen jungen

Koch

In gepflegtes Spezialitätenrestaurant

Unsere neue Küche ist modern und rationell eingerichtet.
 Geregelter Arbeits- und Freizeit, hoher Lohn, Kost und Logis frei.

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

OFA 51128016

Grand-Restaurant/Tea-room/Confiserie «Schuh», 3800 Interlaken

Wir suchen per Mitte Dezember

Allgemeingouvernante

(junge, tüchtige Kraft)

Verkäuferin

sprachkundig

ferner per Frühjahr 1973

Kochlehrling

zu eidg. dipl. Chef

Konditorlehrling

zu zwei eidg. dipl. Meistern

Confiserieverkäuferin-Lehrtochter

Freie Kost und Logis im Haus. Beste Arbeitsbedingungen. Geregelter Freizeit.

Bitte rufen Sie uns an: F. Beutler jun.,
 Tel. (036) 22 94 41.

6562

Kornhauskeller Bern

sucht in Jahresstelle

Koch-Pâtissier

Koch-Tournant

Commis de cuisine

Restaurationstochter

Kellner

Offerten bitte an

Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller, 3000 Bern 7,
 Tel. (031) 22 11 33.

5991

DAVOS DAVOSERHOF

sucht

Kellner, Serviertochter

(à-la-carte-kundig)

Buffetdame-bursche

Küchenburschen/

Hilfskräfte

Commis de cuisine

Weitere Auskünfte geben wir Ihnen gerne unter Tel.-Nr. (083) 3 55 41.

6623



Hotel Stern, Chur

Währschafes Bündner Haus,
 60 Betten, Garagen, Parkplätze
 Bündnerstuben, Säle für Anlässe
 bis 100 Personen

Wir suchen freundliche

Empfangssekretärin

mit kaufmännischer Vorbildung.

Zu ihren Aufgaben gehören:

- das gesamte Reservationswesen
- Gäste- und Betriebskorrespondenz
- Gästempfang und -beratung
- Maschinelle Gästebuchhaltung und Kassa
- allgemeine Kontrollaufgaben

Die neue Mitarbeiterin wird sorgfältig in ihr Arbeitsgebiet eingeführt.

Bewerbungen erbeten an
 Emil Pfister, Hotel Stern, Chur, Tel. (081) 22 35 55

6264

Neues, modern eingerichtetes Hotel mit Restaurant in der Nähe von Lugano sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de cuisine

Von unserem neuen Mitarbeiter erwarten wir erstklassige Kenntnisse der internationalen Küche sowie der «Cucina nostrana», überdies sollte er ein guter Kalkulator sein.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 6727 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Les nouvelles

Résidences Rosablanc

1961 Super-Nendaz, Valais

Appartotel de 500 lits

cherchent encore pour la saison d'hiver (mi-décembre à fin avril) les collaborateurs qualifiés suivants:

1ère gouvernante d'étage

(à l'année)

réceptionniste / main-courantier

saucier

garde-manger

pâtissier

secrétaire-téléphoniste

Offres écrites avec photo, références et prétentions de salaire à la direction.

P 36-31083

Nach Grindelwald gesucht in kleines Tea-room-Restaurant

1 Hilfsköchin

sowie

1 Küchenhilfe

für Jahresstelle, Eintritt 1. November oder nach Vereinbarung.

Offerten sind zu richten an

Familie von Gunten-Zaugg,
Tea-room-Restaurant,
3818 Grindelwald, Tel. (036) 53 29 44.

5440

Hotel Engadinerhof 7513 Silvaplana bei St. Moritz

sucht für kommende Wintersaison ab 8. November 1972

Büropraktikantin

Barmaid

für unsere Hausbar

Jungkoch

Serviertöchter

Hausbursche

Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion. Telefon (082) 4 81 15.

5764

In nostro portiere di notte (con mansioni di portiere ai piani in certi periodi dell'anno) lascia il posto sin qui occupato da diversi anni, al più tardi entro la prossima primavera. In sua sostituzione cerchiamo

un portiere

qualificato con buone doti di volontà lavorativa, fidato e possibilmente con conoscenza lingue. Offresi ottimo salario e ambiente di lavoro piacevole, in casa aperta tutto l'anno. Interessati sono pregati di inviare offerta con certificati.

Albergo Everest Garni, Lugano, Tel. (091) 2 95 55

6384

Hotel Everest Garni, Lugano

Unser langjähriger

Nacht- und Etagenportier

verlässt uns im Winter 1972 oder Frühjahr 1973. Wir suchen deshalb für unser gepflegtes Hotel garni im Stadtzentrum einen willigen, ehrlichen und möglichst sprachkundigen Nachfolger. Es handelt sich um eine gut bezahlte Dauerstelle in angenehmem Arbeitsklima. Falls Sie auf eine solche Stelle reflektieren, würden wir uns über Ihre Bewerbung sehr freuen und gerne eine detaillierte Auskunft geben.

Unsere Anschrift: Hotel Everest Garni, LUGANO, Tel. (091) 2 95 55.

6383

Hotel Beau-Site, 3906 Saas Fee

sucht für die kommende Wintersaison vom 15. Dezember bis Ende April

Bürovolontärin/Anfangssekretärin Commis de cuisine Saaltöchter Zimmermädchen

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

5760

INTERLAKEN

Zur Mitarbeit in unserem Betrieb gesucht junge, freundliche und sprachkundige

Tochter

für Tea-room-Service, auf 1. November 1972. Jahresstelle.

Offerten an:

Confiserie-Tea-room-Lunch-room
Deuschle, 3800 Interlaken

6571

Gesucht in Speiserestaurant

Serviertochter

Koch oder Köchin

(neben Chef)

Hilfskoch oder Hilfsköchin

(evtl. Küchenbursche mit Kochkenntnissen)

Küchenbursche/-tochter

auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Restaurant Gais, 5000 Aarau
Tel. (064/22 31 03).

51.37600

Hotel-Restaurant Gypsera 1711 Schwarzsee FR

sucht auf 15. Dezember oder nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Familie Nussbaumer, 1711 Schwarzsee FR, Tel. (037) 32 11 12.

6565

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtiger

Alleinkoch

(Bankette).

Hoher Lohn und geregelte Freizeit.

Offerten an:

Fam. A. Schneider, Hotel Falken,
8500 Frauenfeld, Tel. (054) 7 27 24

6570

Restaurant St-Honoré, 2000 Neuchâtel

cherche pour de suite ou à convenir

sommelier

commis de cuisine

Faire offre à la direction. Tél. (038) 25 95 95.

6595



cherche pour sa cuisine satellite

1 CUISINIER

pour ses restaurants.

SOMMELIERS(IÈRES)

Téléphone pour prendre rendez-vous à la direction K. Schaad.

P 22-6571

Nach Grindelwald gesucht tüchtige, sprachkundige

Serviertochter

in gepflegten Tea-room.

Eintritt 10. Dezember 1972.

Schöner Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Tel. (036) 53 29 44

ASSA 79-51671

Hotel-Restaurant Sonne, St. Gallen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie

sowie

Commis

in kleinerer Brigade.

Peter Widmer

Hotel Sonne, Rotmonten
Tel. (071) 24 43 42, St. Gallen

OFA 6379204

Gesucht per sofort junge, freundliche

Barmaid oder Servicetochter

evtl. Anfängerin.

Hoher Garantielohn, Zimmerrenschädigung, Ferien, geregelte Arbeitszeit.

Offerten erbeten an Tel. (053) 5 32 77, W. Schön,

Rüden-Bar, Bahnhofstr. 10,
8200 Schaffhausen

6364



Hotel Glockenhof, Zürich

Zur Komplettierung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Uebereinkunft in Jahresstelle:

1 Commis de cuisine

Entremetier

Tournant

Legen Sie Wert auf eine angenehme Zusammenarbeit in einem jungen Team und sind Sie an einer gutbezahlten Dauerstelle interessiert, so senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des Hotels Glockenhof, Sihlstrasse 31, 8001 Zürich, oder telefonieren Sie mit unserem Küchenchef, Herrn A. Hunziker, Tel. (01) 23 56 60.

6299

Hotel Haldi & Waldhaus Adelboden BO

sucht für Wintersaison, evtl. Jahresstelle

Saucier

Entremetier

Garde-manger

Commis de salle

Fille de salle

Restaurationskellner

Barman

(Schweizer)

Zimmermädchen

selbständig

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

6202

Offene Lehrstelle für

Koch

Köchin

Eintritt: Herbst 1972 oder Frühjahr 1972.

Interessanten und Interessentinnen melden sich bitte für eine Betriebsbesichtigung und Besprechung mit den Eltern im



Bahnhofbuffet SBB, 5001 Aarau
(Herrn Bissegger, Küchenchef)
Tel. 064/22 41 75

P 29-12669

Hotel Acker, 9658 Wildhaus

sucht für Wintersaison 1972/73

Restaurationskellner

Restaurationsstochter

Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem modernen Betrieb, gute Entlohnung, freie Kost und Logis.

Offerten mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien sind erbeten an: Direktion Hotel Acker, 9658 Wildhaus 2, Tel. (074) 5 22 21.

6525

Hôtel-Restaurant Des Platanes 2025 Chez-le-Bart, tél. (038) 55 29 29

Au bord du Lac de Neuchâtel.

Cherche pour entrée immédiate ou à convenir

1 sommelier

et pour octobre ou à convenir

1 commis de cuisine

1 chef de partie

6306

Freude am Kontakt mit Menschen aus aller Welt, Interesse an lebhaftem Betrieb und französische und englische Sprachkenntnisse benötigt die

Sekretärin/Réceptionniste

als Mitarbeiterin,

die wir suchen ab zirka Ende Oktober 1972 oder nach Uebereinkunft.

Offerten und Auskunft:

R. und M. Hauri,

Hotel garni Engelhof, 4000 Basel

6378

Sporthotel, 3906 Saas Fee

sucht für die Wintersaison

Saaltöchter Serviertochter

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an Tel. (028) 4 83 44.

6528

Hôtel de Strasbourg Genève

cherche pour le 1er octobre ou à convenir

une secrétaire de réception

éventuellement stagiaire.

Français, allemand, anglais, parlés et écrits. Place à l'année.

Faire offres à la direction.

6302



Für die kommende Wintersaison, Dezember 1972 bis zirka Ende April 1973, suchen wir noch folgendes qualifiziertes Personal:

Büro:

Sekretär-Sekretärpraktikant

(für Reception, Journal, Kasse)

Nachtsekretär

Loge:

Telefonist

Etage:

Gouvernante

Etagenportier

Zimmermädchen

Buffet:

Buffetdame

Buffetköchter

Buffetburschen

Restaurant:

Chef de service

Kellner und Serviertöchter

Küche:

Chef de cuisine

(evtl. mit Brigade)

Pâtissier

Saucier

Garde-manger

Entremetier

Office:

Officemädchen und -burschen

Küchen- und Hausbursche

Lingerie:

Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion des Hotels Brüggli, 7050 Arosa.

6495

Hotel Olden, 3780 Gstaad

Wir suchen für unsere Restaurants

2. Oberkellner

Chefs de rang

Commis de cuisine

Wintersaison.

Telefon (030) 4 34 44

6529

Gesucht in ruhiges Sport- und Familienhotel nach



für die kommende Wintersaison, Saisondauer bis nach Ostern

Küchenchef

keine Restauration

Commis de cuisine

per 15. November

1 Kochlehrling

1 Generalgouvernante

1 Hilfgouvernante

für Office und Economat

3 Commis de salle

1 Barmaid-Hallentochter

1 Portier-Conducteur

sprachkundig

Offerten mit Zeugnisausschnitten sind unter Bekanntgabe der Lohnansprüche bitte an

Herrn H. L. Moser,

7270 Davos Platz
Bellavista Sporthotel,

zu richten.

Telefon (083) 3 51 83.

6286

Nous cherchons pour la saison d'hiver en Valais, dès le 17 décembre.

commis de cuisine responsable

pour la salle à manger

parlant allemand et sachant faire les flambés

commis de salle à manger

casserolier

secrétaire

lingère

Faire offre avec curriculum vitae à

l'Hôtel Mont Calme,
1961 Haute-Nendaz/Valais

38-29896



Hotel Schweizerhof 7500 St. Moritz

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch die folgenden Mitarbeiter:

Nachtconcierge oder Nachtporier
(Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch)

Commis de bar
(sprachgewandt)

Glätterin/Stiratrice

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Barmald
Barman
Hostess
Business Grill

Hilfspersonal
(Ausweis B)

702

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 542221

TOURISTCONSULT

Conseillers pour le développement du tourisme SA
Consultants for the development of tourism Ltd.

Nous sommes chargés par le Gouvernement de l'Etat du Sud-Est du Nigéria de recruter un

directeur

pour assurer la direction d'un hôtel de 66 lits (agrandissement à l'étude) situé à Calabar (capitale de l'Etat du Sud-Est, avec 76 000 habitants et ayant un climat équatorial).

Exigences:

Personne de 30 à 40 ans, dynamique, sans préjugés raciaux, ayant le sens de l'organisation et des responsabilités. Le candidat doit être diplômé d'une école hôtelière, être familiarisé avec les méthodes modernes de gestion, maîtriser l'anglais, disposer d'une solide expérience dans la direction d'hôtels, être capable de former du personnel sur le tas, et si possible avoir une expérience dans la planification hôtelière et avoir travaillé dans les pays en développement.

Date d'entrée en service:

octobre-novembre 1972 ou à convenir.

Les offres de service avec photo, curriculum vitae détaillé, prétentions de salaire, certificats, références et specimen manuscrit doivent être adressés à:

TOURISTCONSULT, St-Alban-Anlage 64, 4052 Bâle
N.B. Seules les offres de service complètes seront prises en considération.

P 03-2001



Hotel Zürich

In unserem neu eröffneten Erstklasshotel sind folgende Positionen zu besetzen:

2. Chef de service Chefs de rang Zimmermädchen

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft

Für nähere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wenn Sie sich für eine dieser abwechslungsreichen Tätigkeiten interessieren, wollen Sie bitte den untenstehenden Talon ausgefüllt an unsere Adresse retournieren.

Name: _____ Vorname: _____ Alter: _____

Adresse: _____ Tel.: _____

Hotel Zürich, P. Eggermann, Personalchef,
Neumühlequai 42, 8001 Zürich. Tel. (01) 60 22 40.

GENFERSEE-GEGEND

Für neu renoviertes Restaurant/Tea-room in schönster Lage suchen wir eine einsatzfreudige

Leiterin/Gerantin

In Jahresstelle. Fähigkeitsausweis nicht unbedingt erforderlich, Französischkenntnisse erwünscht.

Dasselbst

Kellner/Serviertochter

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre 6656 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

City Hotel Weingarten Adliswil (ZH)

Gesucht auf 15. September oder 1. Oktober

Alleinköchin oder -koch

zur selbständigen Führung unserer besteingerichteten Küche. Hoher Lohn zugesichert.

Fam. F. Grunder-Zehnder
Tel. (01) 91 85 77

6055

SPORT- UND FERIENZENTRUM KLOSTERS



In modernen Betrieb mit 100 Betten – Hallenbad – Sauna und Tennisplätzen suchen wir folgende Mitarbeiter

auf ca. 1. Dezember 1972

Réceptionistin

(KV-Angestellte werden angelernt)

Service-Angestellte

(für Saal und à la carte)

Buffettöchter

Chef/Commis saucier

Chef/Commis entremetier

Office-Angestellte

Geregelte Arbeitszeit und schöne Personalzimmer.

Sport- und Feriencentrum Dir. A. Weikler
7250 Klosters, Tel. (063) 4 29 21

6484



Zimmermann-Hotels, Zermatt

Da unser Sous-chef/Saucier von uns zum Küchenchef befördert wurde, suchen wir für diesen Posten einen zuverlässigen, einsatzfreudigen und fachtüchtigen

Saucier

Wir bieten: zeitgemässe Entlohnung, den heutigen Anforderungen entsprechende Sozialleistungen (Pensionskasse SHV)

Aufstiegsmöglichkeit.

Unser Team setzt sich aus jungen, dynamischen Mitarbeitern zusammen.

Anstellungsdauer 10 Monate, wir sind jedoch gerne bereit über Jahresvertrag zu verhandeln.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion, Tel. 028/7 71 61.

6504



seehotel meierhof

8810 horgen

sucht nach Uebereinkunft

Generalgouvernante

(verantwortlich für die Etage und Haus, Ueberwachung von Office/Economat).

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

6532



Wir suchen für unser Mövenpick am Hauptbahnhof einen tüchtigen Kellner, der sich in die Position eines

Chef de service

einarbeiten möchte. Eine gastwirtschaftliche Lehre, vorzugsweise eine solche als Kellner mit mehrjähriger Praxis, sowie guter Kenntnisse der Küche bilden die fachliche Grundlage für diesen Posten.

Ferner ist die Stelle einer

Gouvernante

neu zu besetzen. (Teilzeitarbeit nicht ausgeschlossen)

Telefonieren Sie uns heute noch:

Personal-Vermittlung, Badenerstrasse 120, 8004 Zürich
Telefon (01) 23 44 46

P 44-61



LAUDINELLA ST. MORITZ
Kurs- und Feriencentrum
Tel. (082) 3 58 33

bietet verantwortungsbewusster, einsatzfreudiger

Generalgouvernante

ausbaufähigen, interessanten und guthonorierten Posten in der hauswirtschaftlichen Betriebsführung. Eintritt baldmöglichst, nach Uebereinkunft. Keine Saisonstelle!

Für die Betreuung unserer Angestelltenkinder benötigen wir liebevolles, im Basteln und Umgang mit Kindern von zirka 2 bis 7 Jahren gewandtes

Kinderfräulein

(eventuell Kindergärtnerin)
in Jahresstelle.

In Saison- oder Jahresstelle suchen wir ausserdem:

2 junge Köchinnen od. Jungköche

in unsere Hauptküche. Möglichkeit der Einarbeitung in gepflegte A-la-carte-Küche wird geboten.

Einige freundliche

Töchter

für

- gepflegten A-la-carte-Speiseservice (werden auch angelernt)
- Selbstbedienungsbuffet Speisesaal
- Zimmerservice

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima in modernem, interessantem Betrieb, gute Unterkunft und Verpflegung, zeitgemässes Gehalt, Sozialversicherungen usw. Wir erwarten von Ihnen, dass Sie das Ihre zu einem netten Arbeitsverhältnis beitragen, indem Sie sich auf Ihrem Posten voll einsetzen.

Auskunft erteilt gerne: Frau Dorothea Meienberger, Directrice.

6682

In Zurzach entsteht ein Behandlungszentrum für Rheumakranke. Das Rheumazentrum Zurzach. Es wird im Frühling 1973 eröffnet. Wir suchen gute Leute in ein gutes Team. Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an – Telefon (056) 49 01 01 – Frau Gallati gibt Ihnen gerne jede gewünschte Auskunft.

Wir brauchen, auch für halbtägige Tätigkeit, noch fachtüchtige

Küchenchef

Küchenchef-Stellvertreter

Köche

Köchinnen

Küchengehilfen

Haus-Lingerieangestellte



Rheumazentrum
8437 Zurzach

ASSA 90-48042

6611



Unsere Löhne sind der heutigen Zeit angepasst!

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie
Pâtissier
Kochlehrling
(Herbst 1972 oder Frühjahr 1973)

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit.
Eigener Sportklub (Firmenmeisterschaft)
Pensionskasse

Auf Wunsch Zimmer in einem unserer Personalhäuser.

Interessenten sind gebeten sich schriftlich oder telefonisch mit unserem Personalbüro in Verbindung zu setzen.

Tel. (01) 23 37 93, intern 55, 8023 Zürich, Postfach.

6084



HOTEL EXCELSIOR
1820 MONTREUX

sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Vereinbarung (auch sofort)

Sekretärin-Korrespondentin

(NCR 42)

für Réception, Inkasso, allgemeine Büroarbeiten. Beherrschung der Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift Bedingung.

Bewerbungen mit handgeschriebenem Lebenslauf sowie den üblichen Unterlagen an F. K. Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

6541

ISCHIA

Für das bedeutendste **Thermalbad** der Insel suchen wir einen

kaufmännischen Direktor

Tätigkeit: Administrative Leitung der Bäder, des Strandbades, der Restaurants sowie Public Relations.

Wir bieten: Verantwortungsvollen Posten mit echter Chance für einen qualifizierten, initiativen Mann, wenn möglich mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben oder im Hotel-fach. Jahresstelle.

Voraussetzungen: Sehr gute Kenntnisse der deutschen und italienischen Sprache; gute Menschenkenntnis und Umgangsformen; Organisationstalent und Fähigkeit zur Führung einer 100köpfigen Belegschaft.

Diese Position wird der Verantwortung und Stellung entsprechend honoriert. Der Stellenantritt kann nach Vereinbarung erfolgen.

Bewerbungen mit Bild, Handschriftprobe und den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 44-33949 an Publicitas, 8021 Zürich.

Hotel Sport Club Crans

sucht für die Wintersaison 1972/73

Commis de cuisine

(Anfangschef de partie)

Garçon de cuisine

Commis de rang

Demi-chef de rang

Chef de rang

Offerten an die Direktion. Tel. 7 19 12

6115

Hôtel de grandeur moyenne, situé sur les bords du Lac Léman, cherche avec entrée de suite ou à convenir:

un(e) secrétaire expérimenté(e)

parlant allemand, français et anglais

un sous-chef de cuisine

pour petite brigade

Faire offres avec prétentions de salaire, copies de certificats et photo à:

J. U. Schoch, Hôtel Beau-Rivage,
1260 Nyon, tél. (022) 61 32 31

6521

Hôtel de Strasbourg, Genève

cherche pour de suite

commis de cuisine

Faires offres à la direction.

6517

Hotel Rigi-Bahn, 6411 Rigi-Staffel

sucht für kommende Wintersaison oder in ganzjähriges Engagement, einen qualifizierten

Koch/Sous-chef

sowie

Kochlehrling

Hotelsekretärin

und

Restaurationstochter

Eintritt: November 1972 oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:

Josef Rickenbach, Tel. 041/83 11 57

6464

Buffet Gare CFF, Lausanne

Nouvelle direction M. et Mme Eug. Chollet
cherche

chefs de partie

cuisiniers

commis de cuisine

chef pâtissier

commis pâtissier

Date d'entrée à convenir.

Faire offres à la direction, tél. 021/20 78 01

P 22-6323

Gesucht werden per sofort oder nach Uebereinkunft

Küchenbursche

Zimmermädchen

(es wollen sich nur Schweizer und Ausländer mit Jahresbewilligung melden.)

Hotel Waldau, Rorschach, Fam. W. Mathys,
Tel. (071) 41 75 12.

P 33-14216

Gesucht für die Wintersaison 1972/73, Eintritt zirka 20. Dezember bis Ende April 1973:

Saucier

Entremetier

Oberkellner

Saalkellner

Officemädchen

Zimmermädchen

Lingerietochter

Restaurationstochter

mit Mixkenntnissen

Empfangsfraulein

Hausbursche

Geboten wird guter Lohn nebst freier Kost und Logis.

Offerten mit Lohnangaben an

Sporthotel Kurhaus Frutt,
6061 Melchsee-Frutt

6113

MELCHSEE-FRUTT HOTEL GLOCKENHUIS

Wir suchen auf die Wintersaison 1972/73
freundliche

Serviertochter

Telefon (041) 67 11 39 gibt Ihnen gerne nähere Auskunft.

6712

Wir suchen einen

tüchtigen Chef de garde

(sehr gutbezahlte Vertrauensstelle) und einen

jungen Koch oder lernbegierigen Hilfskoch

Unser Küchenteam steht unter der Leitung von Herrn Seltz, eidg. dipl. Küchenchef. Er freut sich, wenn er sich auf seine Mitarbeiter verlassen kann, wenn sie selbstständig sind und mit Begeisterung am guten «Küchenruf» des Marktplatzes mitarbeiten. Auch für eine gründliche Ausbildung seiner Brigade ist er besorgt. Bei uns im Marktplatz herrscht ein netter, kameradschaftlicher Geist. Und als fortschrittlicher Betrieb können wir Ihnen allenhand interessante Vorteile bieten:

- Die Küche ist maschinell hervorragend eingerichtet. Das macht die Arbeit rationell und zeitsparend.
- Sie verdienen sehr gut im Marktplatz.
- Allfällige Überstunden werden extra bezahlt.
- Sie haben eine geregelte Freizeit.
- Sie arbeiten im Schichtbetrieb.
- Sie erhalten ausserdem Treus- und Leistungsprämien.

Dass wir als aufgeschlossener, aktiver Betrieb mit Freude am Neuen und Ungewohnten bekannt sind, haben Sie bestimmt schon gehört. Interessieren Sie sich noch für weitere Einzelheiten?

Herr W. Seltz freut sich auf Ihren Anruf.

6261

marktplatz
Restaurant
E. Fritsche
Neugasse 2 St. Gallen Tel. 22 36 41

SPORT-HOTEL

(45 Betten)

7431 Splügen N13

Wer hat den Mumm?

Wir suchen ein junges

Geranten-Ehepaar

das vielleicht das erste Mal eine solche Aufgabe übernehmen möchte (ab Dezember 1972).

Wohnung steht zur Verfügung.
Finanziell interessanter Posten.

Wenn Sie an dieser Kaderposition interessiert sind und die nötigen Voraussetzungen (Patent A, evtl. Fähigkeitsausweis A), Kochlehre oder gute Kochkenntnisse, Fremdsprachen mitbringen, senden Sie bitte Ihre ausführliche Offerte an die

JAWIRA AG, z. Hd. Herrn W. Rast, 7431 Splügen

6549



Bar-Dancing Navy-Club
Murten

sucht für sofort

Barmaid

für Service im Dancing.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:
F. Lehmann, Hotel Schiff, 3280 Murten.

6294

Palace Court Hotel, Bournemouth (England)

Nous cherchons pour la cuisine:

commis garde-manger

commis saucier

assistente cuoco per cucina italiana

Veuillez faire vos offres à:

G. C. RONCO, M.H.C.I.M.A., directeur, Palace Court Hotel
Bournemouth, BH1 2BR, England

6361

Le Richemond 1201 Genève

cherche pour date d'entrée immédiate ou à convenir

chef tournant-cuisine

commis pâtissier

commis de rang

Faire offres complètes au bureau de personnel.

5619

Stellenangebote Offres d'emploi



Davos

Hotel Garni (140 Betten)

sucht für die Wintersaison 1972/73

Chef de réception
Sekretärin
Kellner
Koch
Barmails
 für Hausbar und Dancing
Portiers
Zimmermädchen
Buffetdame
Hilfspersonal

Offerten bitte unter Chiffre OFA 9650 D, Orell Füssli Werbe AG, Postfach 7270 Davos Platz

OFA 56423001

**Ihre Stelle
beim**



In unser gut eingerichtetes Personalrestaurant suchen wir einen qualifizierten

Koch

Es handelt sich um eine vielseitige, interessante Aufgabe.
 Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

Gerne erteilt nähere Auskunft Frau Rey-Mermet, Leiterin:

Personalrestaurant Ciba-Geigy, Werk Monthey, 1870 Monthey, Tel. (025) 4 20 51,

oder

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

P 44-855



Rôtisserie Müli
 5243 Mülligen

In prächtige Mühle, direkt an der Reuss (5 Minuten von Baden und Brugg), suchen wir für unsere Rôtisserie tüchtigen

Restaurationskellner

bei sehr hohem Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Ehepaar für Küche

auch Ausländer, Bewilligung vorhanden.

Anfragen sind erbeten an Fam. Samson-Zellweger, Rôtisserie Müli, 5243 Mülligen, Tel. (056) 3 21 54.

6510

**Singapore
The Mandarin Hotel**

Das neue Luxushotel in Singapur mit 1200 Gästezimmern, 8 Restaurants, 5 Bars und Bankettmöglichkeiten für bis zu 4500 Personen sucht

**Assistant Food and
Beverage Manager**

Restaurant Manager

(Hauptaufgaben: Ueberwachung sowie Schulung und Ausbildung von Servicekaderangeestellten).

Eintritt: Oktober/November 1972.
 Englischkenntnisse von Vorteil.

Es wird geboten:

- Ueberdurchschnittlicher Verdienst (steuerfrei)
- Interessante Bedingungen
- Hin- und Rückreise bezahlt

Vollständige Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:

H. G. Wolf, Personalchef, Atlantis Hotel
 8055 Zürich, Döltschweg 234, Tel. (01) 35 00 00

6496

Hôtel d'Angleterre, 1200 Genève
 cherche

secrétaire de réception

chef de partie
 (sous-chef)

chasseur

Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre à la direction, ou tél. (022) 32 81 80 l'après-midi.

6410

Hotel Alpensonne, Arosa

Wir suchen für Wintersaison

Küchenchef
 (für kleine Brigade)

Entremetier
Commis de cuisine
2 Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion.
 Tel. (081) 31 15 47.

6407

Hotel Streiff, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison 1972/73

Entremetier

Commis de cuisine

Saaltöchter

Anfangssaaltöchter

Offerten mit Bild und den üblichen Unterlagen erbeten an

E. Streiff, Hotel Streiff, 7050 Arosa.

6259

Wir suchen auf anfangs/Mitte November oder nach Vereinbarung,
 freundliche, flinke, zuverlässige

Barmaid (evtl. Serviertöchter)

In sehr gut frequentierter Bar,
 Kurze, aber strenge Arbeitszeit.

Telefonieren Sie uns doch:

Rebstock «Chez Tasso»
 Baden, Tel. (056) 2 54 57

P 02-449

Stowe/Vermont USA

Gesucht für Schweizer Spezialitäten-Restaurant

3 Köche

Sehr guter Anfangslohn.
 Englischkenntnisse erwünscht, aber nicht Bedingung.
 Visum und Flug werden besorgt.
 Eintritt baldmöglichst.
 Jahresstelle.

Chocolate Pot SA
 27, chemin de Château Sec.
 1009 Pully
 Telefon (021) 28 44 39

P 22-313011

**Chumm mit mir nach
Pradaschier**

Sie kochen gerne, sind verheiratet und nun bereit, Verantwortung zu übernehmen.
 Hier Ihre Chance.

Für das dem Hotel angeschlossene, modern konzipierte Bergrestaurant suchen wir noch Initiativen

Geranten-Ehepaar

Patent nicht erforderlich.
 Auch geeignet für Interessenten mit einem Sommerbetrieb.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an
 Dominik P. Maron
 Direktion

P 13-28302

**Sporthotel Krone
Churwalden**
 Telefon 081 35 13 93

Gesucht in vielseitigen Restaurationsbetrieb
 Initiativen

Büropraktikant

zirka 7 Monate (Oktober-Mai)

Offerten sind erbeten an

H. Reiss
 Restaurant du Théâtre, 3001 Bern

6578

Meiler's Hotel garni
 7017 Flims Dorf

Wir suchen für die Wintersaison ab anfangs Dezember, evtl. in Jahresstelle

**Küche: Chef de partie
Jungkoch**

Tea-room: Serviertöchter

Restaurant/ Buffetköcher

Stenna/ Barmaid

Bar-Dancing: Serviertöchter

(Winterbetrieb bis Buffetköcher

Mitte April) Garderobier

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen mit hohen Löhnen und schöne Unterkunft.

Schicken Sie Ihre Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnforderung an Fam. P. Meiler-Schmid, Tel. (081) 39 16 16.

6508



Wir suchen

für lange, schwungvolle Wintersaison (Dezember bis April) oder in Jahresstelle:

- 1 Aide du patron (Chef de service)**
- 1 Bartöchter**
- 1 Chef garde-manger**
- 1 Chef saucier**
- 1 Chef entremetier**
- 1 Tournant**
- Commis de cuisine**
- Küchenburschen und Küchenmädchen**
- 3 Buffetköcher oder Burschen**

Schätzen Sie eine kameradschaftliche Atmosphäre, geregelte Arbeitszeit, ein leistungsgerechtes Salär und schöne Unterkünfte?

Restaurant RADI, Herrn J. P. Scherz
 7500 St. Moritz-Bad, Telefon (082) 3 30 22

199

**sonnen
berg**
 zürich

Per sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir einen

Betriebsassistenten

Als junger Kader-Mitarbeiter werden Sie in folgenden Sparten eingesetzt:

**Reception
Service
Administration**

Dieser vielseitige Posten gibt Ihnen einen gründlichen Ueberblick in die Führung eines modernen Erstklassbetriebes.

Sprachkenntnisse sowie praktische Erfahrung in einer Sparte des Hotel-faches sind erwünscht.

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte.

Telefon (01) 47 00 47, Rud. Wismer, Hotel Sonnenberg, 8032 Zürich

6501

HOTEL-RESTAURANT «ZUR AU» 8108 Dällikon (ZH)

zwischen Baden und Zürich

Möchten Sie in einem lebhaften und gut organisierten Betrieb tätig sein?

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

zwei tüchtige Restaurationstöchter oder Kellner

Initiativ und freundlich mit den Gästen. Sehr hoher Verdienst sowie geregelte Arbeits- und Freizeit. Kost und Logis im Hause.

1 Commis de cuisine 1 Küchenbursche

Direkte Busverbindung nach Zürich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind erbeten an

Familie A. Brun-Reiter, Tel. (01) 71 45 50.

5489

ZERMATT

Hotel Pollux, Restaurant, Bar, Dancing

sucht

Sous-chef de cuisine

Eintritt 15. 12. 1972

Chef de garde

Eintritt 15. 12. 1972

Serviertochter oder Kellner

Eintritt 15. 12. 1972

Saaltöchter

Eintritt 15. 12. 1972

Serviertochter für Raclettestübl

Eintritt 1. 10. 1972

Offerten an A. Bayard, Dir., Tel. (028) 7 64 63.

6377

Nach Grindelwald gesucht in kleines Hotel garni mit Tea-room eine

Buffetochter

(wird angelernt)

Eintritt 1. Dezember 1972

sowie eine

Hilfsköchin

oder tüchtige

Frau

zur Mithilfe in der Küche.

Eintritt 1. November 1972. Kost und Logis im Hause. Guter Lohn wird zugesichert.

Tel. (036) 53 29 44.

ASSA 79-51567

San Bernardino GR

Der neue Winterkurort

Für Wintersaison (1. Dez. 1972 bis 31. Mai 1973) suche ich noch folgende Mitarbeiter:

Guter Allein Koch

(Kochlehre)

sollte sich auch gut mit Hunden (Bernhardiner) verstehen!

Barmaid

(die auch sonst gewillt ist, etwas mitzuhelfen).

Bitte senden Sie Bild und Gehaltsansprüche direkt an mich,

Peter P. Schmidlin, Hotel Bellevue
6549 San Bernardino

6469

Bahnhofbuffet Chur

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft einen tüchtigen, jungen

Küchenchef

Offerten mit Zeugnisunterlagen wollen Sie bitte richten an
Peter Schmidt, Bahnhofbuffet Chur

P 13-1345

HOTEL KURHAUS 4511 Oberbalmberg/SO

Sommer- und Winterkurort

Wir suchen in Jahresstellen für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch oder Hilfskoch

(evtl. Kochlehrling mit 1-2 Jahren Lehrzeit)

verantwortungsvoller

Hausbursche

Ebenfalls suchen wir auf 15. April 1973 evtl. etwas früher, in kleine Brigade

Küchenchef

Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause, unentgeltliche Benützung der Skilifte.

Melden Sie sich bitte an:

HOTEL KURHAUS, Jules Meier-Blum,
Telefon (065) 9 75 08,
Postautoverbindung ab HB Solothurn.

OFA 65690001

Davos

Gesucht für Wintersaison, Dezember bis April, in bekanntes Bergrestaurant, einfache, freundliche

Serviertöchter

Mädchen für Buffet

Mädchen für Küche

(Mithilfe beim Kochen)

Sehr guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Offerten an

O. Hadorn, Bergrestaurant Strelapass,
7270 Davos Schatzalp, Tel. (083) 3 52 60

OFA 56.867.001

Bezirksspital March-Höfe, Lachen

sucht auf Oktober 1972 einen gutausgewiesenen

Alleinkoch/ Küchenchef

Reife Persönlichkeit zur Führung unserer Küchenteams wird bevorzugt. Wir bieten interessanten Dauerposten mit geregelter Arbeits- und Freizeit, zeitgemässen Lohn und Pensionskasse.

Anmeldungen sind erbeten an

Verwaltung des
Bezirksspitals March-Höfe, 8853 Lachen
Tel. (055) 7 16 55

P 19-220

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

Zur Neueröffnung unseres Spezialitätenrestaurants in einem alten Engadinerhaus in Zuoz suchen wir für die Wintersaison

3 Serviertöchter oder Kellner 1 Barmaid oder Barman 2 Officemädchen

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

Reto Casty, Hotelier, 7524 Zuoz

P 13-28073

Hotel Löwen, 5507 Mellingen

Da unser jetziger Küchenchef selbst einen Betrieb übernehmen wird, suchen wir auf Mitte November oder nach Uebereinkunft in unseren neuzeitlichen Betrieb

Küchenchef

(Alleinkoch)

Wir erwarten: Erfahrung im A-la-carte- und Bankett-service, Freude an der Ausbildung von Lehrlingen. Wir bieten: gute Entlohnung, selbstständiges Arbeiten, geregelte Freizeit, langjähriges Engagement, Zimmer im Hause. In unserem jungen Team würden Sie sich bestimmt wohlfühlen.

Offerten bitte an:

Fam. B. Wüst-Kyburg, Tel. (056) 91 14 90.

6718

Gesucht nach Zermatt
gotisches Restaurant, style gotique
Dancing
ein

Chef de service

sprachkundig

Chef de rang

Buffetochter

Grillkoch

Offerten erbeten mit Foto und Zeugnissen an die
Direktion Hotel Bristol, Zermatt.

6714

Hotel Surpunt, 7018 Flims Waldhaus
Tel. (081) 39 11 69

Für die kommende Wintersaison sowie für Sommer-
saison 1973 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réception: Büropraktikantin

Etage: 1 Zimmermädchen

1 Aushilfszimmer- mädchen

1 Tournante

1 Buffetochter

(Anfängerin wird gerne angelernt)

1 Kellner

Küche: Commis de cuisine

Hilfspersonal

Geboten wird: Hoher Lohn geregelte Arbeits- und
Freizeit nebst Ferien, Kost und Logis.

Ihre Offerte würde uns sehr freuen.

6722

L'Hôtel de Verbier à Verbier

cherche pour la prochaine saison d'hiver le personnel suivant soit:

réception: 1 secrétaire

cuisine: 1 chef de cuisine

commis de cuisine

aide de cuisine

demi-chef de rang

commis de salle

carnotzet: sommelières

étage: portier d'étage:

femmes de chambre

garçon de maison

lingerie: lingère

aide lingère

Prière d'adresser les offres avec copies de certificats
et prétentions de salaire à P. Bruchez, Hôtel de
Verbier, 1936 Verbier, tél. (028) 7 13 46.

6669

Hotel Bellevue Täsch bei Zermatt

sucht für kommende Wintersaison

Alleinsekretärin

Serviertochter

Buffetochter

Küchenbursche

Officebursche

Offerten sind zu richten an:

E. Lauber, Hotel Bellevue, 3921 Täsch

6649

Hotel-Restaurant Krone, Lenzburg

sucht in Dauerstelle

Masseuse/Bademeisterin

zur selbständigen Betreuung des Hallenbades, der
Sauna und Massage-Abteilung.

Modernste Einrichtungen, Honorierung mit Umsatz-
beteiligung, freie Station im Hause.

Fam. Gruber-Hofer, Tel. (064) 51 26 12

6644

HOTEL BELLEVUE, 3855 AXALP

sucht für lange Wintersaison

Barmaid

in gemütliche Kellerbar

Serviertöchter

Alleinportier

Zimmermädchen

Hilfsköchin

Eintritt 20. Dezember 1972 oder nach Uebereinkunft.

Offerten an

Fam. P. Bieri
Tel. (036) 51 15 21 oder 51 17 72

6643

City Hotel Zürich
Löwenstrasse 34, 8001 Zürich

sucht:

Assistant Manager

Offerte mit den üblichen Unterlagen erbeten an die
Direktion

6647

Nous cherchons

chef de cuisine

seul

et

chef de partie

Date d'entrée 1er décembre ou à convenir.

S'adresser à

l'Hôtel Victoria
1823 Glion sur Montreux

6633

HOTEL BUENDA, 7260 Davos Dorf

sucht für lange Wintersaison

Chef de partie Serviertöchter Buffetöchter Tournante (im ganzen Hause)

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an
H. Cavegn, Telefon (083) 3 72 06

6639

Hotel Waldhaus
3981 Bettmeralp (VS)

sucht für gute, lange Wintersaison

1 Bürovolontärin

2 Saaltöchter

Offerten mit Unterlagen an:

P. Berchtold, Tel. (028) 5 35 88

6641

Hôtel d'Allèves
1200 Genève
tél. (022) 32 15 30

cherche

portier de nuit

Se présenter de 8-18 heures.

6476

Hotel Restaurant Krone
9320 Arbon/Bodensee

Gesucht für unser neu rustical eingerichtetes Speise-
restaurant noch eine freundliche

Serviertochter

Eintritt sofort. Guter Verdienst. Anrufe anderer Zei-
tungen unerwünscht.

Offerten an:

Hotel Restaurant Krone
Küchenchef S. Steilmacher-Merz
Tel. 071/46 10 87
9320 Arbon

6443

Nach Zermatt gesucht:

2 Restaurationstöchter

2 Köche

2 Küchenburschen

2 Zimmermädchen u. Lingerie

Schriftliche Anfragen sind zu richten an

Fam. J. Schöb, Hotel-Rest. Burgener
Zermatt, Tel. (028) 7 72 57

6503

Zimmermädchen/Portier

evtl. Ehepaar

Hotel Krafft am Rhein,
H. Waldmeyer,
Rheingasse 12, 4058 Basel
Tel. (061) 33 61 00.

6523

HOTEL
Beau Rivage
1200 GENÈVE

cherche:

chef de rang commis de rang

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre avec copies de certificats et photo à la
direction de l'Hôtel Beau-Rivage, 1201 Genève.

6497

**KUNSTHAUS RESTAURANTS
LUZERN**

Bistro
Brasserie
Rôtisserie

suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviceangestellte/Kellner
Chef de partie
Commis de cuisine
Hilfspersonal

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an.
Tel. (041) 22 40 23.

6516

Bahnhofplatz
Tel. 041 22 40 24

Davos

Restaurant Parsennhütte Davos sucht für die Wintersaison 1972/73 vom Dezember bis April

Jungköche

Buffetmädchen oder Burschen
auch Anfänger (innen)

Kassiererinnen

mit Fremdsprachenkenntnissen für Self-Service

Geboten werden geregelte Arbeitszeit, gratis Skifahren und schöne Zimmer.

Wir erwarten gerne Ihre Offerten mit Angaben der Gehaltsansprüche sowie Foto.

Familie E. Nägeli, Restaurant Parsennhütte, 7260 Davos Dorf
OFA 56.703.004

Palace Hotel, Mürren

sucht für Wintersaison

Küche: Entremetier
Pâtissier

Service: Demi-chefs
Commis de rang

Etage: Zimmermädchen

Offerten an:

Fritz Ritter Dir., Palace Hotel, 3825 Mürren.

Hotel Butterfly

Kreuzstr. 40, 8008 Zürich

sucht

Telefonist/Aide concierge

Eintritt sofort möglich.

Hallentournant

Eintritt 1. November

Commis de cuisine

(neben Chef)

Eintritt 1. November

Offerten sind an die Direktion zu richten.
Telefonische Auskunft erteilt (01) 47 42 70

6324



Hotel-Bar Restaurant Falkenstr. 6, 8008 Zürich
«Curriculum vitae»

Wir sind ein Erstklasshotel mit 70 Betten im Zentrum von Zürich, direkt beim Opernhaus mit seinen internationalen Gästen. Unser Restaurant mit Bar gehört zu den Feinschmeckerlokalen Zürichs, wofür wir besonders stolz sind. Das Wertvollste aber, das wir besitzen, ist unser junges Team.

Unsere Mitarbeiter schätzen bei uns besonders:

- Geregelte Arbeits- und Freizeit
- Zimmer in unserem Personalhaus
- Guter Verdienst
- Angenehmes Betriebsklima
- Fortschrittliche Sozialleistungen
- Das dynamische und aufgeschlossene Betriebsmanagement

Wir suchen nach Uebereinkunft:

Sekretärin

für unsere Réception

Koch oder Commis de cuisine

in mittlere Brigade.

Buffetochter

(keine Anfängerin)

Telefonieren Sie uns 01/47 76 00 (Herrn Raess oder Herrn Eltschinger verlangen) oder schreiben Sie an die Direktion.

6480

Hotel Acker, 9658 Wildhaus

sucht in Jahresstelle auf den 1. Dezember 1972

Küchenchef

Wir erwarten von Ihnen, dass Sie über eine gute Berufsschulung, mehrjährige Erfahrung auf allen Posten, Initiative und einen ausgewogenen Charakter verfügen, um einer mittleren Brigade stets souverän vorzustehen.

Wir bieten Ihnen weitgehend selbständiges Arbeiten in einem modernen Haus mit einem angenehmen Arbeitsklima, den Leistungen entsprechende Entlohnung sowie freie Kost und Logis.

Gerne erwarten wir Ihre detaillierte Offerte mit Lebenslauf und Foto.

Direktion Hotel Acker, 9658 Wildhaus 2,
Tel. (074) 5 22 21.

6524



seehotel meierhof

8810 horgen

Haus ersten Ranges mit 134 Zimmern
sucht für sofort

Kontrolle: Praktikant

Empfang: Empfangssekretärin, -sekretär

Loge: Telefonistin
Chauffeur-Chasseur

Etage: Generalgouvernante

Service: Serviertochter
Commis de rang
Kellnerlehrling
Lehrling/
Serviceangestellte

Küche: Chef de partie
Restaurant
Pâtissier
Commis de cuisine

Buffet: Buffetochter

**Office/
Economat:** Anfangsgouvernante

Office: Hilfspersonal
(nur Jahresbewilligung)

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

6532

**HOTEL ENGADINERHOF
7550 BAD SCUOL**

Erstklasshotel mit 130 Betten, Telefon (084) 9 14 41

Für die kommende Wintersaison sowie für die Sommersaison 1973 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réception: 2. Sekretärin

Loge: Nachtportier

Etagen: Portier

Saal: Kellner
Tochter

Hallenbar: Anfangsbarmaid

Bar-Dancing: Barmaid
Serviertochter

Küche: Chef de partie
Commis

Economat: Gouvernante

Interessenten sind freundlich gebeten, Offerten mit Zeugnissen und Lohnansprüchen an die Direktion zu senden. Wir garantieren geregelte Arbeits- und Freizeit und überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten.

6590

**Hotel Monopol-Metropol
6490 Andermatt**

sucht für lange Wintersaison

Buopraktikantin

Restaurationstöchter

Buffetochter

(Anfängerin)

Offerten mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

J. A. Wenger, Hotel Monopol-Metropol, 6490 Andermatt
Tel. (044) 6 75 75

6333

太白酒樓

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft best-qualifizierten, sprachkundigen

Restaurationskellner

mit tadellosen Umgangsformen für exklusives Spezialitätenrestaurant.

Ebenfalls suchen wir auf 15. September oder nach Uebereinkunft eine tüchtige, qualifizierte

Buffetochter

für abwechslungsreiche Arbeit. Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Die üblichen Unterlagen sind erbeten an:

China-Restaurant LI-TAI-PE

(Dir. Frau M. Chi)

Furrengasse 14, 6004 Luzern

Tel. (041) 22 10 23 oder privat (041) 37 15 01

6426

KONGRESSHAUS ZÜRICH



Möchten Sie ins Büro wechseln?

Wir bieten Ihnen eine Chance, auch mit diesem Gebiet des Gastgewerbes vertraut zu werden.

Uns fehlt noch ein

Verkaufs-Assistent

(P.S. Wir hätten natürlich auch Freude an einer Verkaufsassistentin!)

Wir legen Wert auf

- Erfahrung im Gastgewerbe (da auch Fronteinsätze «drin» liegen)
- Geschick im Umgang mit Gästen (Sie werden oftmals den Bankett-Manager vertreten)
- administrative Kenntnisse (zur Erledigung der Korrespondenz, Betreuung der Gästekartei usw.)
- zeitliche Unabhängigkeit (bei Grossanlässen wäre auch Ihr aktiver Einsatz gefragt; daneben würden Ablösungen Chefs de service und Telefon zu Ihren Aufgaben gehören)

Wir würden uns bei der Einführung und Einarbeitung Mühe geben. Auch sind wir bereit, unseren hohen Ansprüchen mit guten Leistungen zu begegnen.

Ihr neuer Arbeitsplatz:

Kongresshaus Zürich, Beethovenstrasse 2, Postfach, 8002 Zürich
Tel. (01) 36 66 88 (Herr Müller verlangen)

6664

**du midi
CENTRAL
SEEHOF
STIFLER HOTELS DAVOS**

Davos

Für die kommende SKISAISON suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Sous-chef
Chef de partie
Chef restaurateur
Commis de cuisine
Lingeriegouvernante
Masseuse

Bitte richten Sie Ihre Offerte an die
Direktion Hotel du Midi
7270 Davos, Telefon (083) 3 60 31

6568

Erstklasshaus im Zentrum der Stadt Zürich sucht zur Vervollständigung seiner Brigade, nach Uebereinkunft

Patissier

Wir bieten angenehme Zusammenarbeit in einem jungen Team, gutbezahlte Dauerstelle.

Senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 6298 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wintersaison 1972/73

Wir suchen in gut eingerichteten Berghotelbetrieb mit Restauration und Selbstbedienung

Buffettöchter

Buffettöchter/Kassiererinnen

Serviertöchter

Zimmermädchen

Bursche für Buffet und Haus

(Anfängerinnen werden angeleitet)

Wir bieten: sehr guten Verdienst in fortschrittlichem Arbeitsklima, Zimmer mit fließendem Wasser im Hause. Freikarten für die Wintersportbetriebe.

Offerten an:

Familie W. Spori-Reichen,
Berghotel Hahnenmoospass,
3715 Adelboden, Tel. (033) 73 21 41

Gesucht in Italienisches Spezialitäten-Restaurant

Koch und Commis de cuisine

eventuell Aushilfe.

Tel. (053) 5 21 55

Beau Rivage

cherche

chef garde-manger

commis de cuisine

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre avec copie de certificat et photo à la direction de l'Hôtel Beau-Rivage, 1200 Genève.

Hotel Grischuna, 7451 Bivio

sucht für die Wintersaison, 1. Dezember 1972 bis Ende April 1973

1 Küchenchef

evtl. Jahresstelle

2 Köche

3 Saaltöchter

2 Buffettöchter

2 Serviertöchter

Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen sind zu richten an

F. Elsa, Hotel Grischuna, 7451 Bivio
Telefon (081) 75 11 38

Restaurant Schützenhaus Pratteln

bei Basel sucht auf 1. Oktober

Koch

Jungkoch

Kochlehrling

Serviertöchter

Buffettöchter

Fam. W. Martin

Tel. 061/81 50 04

Hôtel de l'Ancre, Genève

Für unseren modernen, gut organisierten Betrieb suchen wir eine

Hotelpraktikantin

Junge, zielbewusste Tochter wird angeleitet.

Offerten sind erbeten an die Direktion R. J. Bertocchi,

Hôtel de l'Ancre, Genève

34, rue de Lausanne, Tel. (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40.

Hotel Waldeck, Flims-Waldhaus

Wir suchen für kommende Wintersaison in Jahres- und Saisonstelle folgende Mitarbeiter:

1 Saucier oder Commis de cuisine

1 Kochlehrling

1 Buffettöchter

1 Serviertöchter

Eintritt: 25. November 1972 oder nach Vereinbarung.

Offerten erbeten an:

Familie Glaus-Casty, Tel. 081/39 12 28

Tüchtige

Hotelsekretärin/Réceptionistin

findet bei uns selbständigen, interessanten, vielseitigen Posten in Jahresstelle. Fremdsprachen erforderlich. Sehr guter Lohn.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Anfragen unter Tel. (01) 34 58 95.

Seehotel Engel 8820 Wädenswil

sucht nach Uebereinkunft

Buffettöchter oder -bursche Haus- und Küchenbursche Kochlehrling

Commis de cuisine

Sehr guter Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie an:

Max Nützi, Tel. (01) 75 00 11

Hôtel-Restaurant Robinson Crans-sur-Sierre / Valais

cherche pour de suite ou date à convenir, à l'année ou pour la saison d'hiver

chef de rang

demi-chef de rang

commis de rang

fille de lingerie

filles et garçons d'office

Veuillez faire vos offres par écrit avec photo, références et prétentions de salaire à la direction.

HOTEL WALHALLA

sucht per sofort

Empfangssekretärin Réceptionspraktikantin Serviertöchter

Offerten sind erbeten an

E. und B. Leu-Waldis,

Hotel Walhalla, 9001 St. Gallen,
Tel. (071) 22 29 22

Wir suchen tüchtige

Restaurationstochter

In erstklassiges Speiserestaurant im Zentrum von ZUG.

Wir bieten sehr hohen Verdienst, prima Arbeitsklima, Jahresstelle.

Eintritt Mitte September oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:

Emil Ulrich
Restaurant Hirschen
6300 ZUG
Tel. (042) 21 29 30

Rôtisserie, Spezialitätenrestaurant Rautistube

Altstetterstr. 206, 8048 Zürich

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft, in modernen Betrieb

Commis de cuisine

Hoher Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Wenden Sie sich bitte an

K. Ulrich, Tel. (01) 62 85 60.

P 44-34012

Gesucht junger

Koch

neben Chef, auf Anfang oder Mitte Oktober.

Gut bezahlte Jahresstelle.

Hotel Merkur, 4000 Basel,
Tel. (061) 23 37 40

Hotel-Restaurant Sporteck

Davis

sucht für kommende Wintersaison, evtl. Jahresstelle

Serviertöchter

Buffetdame/Buffettöchter

Offerten an W. Camenzind, Tel. 083 3 59 63

6485



Wir sind jung und aufgeschlossen – wir haben Spass am Aufbau unseres Betriebes.

Uns fehlt noch ein junger, fröhlicher, gewissenhafter

Chef de service / Aide du patron

Anfragen an W. Sager.

Hotel Gasthof Kreuz Konolfingen
Telefon 031/918050

P 05-5142

Hotel Blume, 3800 Interlaken

Gesucht nach Uebereinkunft

Barmaid

(evtl. Anfängerin mit Servicekenntnissen)

sowie

Alleinserviertöchter

(Anfängerin wird angeleitet)

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten und freundlich sind, dann rufen Sie mich bitte an:
H. Oberli, Tel. 038/22 71 31

6447

Gesucht für uns neu rustikal eingerichtetes Speisier-
stube, nette, freundliche

Barmaid

In unser stark frequentiertes Dancing.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien bitte an Fam.
E. Glauser

Hotel-Restaurant Forellensee, 3770 Zweisimmen

6442

Hôtel les Lilas, 1865 Les Diablerets

Alpes vaudoises

cherche:

pour la saison d'hiver ou éventuellement à l'année
dès le 1er décembre 1972

1 chef cuisinier

1 commis de cuisine

1 apprenti de cuisine

Faire offres avec curriculum vitae à
propr. Roger Schaller, tél. (025) 6 41 34.

5700

Hotel-Restaurant Du Lac Locarno, Tel. (093) 7 29 21

Wir suchen für Saison- oder Jahresstelle:

Zimmermädchen

Kellner oder Serviertöchter

Buffethilfe

Nachtportier

Offerten mit Zeugnissen sind zu richten an die
Direktion.

6542

Zehntausend dreihundert fünfzehn Exemplare Hotel-Revue jede Woche

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

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

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

* SZV-beglaubigt 12. 1. 1972

HOTEL-REVUE - Argumente die überzeugen

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

Die Hotel-Revue der Schlüssel zum Grossverbrauchermarkt



sucht per 1. Oktober oder nach Uebereinkunft:

Garde-manger
Chef de partie
Commis de cuisine
Service-Lehrtochter
oder
Service-Praktikantin

Offerten an:
P. Haller, Limmatquai 42, 8001 Zürich,
Tel. (01) 47 95 90.

6527



Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Sekretär für die Réception
(NRO 42) sprachkundig
Eintritt 1. 10. 1972 oder nach Uebereinkunft.

Ferner ab sofort:

Chasseur-Téléphoniste
(sprachkundig)

Chasseur
Zimmermädchen
Chef de rang
Commis de rang
Commis de bar
Commis de cuisine

Offerten erbeten an die Direktion.
Telefon (061) 23 45 00.

6533

Passantengasthaus in Graubünden sucht für Wintersaison oder Jahresstelle tüchtige

Serviertochter oder Kellner
Buffettochter
Hotelpraktikantin
Jungkoch oder Köchin

Sehr guter Verdienst. Eintritt nach Vereinbarung.

Anfragen an:

R. Vögele, Hotel Falknis,
7302 Landquart, Tel. (081) 51 12 42

6544

Restaurant Schmiedhof, Zürich

sucht per sofort

Commis de cuisine
evtl. **Hilfskoch**

guter Verdienst wird zugesichert.

Anfragen an Roland Plüss,

Restaurant «Schmiedhof»
Zweierstrasse 136/138,
8003 Zürich, Tel. (01) 25 05 70

6471

Hotel Hohe Promenade, Arosa

Gesucht in Erstklasshotel (55 Betten) auf anfangs
eventuell 15. Dezember 1972 bis nach Ostern 1973:

tüchtige Hotelsekretärin
Anfangssekretärin oder Praktikantin
jüngerer Oberkellner
tüchtige Restaurationstochter
Saaltöchter
Tournante Saal-Buffer
Buffettochter
Commis de cuisine
Zimmermädchen/Etagenportier
(Ehepaar)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sowie Angabe der Lohnansprüche erbeten an
Hotel Hohe Promenade, 7050 Arosa
Familie E. Roman, Tel. 081/31 26 51

6453

Wir suchen in neuen, gut eingerichteten Landgasthof,
bestausgewiesenen, fleissigen

Küchenchef

(Alleinkoch). Hoher Lohn. Sonnige 3-Zimmerwohnung
im Hause. Eintritt 1. Dezember a. c. oder nach Uebereinkunft.

Fam. W. Karp-Hauser, Tel. 057/5 32 24.

6465

Nach Sedrun gesucht für Wintersaison auf zirka
17. Dezember 1972

erfahrene Alleinsekretärin

(Réception, Büro, Telefon)

Koch

(zur selbständigen Führung der gepflegten Küche)

Hilfskoch

Saaltöchter

Bardame

Restaurationstöchter

Offerten sind erbeten an

Hotel Krone, 7188 Sedrun

6439

Hotel Staubbach

CH - 3822 Lauterbrunnen

sucht per 1. November oder nach Uebereinkunft

Kellner

Serviertochter

Zimmermädchen

Koch

Küchenbursche

Offerten an

Fam. O. Stäger-Fischli, Tel. 036/55 13 81

6438

London

Koch

Bäcker

Konditor

Kellner

Metzger

Buffetdame

Uebliche Bewerbungsunterlagen an

Schmidt's (London) Ltd.

33, Charlotte Street

London W. 1 - England

767

Wir suchen nach Uebereinkunft:

Restaurationskellner
bei sehr gutem Verdienst;

ebenso

Jungkoch
(evtl. Aushilfe)
neben tüchtigen Chef.

Offerten an:

F. Amalutz, Hotel Thalwilerhof, 8800 Thalwil.

6596

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

Pour Genève

maitre d'hôtel

jeune et dynamique, habi-

tué à la clientèle internationale, connaissance des

langues,

premier commis de cuisine

cherchés par

Restaurant

Bavaria

49, rue du Rhône, 1211 Genève 3

Tél. (022) 24 09 68

P 18-802

Wir suchen in Jahresstelle fachkundigen

Chef de service

Cresta Hotel,
7270 Davos.

6738



Hotel Alpina

Modernes Haus mit 60 Betten, bekanntes Speisere-
staurant.

Wir suchen für lange Wintersaison (Dezember-Ende
April)

1 Sekretärin

1 Büropraktikantin

1 Obersaaltöchter

2 Restaurationstöchter

(für SpeisereRestaurant)

1 Buffettochter

2 Commis de cuisine

2 Küchenburschen

1 Lingeriemädchen

Offerten an

Fam. Güller, Tel. (085) 3 12 32.

P 13-2990



sucht für Wintersaison oder Jahresstelle tüchtige,
sprachkundige

Restaurationstöchter, -kellner

Buffettochter

(auch Anfängerinnen)

Saucier-Souschef

(in Jahresstelle)

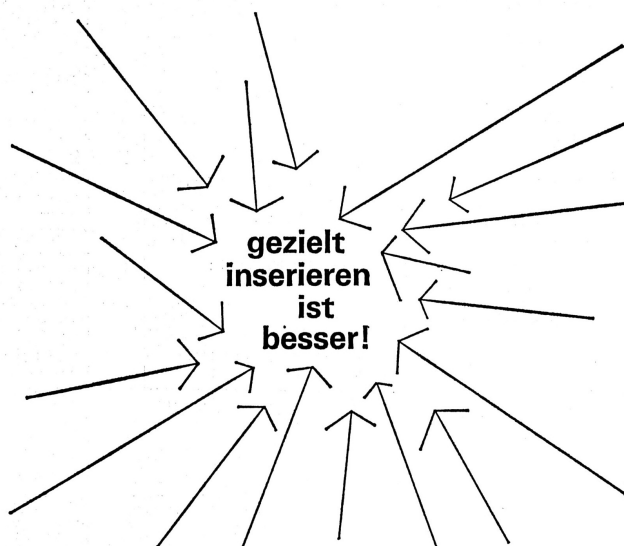
Offerten an:

H. Bolliger, Hotel Alpina
7250 Klosters, Tel. (083) 4 12 33

6040

Deutlich geschriebene
Inseratentexte
erleichtern das Absetzen
und verhindern
unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse
möglichst in
Blockbuchstaben!



**gezielt
inserieren
ist
besser!**

Inserieren
heisst informieren!

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

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

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

VORSCHRIFTEN

über das Erscheinen der
Inserate an einem
bestimmten Platz in der
Hotel-Revue werden
immer nur als Wunsch,
jedoch nicht als Bedingung
entgegengenommen.

Stellengesuche Demandes d'emploi



Direktor

eines gediegenen Erstklasshotels,
sportlich-jugendlich, gepflegte Erscheinung, vermögend, 45/1,82 m; 74 kg,
sucht Bekanntschaft mit aparter Dame, Alter 25-35, zwecks späterer
Heirat.

Bedingung: Sehr gute Präsentation, Bedürfnis nach Zärtlichkeit. Hotel-
liertochter oder hübsche Sekretärin angenehm. Vermögen Nebensache.

Gerne erwarte ich Ihre vertrauliche Bildzuschrift an Chiffre T 303416,
Publicitas, 3001 Bern.

P 05-303416

Directrice

Schweizerin, sprachenkundig, mit langjähriger Praxis im Hotelfach,
Fähigkeitsausweis A, sucht für zirka 6 Monate Aushilfsstelle, eventuell
als Gerantin, Betriebsassistentin oder anderen verantwortungsvollen
Posten in Hotel, Restaurant oder Tea-room. Eintritt sofort oder nach
Uebereinkunft.

Offerten erbeten an Postfach 269, 6600 MURALTO (TI).

6678

Couple suisse hôtelier restaurateur

cherche pour le 1er novembre ou date à convenir
ou location d'un établissement.

Faire offre sous chiffre 6672 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Homme dans la trentaine, avec formation technique et commerciale
(diplômes), expérience dans les installations techniques hôtelières et
annexes à l'hôtellerie, cherche poste de cadre comme:

directeur ou chef des services techniques

auprès d'une chaîne d'hôtels, hôtel important ou centre sportif. Domi-
cile en Suisse.

Libre début 1973 ou à convenir.

Faire offre sous chiffre 6716 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

SUCHEN SIE

einen Geschäftsführer oder Hoteldirektor

DER sich über gute Allround-Ausbildung im Gastgewerbe ausweisen
kann;

DER 35 Jahre alt ist und auf eine Dauerstelle tendiert.

DER bereit ist, Verantwortung zu übernehmen;

DER laufend durch Kurse und Schulung am Ball bleiben will;
dann bin ich vielleicht Ihr Mann.

Eintritt Frühjahr 1973.

Sollte Sie dieses Inserat interessieren, so schreiben Sie mir bitte unter
Chiffre 6444 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel saisonnier été met à disposition pour saison
d'hiver uniquement, une partie de son personnel dans
chaque service;

**réception
cuisine
salle
étages
lingerie
office.**

Faire proposition B. P. 28 - Vittel 88800.

6607

Hôtel de l'Etoile, 1637 Charmey

demande

une serveuse

connaissant les deux services.
Entrée début octobre ou date à convenir.

Faire offres:
Fam. Maun, tél. (029) 7 11 17.

P 17-13653

2ème maître d'hôtel

27 ans, Italien, bonnes connaissances français, alle-
mand, anglais, et

secrétaire de réception

31 ans, Suisse, française, bonnes connaissances
allemand, anglais, Italien; NCR 42, Anker,
chercheur place à l'année dans même ville, si possi-
ble même hôtel.
Entrée 1er décembre ou à convenir.

Offres sous chiffre H 309640 à Publicitas, 6901 Lugano.

Lehrerin, 34, ruhig, zuverlässig, sucht Saisonstelle als Hotelsekretärin/Praktikantin

in Winterkurort. Da ich diese Arbeit spasseshalber
tun möchte, sind mir eine gute Unterkunft und eine
angenehme Arbeitsatmosphäre wichtiger denn die
finanzielle Entschädigung.

M. Albrecht, Herbstweg 14, 8050 Zürich.

6605

Zwei deutsche Mädchen suchen Stellen als

Réceptionspraktikantinnen

möglichst im Raum St. Moritz.

Offerten unter Chiffre 6608 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ehepaar

sucht Stelle, in Wintersaison, evtl. Jahresstelle, ab
15. November oder 1. Dezember

Er

24 Jahre, Deutscher, als **Sous-chef**

Sie

23 Jahre, Schweizerin, als **Saal- oder Restaurations-
tochter** (spricht Deutsch, Französisch, Italienisch)
in mittlerem Hotel oder Restaurationsbetrieb.

Offerten bitte unter Chiffre 6606 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

26-jähriger

Gerant

(Fähigkeitsausweis A) sucht verantwortungsvolle
Stelle im Gastgewerbe. Geübter Koch, Erfahrung in
Service und Administration. Mündliche Kenntnisse in
Italienisch, Französisch, Englisch. Stadt Zürich und
Umgebung bevorzugt.

G. von Rickenbach, Stampfenbrunnstrasse 30,
8046 Zürich.

6604

Junge

Floristin

sucht Stelle für Wintersaison 1972/73.

Offerten bitte unter Chiffre 6602 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Zuverlässiger, sauberer und sprachenkundiger Mann
(Schweizer), langjährig im Hotel tätig, sucht pas-
sende Stelle als

Etagenportier

in Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt nach Ueberein-
kunft.

Offerten bitte unter Chiffre 6600 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

Schweizer und Deutscher,

Dancingkellner, gut ausgewiesen

zuverlässig und einsatz-
freudig, suchen Stelle in
Diskothek oder Bar-Dan-
cing
mit Höchstverdienst, nur
mit Inkasso, kein Oberkell-
nersystem.
Beste Referenzen.
Bevorzugt lange Wintersai-
son.

Offerten unter Chiffre
603-354751 an Publicitas,
4001 Basel.

Schweizer

Dancingkellner, gut ausgewiesen

sucht Stelle für kommende
Wintersaison in Diskothek
oder Bar-Dancing.
Beste Referenzen u. Zeug-
nisse sind vorhanden.

Offerten an Chiffre
F 03-354751 an Publicitas,
4001 Basel.

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.

Fachtüchtiges

Geranten-Ehepaar

(42, Schweizer), sucht auf ca. Mai 1973 neuen Wirkungskreis, bevorzugt
Spezialitätenrestaurant (kein Hotelbetrieb).

Er: **Küchenchef**

Fähigkeitsausweis A

Sie: **Büro, Service, Buffet**

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch

Offerten erbeten unter Chiffre 6459 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

6459

Je cherche pour début 1973 poste à responsabilités dans le tourisme
(hôtellerie ou station) comme:

directeur de station ou emploi similaire

Connaissances approfondies dans les installations techniques d'une
station, d'hôtels et dans la conduite des hommes. Entrée en service à
convenir.

Faire offres sous chiffre 6717 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 614922

Ausländer mit Bew. sucht gute Jahresstelle als
Chef de Service oder Oberkellner
 31 Jahre verh., Hotelfachschule Paris. Erfahrung in Grossbetrieb. Dreisprachig.
 Eintritt 1. Oktober oder nach Uebereinkunft. Zurzeit als Oberkellner tätig. Ich freue mich auf Ihre Offerte unter Chiffre 6677, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suisseuse expérimentée, 4 langues, cherche position comme
gouvernante d'étage
 Meilleures références.
 Faire offre sous chiffre 6659 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin (21), D, F, E, mit Hotelpraxis, sucht Stelle für Wintersaison 1972/73 als
Hotelsekretärin

Offerten mit Lohnangaben bitte unter Chiffre 6697 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen für einen

weiblichen Chef de rang

22. seit Jahren nur in erstklassigen Häusern tätig, perfekt in Servieren und Flambieren, für die Wintersaison 1972/73 einen Posten in der französischen Schweiz zwecks Erwerb von Französischkenntnissen.

Zuschriften an die Direktion Hotel Schloss Seefeld, Pörschach, Österreich.

6757

COMMIS SAUCIER

21 Jahre (Deutscher), zurzeit in ungekündigter Stellung, sucht Wintersaisonstelle im Raume Ostschweiz, Rötisserie oder Spezialitätenrestaurant bevorzugt.

Offerten mit Nettogehaltsangeboten bei Kost und Logis erbeten an:
 Albert Herold, D-8993 Nonnenhorn, Seestr. 45, Deutschland.

6756

Suche Stelle

In Kleinhotel, Gasthof, Restaurant, Hilfe überall aus, Schreibarbeiten, Einkauf, Buffet, Keller usw.
 Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre 6755 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Anfangssekretärin

In Hotel, Bündnerland bevorzugt.
 Offerten unter Chiffre 6754 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch (Küchenchef), Schweizer, mit Sprachkenntnissen, sucht Stelle als
KÜCHENCHEF, evtl. SAUCIER

in mittlerem oder kleinerem Betrieb mit zeitgemässen Arbeitsbedingungen. Bevorzugte Gegend Bern und Umgebung.

Offerten mit Gehaltsangaben bitte unter Chiffre 6752 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Aide de patron evtl. Vizedirektor

im Raume Berner Oberland.
 Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 6153 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Dame suisse (née Italienne), expérience 7 ans hôtellerie 1^{re} classe «Italia Navigazione», 5 ans travail auprès importante société de transport touristique, cherche travail de responsabilité comme
SECRÉTAIRE DE DIRECTION, AIDE DU PATRON, RECEPTION.

Langues: Italien, français, anglais, espagnol, portugais (pas allemand), dactilo, telex.
 G. Pasquali-Massone, via S. Giovanni sul muro 13, 20-121 MILANO. Tél. 87 92 73 après 19 h.

6749

Italiener, anfangs 30, sucht Jahres- oder Saisonstelle als

Barman

in Erstklasshotel oder Night-Club. Langjährige Erfahrung und beste Referenzen, viersprachig.

Offerten bitte unter Chiffre 6593 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Serviertochter sucht Stelle

in gutes Hotel oder Spelersrestaurant. Zermatt, Montana, Verbier bevorzugt.

Offerten unter Chiffre OFA 3163 B an Orell Füssli Werke AG, Postfach, 3001 Bern.

Hotelier-Restaurateur

mit besten Referenzen sucht neuen, Interessanten

Wirkungskreis

Saisonbetrieb in Graubünden wird bevorzugt.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6540 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge

Hotelsekretärin

sucht interessante Saisonstelle (Winter 1972/73) in der Westschweiz als Empfangssekretärin.
 Kenntnisse: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort, Schrift und Steno, NCR-kundig.

Offerten bitte unter Chiffre 6624 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für die kommende Wintersaison sucht Deutschschweizerin, 23, Stelle als

Hotelsekretärin/Receptionistin

In einem französischsprachigen Winterkurort. Sprachen: Französisch und Englisch.

Offerten bitte unter Chiffre 6603 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

6757

Junger, sprachenkundiger

Chef de rang

(Schweizer) sucht Servicestelle in einem gepflegten Restaurants- oder Bar-Dancing-Betrieb. Stellenantritt im Oktober möglich.

Offerten unter Chiffre 6617 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger,

gelernter Kellner

(Jugoslawe) sucht gute Wintersaison-Stelle.

Schriftliche Offerten erbeten an
 Janez Zaksak, Hotel Du Lac Seehof, 6493 Küsnacht.

6609

Jeune fille

diplômée de l'école hôtelière, rentrant de stage à l'étranger, cherche

place d'aide de direction

à la saison ou à l'année.

Ecrire sous chiffre P 26-301384 à Publicitas, 1951 Sion.

Serviertochter

sucht Stelle in einem neuen Tea-room mit geregelter Arbeitszeit. Mein Ziel wäre das Wallis, und Montana bevorzugt.

Offerten unter Chiffre Z 24002 an Publicitas, 8750 Glarus.

Hotel-Metzger

sucht Stelle.

Werner Studer
 6102 Matters
 Tel. (041) 97 24 42

P 25-302142

Chef de service

Schweizer, 29, fach- und sprachenkundig, sucht Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre 41-301025 an Publicitas, 8401 Winterthur.

Italiener, 31 Jahre, mit Niederlassung, sucht Stelle als

BARMAN

für die kommende Wintersaison, evtl. mit 2. Barman. 4 Sprachen. Nur in Erstklasshotels.

Offerten bitte unter Chiffre 6774 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Oesterreicher, 25, Portier, sucht Stelle ab Oktober als

AUSHILFE

Flissend Englisch, etwas Französisch. Zuschriften bitte an:
 Herbert Eger,
 7 North-Pole Road,
 GB-London W.10.

6775

Wintervorsaison. Dipl. Wirtfachschießer, Holländer, sprachenkundig, sucht Stelle als:

Anfangs-Receptionist

Anfangs-Hotelsekretär

Offerten mit Gehaltsangabe
 Tel. (055) 6 75 19
 Paul Verbeek

Colored Negro Chef

Internationality known for haute cuisine trained in Switzerland in 1956 widely traveled, seek an interesting position in Switzerland or elsewhere free nov. Tour references.

Write Herr Caruth
 22, Ives Street,
 London S.W. 3, England.

Oesterreichischer

Demi-chef de rang

sucht ab Dezember 1972 Stelle in der französischen Schweiz (Réception bevorzugt, eventuell auch Service) zur Erlernung der französischen Sprache.

Offerten unter Chiffre 6753 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Schweizerin mit Handelsdiplom sucht Stelle als

Hotelsekretärin oder Receptionistin

Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch.
 Offerten unter Chiffre 6751 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch

(Chef de partie) verheiratet, Italiener, 31 Jahre, in der Schweiz geboren, Sprachkenntnisse Deutsch, Französisch, Italienisch, sucht Jahresstelle im Kanton Tessin.

Offerten mit Gehaltsangaben bitte an:
 H. Peter Canova,
 Hauptstr. 225, 2552 Orpund.

6748

Schweizer, 35 Jahre alt, sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft Stelle als

Alleinkoch

Offerten bitte unter Chiffre 6742 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef de cuisine

Français, expérience de la cuisine gastronomique, cherche place stable et à l'année. Région de la Suisse romande.

Ecrire sous chiffre 6741 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Schweizerin mit Ausbildung SHV sucht Jahresstelle in einem gut renommierten Erstklassbetrieb als

Hausbeamtin-Gouvernante

Zürich-Basel bevorzugt.

Offerten mit Lohnangaben bitte unter Chiffre 6740 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sekretär, Concierge

(Schweizer) sprachenkundig, in allen Sparten bewandert, sucht Stelle ab sofort in mittleres Passantenhotel, würde evtl. auch Ferienabteilung übernehmen. Eilofferten erbeten an: Postlagernd 60, Hauptpost, 3001 Bern.

6735

30jähriger Küchenchef (Schweizer), mittelgrosse Bridge, mit Fähigkeitsausweis A, beste Referenzen, sucht Stelle als

Gerantablösung

evtl. Dauerstelle, mit sprachenkundiger Ehefrau, Serviceleiterin, KV-Bildung, Ostschweiz bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 6745 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Ehepaar sucht geeignete Stellen für vorerst 6 Monate.

ER: CHEF DE PARTIE (Spanier)
 SIE: HOTELSEKRETÄRIN (Schweizerin)

Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch.
 Wir haben mehrjährige Erfahrung und Freude am Beruf. Einzelne Anstellung nicht ausgeschlossen.

Vorherige Vorstellung möglich. Offerten an:
 Juan Reinoso Rivas, Avda. Meridiana, 225 s/Alco, 1a, Barcelona 13, Spanien.

6743

Jeune couple cherche place pour la saison d'hiver dans hôtel 1^{er} classe comme

gouvernante d'étage chef de rang

Bonne certificats à disposition.
 Faire offre sous chiffre 6738 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Oesterreicherin (20 Jahre) sucht Stelle in Erstklasshotel als

RECEPTIONISTIN (Empfangssekretärin)
 3jährige Handelsschule, 3jährige Bankausbildung (Kassenerfahrung). Deutsch, Englisch, Französisch. Eintritt 1. November 1972.

Offerten bitte unter Chiffre 6725 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kaufm. Angestellte

gepflegte Erscheinung, sucht Stelle in Hotel. Englisch, Französisch, Italienischkenntnisse. Zentralschweiz bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 6723 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune fille belge, 21 ans, études de réceptionniste et relations publiques, parlant hollandais, anglais et français, notions d'allemand et d'espagnol, cherche emploi comme

réceptionniste

dès fin septembre.

Offres à:
 Maryse Van Exem,
 Cogels Oylei 6,
 B-2600 Berckem,
 Antwerpen, Belgique.

P 46-7491-55

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

B MIX a KURS r

der
Internationalen Barfachscheule KALTENBACH

Kursbeginn
2. Oktober
 und
6. November 1972

Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch. Tag- und Abendkurse, auch für Ausländer. Neuzeitliche, fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung:
 Büro Kallenbach, Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich, Tel. (01) 47 47 91.

Älteste Fachschule der Schweiz.
 Gegr. 1913

102

Berücksichtigen Sie die Inserenten der Hotel-Revue!

4

wichtige Argumente für Inserenten in der Hotel-Revue

- **52mal im Jahr in über 11 000 Exemplaren für jeweils 35 000* Leser im Gastgewerbe.**
- **In der ganzen Schweiz erhältlich, da von allen grossen Kioskagenturen vertrieben.**
- **Bis zu 4 000 Stellenangebote und -gesuche pro Ausgabe. Vom Personal und vom Hotelier nach wie vor als bestes Informationsmittel für Stellen anerkannt.**
- **Eingespielte Inseratenexpedition und zuverlässiger Chiffredienst.**

* 3 Leser pro Exemplar nach Leserschaftsanalyse.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



In ca. 2-3 Jahren erstellen wir direkt beim Bahnhof SBB Muttentz (bei Basel) einen

Hotel-Neubau

mit ca. 2000-3500 m² Nutzfläche. Kauf-, Miet-, Pacht- oder Interessenten, die sich beteiligen möchten, melden sich bei:

Remesa AG
Architekturbüro und
Generalunternehmung
Rütiistrasse 2
4009 Basel

Tessin/Brissago

Zu verkaufen (evtl. zu verpachten) in bester Aussichtslage am Lago Maggiore

Terrassen-Restaurant

(60 Pl.) mit Liegenschaft. Sehr geeignet als Spezialitätenrestaurant. Gute Stammkundschaft vorhanden.

Offerten unter Chiffre AS 40524 Lo, ASSA, 6601 Locarno.

Tea-room / Restaurant

evtl. mit Konditorei

zu pachten gesucht mit langjährigem Vertrag. Zentrale Lage in den Kantonen ZH, LU, UR, SZ, OW, NW, GL, ZG und AG. Reine Speiserestaurants kommen weniger in Frage. Neu- und Umbauten werden geprüft.

Vertrauliche Mitteilung unter Chiffre 44-34015 an Publicitas, 8021 Zürich.

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant
am Vierwaldstättersee, direkt am See.
Restaurant, See-Terrasse, 25 Betten. Seeseite.
Gut frequentiertes Haus.

Offerten bitte unter Chiffre OFA 5114 LZ
Orell Füssli Werbe AG, 6002 Luzern.

Tessin

Zu verkaufen tadelloso gepflegtes

40-Betten-Hotel

an einmaliger Panorama-Aussichtslage, günstiger Preis.

Anfragen unter Chiffre 6706 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verpachten eventuell zu verkaufen

neues Restaurant Hotel garni

Sehr schön gelegen an Durchgangsstrasse und Sesselbahn im Berner Oberland. Winter- und Sommeraison.

Für gut qualifizierte Fachleute (Koch) gute Existenz. Antritt auf 1. Dezember.

Nur zahlungsfähige Interessenten belieben sich zu melden unter Chiffre 6613 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wer ist saisonmüde und möchte sein

Hotel verkaufen?

Bitte schreiben Sie uns unter Chiffre 6629, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel

In Zürich oder Umgebung

zu kaufen gesucht.

Offerten bitte unter Chiffre 6401 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Pour le printemps

A vendre au bord du lac Léman, route principale Genève-Evian-Martigny

propriété hôtel-restaurant

avec spécialités. Situation privilégiée. Panorama exclusif, plage privée, débarcadère avec garages et parkings. Possibilités d'extension.

Offre sous chiffre 6494 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

In grosser Ortschaft (Amtsitz) mit sehr viel Fremdenverkehr wird infolge vorgerückten Alters der Besitzer gut florierendes

HOTEL-RESTAURANT

mit 40 Betten, div. Wirtschafts-, Bankett- und Vereinslokalitäten an zahlungsfähigen Interessenten verkauft. Grosse Autoparkplätze. Familienbetrieb.

Auskunft unter Nr. 2548 durch G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amtshausgasse 20, 3000 Bern.

MOTELPROJEKT

Möchten Sie als tüchtiges und jüngeres

Geranten-Ehepaar

mit viel Initiative Ihren eigenen Betrieb aufbauen und fachkundig leiten? Vorerst Beteiligung (zu vereinbaren), später Uebernahme möglich.

Offerten bitte unter Chiffre 6719 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

an hervorragender Verkehrslage zwischen den Städten Zürich-Winterthur, unweit vom Flughafen Kloten, international bestbekannter

Zürcher Landgasthof

3500 m³ festausgebaute Räumlichkeiten, 1600 m² Umschwung und Gebäudegrundfläche, 700 m² Parkplatz.

Der stattliche, freistehende Gasthof ist sehr gepflegt und gut ausgebaut, er wird komplett betriebsbereit mit neuzeitlichem Klein- und Grossinventar übergeben.

Gaststube, Speisesäle, Kegelbahn, Gartenwirtschaft, Küche, grosser moderner Saal mit Bühne, Büro und Nebenraum (sehr interessant fest vermietet), 8 Hotelzimmer (17 Betten), teilweise mit Bad, Fernsehen - Radio - Telefon, Büro, Wirtwohnung, Dienstenzimmer, Mangelzimmer, grosser Trocknungsraum, Garage - Werkstatt, separate Garage - Lageraum - Werkstatt mit Büro - elekt. - Telefon - Wasser, zurzeit vermietet, Weinkeller, Lagerkeller, schöne Gartenanlage und Liegewiese mit Gartenhaus, Swimming-Pool, Dusche, Cheminée.

Finanzkräftige Selbstinteressenten (Vermittler zwecklos) mit Kapitalnachweis melden sich zur Besichtigung und weiteren Besprechung unter Chiffre 6083, Hotel-Revue, 3001 Bern. Diskretion zugesichert.

Schulden

Bolli-Treuhand AG
8405 Winterthur
Technikumstrasse 92
Telefon (052) 22 84 18
6002 Luzern
Friedenstrasse 2
(Uraniahaus)
Telefon (041) 23 99 76
Verbandsmitglied

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

St-Cergue

Hôtel-café-restaurant

à remettre, éventuellement avec immeuble. Bonnes conditions.

Offres sous PE 902927 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Nähe Lugano

in touristisch sehr guter Zone, direkt am Luganersee, gesundheitshalber zu verkaufen

Hotel mit Restaurant

mit 60 Betten (grosse Zimmer, modernst möbliert, fast alle mit Bad oder Dusche, eigenem WC und Balkon, Radio und Telefon), Lift, 5-Zimmer-Privatwohnung, Restaurant-Bar, Aufenthaltsraum, Speisesaal, Küche (gut eingerichtet), geheiztes Schwimmbad, sehr grosse gedeckte Restaurantsterrasse direkt am See. Privat-Landesteg für Boote und Motorboote. Mit komplettem Inventar. Preis zirka Fr. 3 000 000.-.

Ernsthafte Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre 6479 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verpachten
in Unterägeri per 1. Februar 1973 oder später

Hotel-Restaurant

Ganzjahresbetrieb
Restaurant unterteilbar, 80 Plätze
Saal 30 + 100 Plätze
30 Betten (ab 1974 60 Betten)
Terrasse
Bar
grosser Parkplatz
Pächterwohnung
alles renoviert, moderne Küche und Kühlanlagen.

Auskunft erteilt:

Hotel Seefeld AG, 6314 Unterägeri
Tel. (042) 72 23 63

Zu verkaufen

2 Hotels im Berner Oberland

Auskunft erteilt Walter Schnydrig, Immobilien, 3715 Adelboden.

P 05-10601

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

Amtshausgasse 20, Telefon (031) 22 53 02
Privat: (031) 58 01 99, Telegramme: Frutlibern
Internationales Vermittlungsbüro für

Hotels, Restaurants, Tea-rooms, Pensionen, Motels

Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.
Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

127

Zu kaufen gesucht

HOTEL

Zweiselaisonbetrieb, 30 bis 60 Betten, Alpengebiet (VS, BO, GR).

Offerten unter Chiffre 6582 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Oktoberferien

Wohin?

An die herrliche Costa Brava, ins erstklassige

Hotel Alabriga
San Feliu de Guixols

Absolut ruhige Lage direkt am Meer.

- son ambiance
- sa cuisine
- sa plage
- sa piscine climatisée
- son sauna

Schweizerische Verwaltung - preisgünstig - kurze Anfahrt.

Auskunft Tel. (091) 54 46 70

6316

Hotelsekretär(innen)kurse Spezialausbildung

In kaufmännischen Fächern und Sprachen, Grundsicher, raschfördernder Unterricht. Stellenvermittlung. Individuelle Studien- und Berufsberatung. Platzzahl beschränkt.

Beginn: 11. Oktober 1972.

Auskunft und Prospekt durch

Fachschule Dr. Gademann
Zürich, b. Hauptbahnhof
Gessnerallee 32, Tel. (01) 25 14 16

6385

Hotel-Revue-Inserate

werden in der ganzen Schweiz
gelesen!

6479

Unansehnliche Teppiche – was nun?

Mindestens einmal jährlich sollten Ihre Teppiche gründlich gereinigt werden. Unser

American Dry-Foam-Cleaning

ist

das absolut neueste Pflegeverfahren

für antistatisch ausgerüstete Spannteppiche. Ein Trockenschäum schont die Teppichböden, reinigt einwandfrei, entfernt alle Schmutzrückstände und macht die Teppiche nicht nass. In kürzester Zeit werden die Teppiche von unseren Spezialisten an Ort und Stelle überholt... die Farben strahlen in neuem Glanz!

Profitieren Sie von unserem speziell für die Hotellerie und das Gastgewerbe eingerichteten Tag- und Nacht-Service!

DE LUXE SERVICE

4056 Basel, Gasstrasse 3, Tel. (061) 43 91 10
Abteilung American Dry-Foam-Cleaning

Und noch etwas:

Auf Wunsch reinigen wir gleichzeitig

Ihre sämtlichen Vorhänge

in unserm modernst eingerichteten Stammbetrieb in Basel.

P 03-1853

Lamborghini Islero

In Verkehrsetzung September 1969, 42 000 km, blau met.

Waeny AG

Seftigenstrasse 198, 3048 Wabern
Telefon (031) 54 26 22.

54.925.001

Chevrolet Kombi

Modell 1970, 8 Pl., 20 000 km
Fr. 16 000.-

Range Rover

In Verkehrsetzung September 1971, 25 000 km
Beide Wagen ab amtlicher Kontrolle

Waeny AG

Seftigenstrasse 198, 3048 Wabern
Telefon (031) 54 26 22.

54.925.001

A vendre 100 pièces

chaises de restaurant neuves en skai

rouge-valeur neuves: 120 sFr.
vendues à: 50 sFr.
en totalité ou séparément.

Hôtel de la Forêt, 3962 Montana/VS

6676



Hotelschule Lötscher

Private gastgewerbliche Fachschule für Ausbildung, Weiterbildung, Umschulung

Im Herbst 1972 führen wir folgende Kurse durch:

Diplomkurs (Ausbildung zum Aide-patron), 25. September 1972 bis 20. September 1974.

Hoteldienstlehre, 10. Oktober bis 14. Dezember 1972.

Servicekurse, 9. Oktober bis 9. November 1972, 13. November bis 14. Dezember 1972.

Küchenkurs, 13. November bis 14. Dezember 1972.

Moderne Methodik, Unterkunft und Verpflegung im Kurshotel auf der Rigi.

Den ausführlichen Schulprospekt erhalten Sie beim Schulsekretariat, 6356 Rigi Kaltbad, Tel. (041) 83 15 53.

116

Neu

In jedes Hotelzimmer:

Quick-Polish

Schuhputz-Werkwertfuchlein. Ein echter Dienst (für den Gast und den Hoteller). Praktisch - gut - billigt

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

53.588.004

CAFETIERS, RESTAURATEURS, HOTELIERS...

Le rendez-vous à pas manquer!

STAND NARDIX S.A., Halle 17
No. 1772 (téléphone 21 37 99)

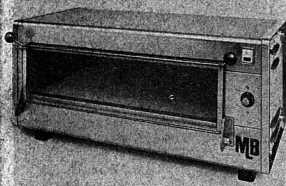
Une gamme formidable de machines à
laver les verres et la vaisselle
à des prix systématiquement plus bas!

ASSA 83-584

6618

MBMax Bertschinger + Co. AG
Fabrik elektrotherm. Apparate
5600 Lenzburg, Tel. 064 513712

präsentiert:

**neu**
Mini-Pizza-Backofen **MB**Der Mini-Pizza-Backofen
MLB gestattet Ihnen
innert kürzester Zeit
herrlich duftende Pizza
oder auch Käsetörtchen
etc. zu servieren.Seine elegante Form
eignet sich vorzüglich zur
Aufstellung in Ihrem
Lokal.**Gratis**

Wir wünschen unverbindlich Prospekte

- ☐ über MLB Mini-Pizza-Backofen
☐ über Ihr ganzes Fabrikationsprogramm

Adr.:

HR

50 Jahre 1922 **MB** 1972 **Erfahrung****Wirte und Köche
sollten kochen, nicht
rühren**Räumen Sie auf mit
unrationellen
Umtrieben!Sparen Sie Zeit
und Geld! Schonen
Sie Ihre Nerven,
halten Sie Ihr
Qualitätsniveau.
Auch Hilfskräfte
können leicht um-
gehen mit unserem**kitty GASTROMIX**Anwendung:
Kartoffelstock,
Mayonnaise,
Spinat, Suppen,
... emulg. Creme.**Preis komplett** mit auswechselbarem
Mixstab, Schlagbesen, Aufhängevor-
richtung Fr. 490,-
(4 Geschwindigkeiten).Macht sich oft im ersten Monat bezahlt.
Verlangen Sie noch heute eine Vorfüh-
rung!Bezugsquellennachweis durch den Her-
steller:Gimelli & Co. AG, Zollikofen,
Tel. (031) 57 23 23.Les annonces de l'Hôtel-Revue
sont lues dans toute la Suisse.**Orangina**

bringt

**Die goldene
Orange**
(18 Karat Gold)... echter Gewinn
für Sie und alle, die es trinken!Die grosse ORANGINA-Schmuckaktion
gibt allen ORANGINA-Trinkern die Mög-
lichkeit, echten Goldschmuck zum einmalig
günstigen Aktionspreis zu beziehen. Alle
werden die herrlichen Anhänger, Halsketten,
Braschen und Manschettenknöpfe besitzen
wollen und bei Ihnen das echte ORANGINA
verlangen.Profitieren Sie davon,
dann ist ORANGINA auch für Sie
Gold wert!**Orangina****SAUTER****Aus Kantinenumbau abzugeben:**

- 1 Buffetanlage Holz mit Kellico-Belag hell- und dunkelblau
Tischfläche Crom-Nichelstahl 5,22 m lang x 0,7 m breit
Unterbau bestehend aus:
Stieliges Bainmarie mit Wärmeschrank
1 Kühlanlage mit Glasruhe und
4 grossen Kühlschrankblenden für Getränke, Flaschen
1 Schubladenblock mit 4 Schubladen
2 Tablarschiebeschänke
1 Kaffeemaschinenunterbau
separat 1 grosser Schrank mit Tablaren
Kellico hell- dunkelblau
1 Kartoffelschälmaschine Kisag
2,45 m breit
1 Spülanlage mit 2 Duschen und Brausebatterie
214 grosse Teller Langenthal Schnack, weiss-uni
83 Suppentassen Langenthal Schnack, weiss-uni
80 Kaffeetassen mit Untertassen Langenthal weiss-uni

Interessenten wollen sich bitte mit unserer Frau Wölk
int. 220 in Verbindung setzen.Fr. Sauter AG, 4016 Basel
Fabrik elektrischer Apparate
Telefon 061-32 44 55, Telex 62 260

03-103 590

**dianalon**
Nadelteppich von bester Qualität.
In Platten, als Mosaik oder Rollen.
Verkauf durch den Fachhandel
Herzstück von E. Kistler-Zingg AG, BUCHENBURG**So schnell und einfach
brannte noch nie ein
Rechaud auf einem Tisch
in Ihrem Restaurant.**Denn jetzt genügt ein Knopfdruck, damit das Rechaud brennt.
Aber nur das neue Kisag Gasrechaud Feumatic, mit dem Funken, der ewig zündet.Für jedes Fondue oder
Raclette, zum Flam-
bieren oder einfach zum
Warmhalten. Das neue
Kisag Gasrechaud Feumatic mit dem Funken,
der ewig zündet, ist ein Allzweckrechaud.
Und das Nachfüllen ist dann genau so einfach
wie das Anzünden. Sie drücken einfach die
handliche Kisag Gasdose auf die Einfüllöff-**Nur drücken...und es brennt.**
Mindestens vier Stunden lang.nung und schon brennt
es weiter.
Mit diesem neuen Gas-
rechaud hat Ihr Perso-
nal weniger zu tun, dadurch werden die Gäste
schneller und besser bedient und es riecht nie
mehr nach Spirit. Ihr nächster Kisag-Fach-
händler, der sicher auch Ihr Gast ist, unterbrei-
tet Ihnen natürlich auch gerne eine Offerte.**Kisag**
Kisag AG, 4512 Bellach SO

Kisag denkt an Ihre Gäste und Ihr Personal.

Züspa: Halle 7, Stand 703

La saison est terminée... maintenant, questionnez-vous.

Avez-vous le meilleur café de votre région?

Vendez-vous le maximum de café?

Vos clients recommandent-ils un deuxième café?

**AU COMPTOIR SUISSE**
profitez de déguster**LA SEMEUSE**
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

et prenez une décision

Un petit stand... mais un café COMME ÇA...

HALLE 35, STAND 3530

ne le manquez pas.

**Ein JA
zur Gleitzeit!**Mit einem Zeiterfassungssystem von BENZING
wissen Sie stets genau, wer wann kommt, wann
geht — oder überhaupt nicht anwesend ist. Und
weil Sie mit BENZING die Präsenzzeit so eindeu-
tig und übersichtlich erfassen, können Sie beru-
higt die Gleitzeit einführen, jenes System, das
Ihren Mitarbeitern die Freiheit gibt, Arbeitsbeginn
und Arbeitsende innerhalb bestimmter Grenzen
selbst festzulegen — Basis zu einer verbesserten
Arbeitsatmosphäre. Nutzen Sie unsere Erfahrung.
Unser Berater besucht Sie gerne.Generalvertretung BENZING
J.F. PFEIFFER AGZürich Basel Bern Chur Genève
8038 Zürich, Seestrasse 346, Tel. 01/459333**COUPON** HR/72
Senden Sie uns Unterlagen über
BENZING Zeiterfassungssysteme!
Firma:**English
in England**
**ANGLO-CONTINENTAL
SCHOOL OF ENGLISH**
die führende Sprachschule in England**BOURNEMOUTH**

(vom britischen Unterrichtsministerium anerkannt)

HAUPTKURSE, Beginn jeden Monat
VORBEREITUNGSKURSE auf das Proficiency-Examen der Universität
Cambridge • **SOMMERKURSE**
SPEZIALKURSE für Management, Sekretariat, Bankpersonal,
Gastgewerbe, Englischlehrer • **FERIEINKURSE** für 12-16-jährigeSpeziellsprachkurs für das Hotel- und Gastgewerbe
30. Oktober bis 2. Dezember 1972, 5 Wochen**LONDON und OXFORD****HAUPTKURSE** an Universitätszentren, Juli bis September
Dokumentation unverbindlich durch Sekretariat ACSE, 8008 Zürich
Seefeldstrasse 17, Telefon 01 47 79 11, Telex 52529

Name _____ Vorname _____ 174
 Strasse _____ Postleitzahl _____
 Wohnort _____



Der meistgekaufte Transporter der Welt. Jetzt mit vollautomatischem Getriebe.

Nochmals ist es gelungen, den Erfolgswagen, der sich selbst an die Spitze aller Transporter transportierte, zu verbessern!

Zur legendären Wirtschaftlichkeit, zu den bewährten Fahreigenschaften und den vollen 5 Kubikmetern Laderaum kommen beachtliche Neuerungen – auf Wunsch sogar die Getriebe-Automatik! Diese ist besonders im Grossstadtverkehr äusserst vorteilhaft. Der Fahrer wird weniger beansprucht, der Motor wird geschont, Kupplungsreparaturen fallen weg... Weitere Verbesserungen: Mehr Sicherheit!

Ein im 50-km-Crash-Test erprobtes Deformationselement vorn. Beide Stossstangen auf internationaler Normhöhe. Stärkere Bremsbeläge und eine neue Frontpartie. Nicht zu vergessen: die totale VW-Ausrüstung im Stil eines Personenwagens. Ein moderner 2-Wellen-Radio ist natürlich inbegriffen! Selbstverständlich ist das Typenprogramm weiterhin enorm breit. Der meistgekaufte Transporter der Welt erfüllt hundertundeine Transportaufgabe. VW – ein Nutzfahrzeug, in das Sie wenig hineinstecken, aus dem Sie aber viel herausholen!

Eintausch-Coupon. Ich besitze einen Wagen,

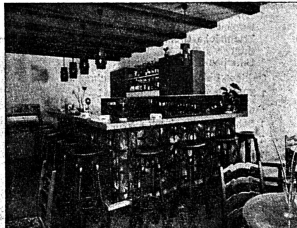
Marke _____ Modell _____ Jahrgang _____
km _____ und möchte ganz unverbindlich erfahren,
wieviel ich für einen neuen VW-Transporter aufzahlen müsste.
Name _____
Strasse _____
Plz./Ort _____ Tel. _____

Einsenden an AMAG, Generalvertretung,
5116 Schinznach-Bad.



Die VW-Mitgift – der wohl
berühmteste Service der Welt.

Neu: Einrichtungscenter für das Gastgewerbe



Lassen Sie Ihr Hotel-Restaurant oder Café durch unser Fachpersonal einrichten.

Wir leisten saubere Arbeit und liefern Qualitätsmöbel zu vernünftigen Preisen. – Wir lösen Ihr Problem.

Ganze Restaurationsbestuhlungen, Vorhänge, Lampen, Wandteppiche, Spannteppiche direkt ab Rollen in extra strapazierfähiger Qualität. – Grosse Auswahl. – Verlangen Sie unverbindliche Offerte mit Referenzliste.

Möbel und Teppiche Ferrari, 8640 Rapperswil

Spinnereistrasse, Tel. (055) 2 58 56.

P 19-23

**Mehrumsatz
im Gastgewerbe
dank
Merkurkaffee**

**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