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: 18.08.2025

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

hotel revue
Kulinarische Beilage

Nr. 38 Bern, 21. September 1972

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

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

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

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

327 551 Unterschriften

Die Tatsachen sind bekannt: das Schweizer Gastgewerbe – Wirteverband, Hotelier-Verein, Verband alkoholfreier Gaststätten – überreichte der Bundeskanzlei 327 551 Unterschriften zuhanden 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 Oeffnungsdauer, die Beschäftigung von Saisonarbeitskräften zu bewilligen sei, wobei die Dauer ihrer Beschäftigung neun Monate nicht übersteigen darf.

Begründet wird dieses Begehren mit dem krassen Personalmangel im Gastgewerbe, dem zurzeit zirka 30 000 Mitarbeiter fehlen. Dieses Personalmanko kann auch durch weitgehende Rationalisierung und intensive Werbung einheimischen 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 Stabilisierungsziel des Bundesrates wenden, denn dieses staatspolitische Ziel ist mit den Forderungen des Gastgewerbes durchaus vereinbar.

Tatsächlich sind Saisonniers die einzige Kategorie von ausländischen Mitarbeitern, welche die Personalsorgen des Gastgewerbes lindern können, ohne die 47 Prozent der Stimmberechtigten, die seinerzeit Schwarzenbachs Ueberfremdungsinitiative befürworteten, herauszufordern. Denn Saisonniers 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 Saisonniers sei inhuman, ist bei näherem Hinsehen nicht haltbar: Saisonniers kommen freiwillig, meistens, weil die wirtschaftliche Not im eigenen Land sie zur Arbeit im Ausland zwingt. Natürlich müssen die Arbeits- und Lebensbedingungen für Saisonniers menschenwürdig sein, denjenigen von Schweizer Mitarbeitern entsprechend. – Auch die vom BIGA verbreitete Behauptung, die italienischen Behörden drängen auf Abschaffung des Saisonnier-Statuts, entbehrt jeder Grundlage. Pierre Moren, Präsident des Schweizer Wirteverbandes 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 Oeffentlichkeit, von den Vertretern anderer Branchen und auch von der Presse nicht widerspruchslos 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 jeder 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 Saisonniers 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 Teil unseres Gastgewerbes.

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.

Aus dem Inhalt

327 551 signatures
La remise de la pétition de la restauration et de l'industrie hôtelière suisses 3

Hotelprospekte (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

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...

Pour une politique de structure

Facteur non négligeable de l'économie régionale, l'hotellerie, néanmoins, devrait logiquement faire l'objet d'un chapitre dans la «conception générale du développement économique des régions de montagne» que la Confédération est en train de traiter. Dans ce problème ardu s'il en est, l'Etat doit être conséquent et favoriser l'hôtellerie saisonnière. Un tel principe, fondamental à nos yeux, suppose l'application d'une politique de structure dont devra bénéficier le tourisme montagnard. Or, on connaît jusqu'à ce jour l'illogisme dans lequel se complait la politique économique suisse qui, d'un 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 coeur 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 productrices 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 broutés!) 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 de 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 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'aucuns 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 Wirteverband in den Ruhestand. Zu diesem Anlass lud der Schweizer Wirteverband 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 Wirteverband 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 Uebertreibung feststellen: eine Aera – die Aera 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 Hoteliersohn 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 Wirtestandes zu heben 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, vermag nur der zu erfassen, der selbst tagtäglich mit den Vorzügen, Besonderheiten und Seltsamkeiten des eidgenössischen Föderalismus in Auseinandersetzung steht.

Ungewöhnliche Schaffenskraft, Beharrlichkeit und Durchstehvermögen 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 geschliffenstem 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 Begeisterung der festlichen Versammlung rahmte charmanter «Nachwuchs» des Wirteverbandes die Feier ein: Fräulein Elisabeth Wichser 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 kundgetan 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 unermüdlichen 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 Saisonhotels, die der obersten Preisklasse angehören.

Der Vergleich der Betriebsrechnungen des Jahrs 1971 fand besondere Aufmerksamkeit, da erstmals die Bruttoumsätze – 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 tragen, indem die Daten früherer Jahre entsprechend aufzuarbeiten sind. In diesem Sinne konnten für 6 Vergleichsbetriebe der ERFA-Gruppe die folgenden Veränderungen seit dem Vorjahr 1970 nachgewiesen werden: Umsatzzunahme in 5 Fällen, -abnahme in einem Fall. Dabei wurden in 3 Fällen Mehrfrequenzen erzielt und auch der prozentuale Marktanteil an dem touristischen Volumen des entsprechenden Kurortes verbessert, während in 3 Fällen die Frequenzen des Vorjahres nicht erreicht werden konnten.

Der Kostenentwicklung im Personalsektor und interessanterweise auch im Bereich des übrigen reinen Betriebsaufwandes (Werbung, Betriebsstoffe, Hilfsmaterial usw.) ist es zuzuschreiben, dass nur die Hälfte der untersuchten Betriebe das prozentuale Betriebsergebnis I gegenüber dem Vorjahr zu verbessern vermochten, 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 Aenderungen hinsichtlich Verbuchung der Bruttoumsätze wie auch der Bruttolöhne (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 häufen 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 Kostendrucks 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 vermochte die Mitglieder der ERFA-Gruppe während kurzer Zeit vom beruflichen Alltag hinweg in bessere Weiten zu versetzen. HR

Stellenvermittlung

Ein jugoslawischer Hotelier stellt sein Personal (Service, Küche, Halle, Etage) für die Wintersaison (November 1972 bis April 1973) zur Verfügung.

Nähere Auskunft erteilt
Telefon (031) 25 72 22, int. 64
Schweizer Hotelier-Verein,

Service de placement

Pour la saison d'hiver (novembre 1972 à avril 1973), un hôtelier yougoslave met son personnel (service, cuisine, hall, étage) à disposition.

Pour des renseignements plus détaillés s'adresser à la
Société suisse des hôteliers
Service de placement
Tél. (031) 25 72 22, interne 64

ERFA-Gruppe 7 SHV in Flims

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

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

Diese aus betriebswirtschaftlichen Ueberlegungen getroffene Massnahme erklärt es auch, dass nicht alle Betriebe der ERFA-Gruppe 7 gegenüber dem Jahr 1970 Mehrumsätze registrierten. Das für die Beurteilung der Wirtschaftlichkeit massgebliche Betriebsergebnis I konnte in seiner prozentualen Höhe nur von der Hälfte der 10 Mitgliederbetriebe verbessert werden. Bei der andern Hälfte war die Entwicklung im Bereich des Personal- und des übrigen reinen Betriebsaufwandes stärker als die Entwicklung im Einnahmensektor. Es sei noch hervorgehoben, dass die ERFA-Gruppe 7 den Betriebsvergleich erstmals nach dem Prinzip des Brutto-Umsatzes durchführte, indem auch die Bedienungsgelder in die Betrachtung einbezogen wurden. Die Gruppe nahm denn auch die Bemühungen zur Neugestaltung des Kontenrahmens für die schweizerische Hotellerie in positivem Sinne zur Kenntnis.

Die Ausführungen von Dr. B. Miescher liessen erkennen, dass das vom SHV geschaffene Sozialversicherungswerk sehr konkurrenzfähig ist. Die Mitglieder der ERFA-Gruppe sind sich darin einig, dass es sich zum mindesten lohnt, vor dem Abschluss von Versicherungsverträgen eine Konkurrenzofferte bei der HOTELA einzuholen. An aktuellen Rechtsfragen gelangten sodann die Bestrebungen zur Schaffung eines Landes-Gesamtarbeitsvertrages für das Gastgewerbe zur Diskussion.

Die gegenseitige Information über den Verlauf der Sommersaison 1972 bildete den Ausgangspunkt zu einem weitgehenden Gedankenaustausch, der bis zu den Fragen der überbetrieblichen Zusammenarbeit und des Leasings von Einrichtungsgegenständen führte. Nicht alle Betriebe erklärten sich über die Entwicklung der Frequenzen und Umsätze im Sommer befriedigt. Die unsichere Wetterlage, aber auch veränderte Verkehrssituationen vermochten da und dort einen Strich durch die gehegten Erwartungen zu ziehen. Besondere Probleme ergeben sich vielerorts auch aus dem Nebeneinander von traditionellem Qualitätstourismus und dem immer stärker aufkommenden Massentourismus.

Mit der Besichtigung der neuerstellten gastgewerblichen Anlagen am Caumasee fand die interessante und vielseitige Tagung ihren Abschluss. HR

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 beachtete 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 Kochlehrlingen, Köchinnenlehrtöchtern, Kellnerlehrlingen und Servicelehrtöchtern 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: _____

Unter uns ... Entre nous ...

SHV SSH

Mach mit — blib fit

50 Jahre Sportclub Hota Zürich

Am 20. September war es ein halbes Jahrhundert her, seit einige sportfreudige Hotelangestellte 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 Hotelangestellten und nicht zuletzt auch der Arbeitgeber selbst.

Die Entstehung von Hotelangestellten-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 dient, sondern auch dem bessern verständnis und dem Arbeitsklima. Dieser Punkt dürfte heute eine besondere Bedeutung haben.

Wenn sich die Hota auch als verhältnismässig kleiner Verein entwickelt hat, so dürfen wir doch heute mit Stolz feststellen, dass er sein bescheidenes Plätzchen im schweizerischen Firmensportverband mit Berechtigung einnehmen darf.

Es gebührt sich nicht nur Glückwünsche zu entbieten, sondern allen denjenigen den Dank abzustatten, die im Laufe der vergangenen Jahre ihre Tatkraft für die Hotelangestellten-Sportbewegung, ihre Erfahrung und ihr Können zur Erreichung der sportlichen Ideale eingesetzt haben. ZH

Stellenvermittlung

Jetzt

sollten 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.

Avis

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.

Insertionsbestimmungen

Offerten auf Chiffre-Anzeigen:

Offerten auf Chiffre-Anzeigen werden nur weitergeleitet wenn sie direkt auf den Inhalt des betreffenden Inserates Bezug nehmen. Im Zweifelsfalle wird das Oeffnen der Briefe vorbehalten. Bitte keine Originalzeugnisse, Fotos usw. beilegen. Die Verantwortung für die Rücksendung solcher Dokumente kann nicht übernommen werden.

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: Lidostrasse 5 (041) 23 57 44

Guten Morgen

es ist Zeit zum Aufstehen ...

So oder ähnlich tönt es täglich in tausenden von Telefonhörern 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 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 Blocks Fr. 22.–
1 Block A4 zu 100 Blatt Fr. 3.90, 10 Blocks Fr. 36.–
Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Tel. (031) 25 72 22.

Weckliste für / Réveille matin pour _____ den / le _____

Zeit/Heure	Zimmernummern/Numéros de chambre	Zeit/Heure	Zimmernummern/Numéros de chambre
		7.00	
4.00			
		7.15	
5.00		7.30	
5.15		7.45	
5.30		8.00	
5.45			
		8.15	
6.00		8.30	
		8.45	
6.15		9.00	
6.30			
6.45			

Schweizer Hotelier-Verein Nr. 604

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 erfragen.

Druck: Fritz Pochon-Jent AG, Bern.

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

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

Deutsche Redaktion:
Dr. P. Kühler, Maria Küng

Französische Redaktion: J. Seydoux

Technische Leitung und Inseratenteil:
P. Steiner

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, insista 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 et la restauration étaient dans une situation spéciale. 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

Main-d'œuvre on marché

M. H. Bircher, directeur de la SSH, réfuta certaines objections que l'on fait à l'hôtellerie, en particulier d'utiliser des saisonniers comme main-d'œuvre bon marché. Il exposa 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 a entraîné 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 préfabriquer et stocker ses produits. Le service et la prestation doivent être fournis immédiatement après la commande.

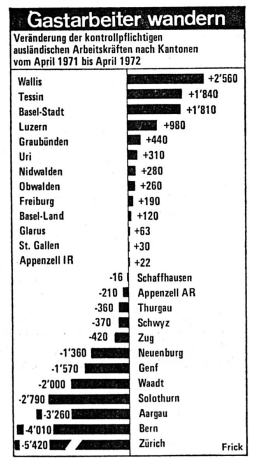
Le travail saisonnier serait-il inhumain?

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 permirent 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.



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 Saisonniers nicht wettmachen. Aehnlich 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.

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 zugunsten der Kavallerie über 400 000 Unterschriften gesammelt worden sind und die Petition des Krankenkassenkonkordats rund 600 000 Unterschriften auf sich vereinigte, ist der Erfolg der Wirte 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 Saisonniers beschäftigt. 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 Saisonniers gestopft werden kann.

Neue Zürcher Zeitung: Show-business

Die Uebergabe ihrer Unterschriftenbogen verband 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 «vergnüglichen Rendez-vous» wurde, von frohen Klängen untermalt, Käse, Brot, Milch, Wein, Traubensaft und Süssmost gratis serviert, während die Petenten ihre Unterschriften der Bundeskanzlei übergaben. 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. Saisonniers 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 Saisonniers 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 Verkennung der Sachlage und eine Illusion, in einem Augenblick mehr Fremdarbeiter für sich reklamieren zu wollen, wo zwei weitere «Ueberfremdungsinitiativen» im Gange sind und das gesamte Arbeitsmarktgefüge 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 widerrufen und damit in dieser Frage unglaubwürdig 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 veröffentlichte – 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 Beschluss auf Grund des Entscheides des Sozialdepartementes und zuguterletzt zur Weiterleitung des Entscheides an die Inhaber des nunmehr mit dem Badeverbot belegten Strandbades.»

Gott erhalte die Instanzwege 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 Prospektauftrages 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 Werbebotschaft, die wirklich nach Mass konzipiert und gestaltet wird. Für unseren Betrieb bietet es Vorteile wie Verminderung kostspieliger, betriebstörender und zeitraubender Aenderungen der «letzten Minute», aber vor allem eine zufriedene Kundschaft.

Hotel-Prospekte sind individuelle Drucksachen. Ihre Werbewirksamkeit hängt z. B. von Format, Text, Farbe und Gestaltung ab. Wie können Sie der Forderung nach Originalität, Individualität und Werbewirksamkeit entsprechen, wenn Sie mit Ihrer Methode gezwungenermassen ein genormtes Produkt herstellen?

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 Falzungen 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 Billigere letzten Endes das Teuerste sein, weil es nicht nur um Papier und Druckfarbe geht, sondern um

zielbewusste und angepasste Information.

Haben Sie Spezialisten, die – nebst der Beratung – für Texte und Bilder eines Prospektes besorgt sind?

Ja – denn als logische Folge unserer Arbeitsmethodik 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 Prospektes und der damit verbundenen Neuauflage 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 Prospektes 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. Kurortsprospekte 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 aufgebaute und mitfinanzierte 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 Speisesäle 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 Werbebotschaft 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 oder 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 Aenderungen 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 Ausrüstungen der Partner tatsächlich ebenbürtig 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 Wahl des Hotels auf Aspekte richtet, die menschlicher, persönlicher, ja stimmungsabhängiger Art sind.

Erfolgreiche Howeg

Ueberdurchschnittliche Umsatzzunahme

Aus dem soeben veröffentlichten Jahresbericht der Howeg Einkaufsgenossenschaft für das schweizerische Hotel- und Wirtegewerbe 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 Wirte – die umsatzmässig nach wie vor dominieren – erhöhten ihre Einkäufe bei der Howeg um 11,8 Prozent.
Im Getränkesektor wurde gegenüber dem Vorjahr eine wertmässige Verkaufssteigerung von über 23 Prozent erzielt. Die Verteuerung und Kontingentierung der Importe dürfte für die Zukunft zu erheblichen Preissteigerungen, insbesondere bei Weinen, führen. – Im Lebensmittelsektor begegneten die vor eineinhalb Jahren aufgenommenen, tiefgekühlten Bonbuelle-Gemüse lebhaftem Interesse. – Bei der Beschaffung und dem Import von Rindsspezial-Fleischstücken führte die Kontingent-Aufsplitterung auf Firmen, die über keinen eigenen Verbrauchermarkt verfügen, zu Verteuerungen bis zu 50 Prozent.

Es muss angenommen werden, dass auf Grund der revidierten Schlachtvieh-Verordnung 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. Oltober 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 Branchenzweite 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 anschwellenden Touristenströme in Uebersee 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 Touristik eine Offerte zu unterbreiten. – Daneben partizipiert der Konzern an einem Netz von komplett eingerichteten Campingparks.

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

Wilson fand in 20 westlichen Ländern Millionäre, die als Lizenznehmer in das hervorragend, organisierte HI-Geschäft einstiegen. Sie sind berechtigt, Hotels nach Wilsons Vorlagen zu bauen, einzurichten und den Namen «Holiday Inn» zu führen. Für den leuchtenden Schriftzug 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 Uebersee, 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.

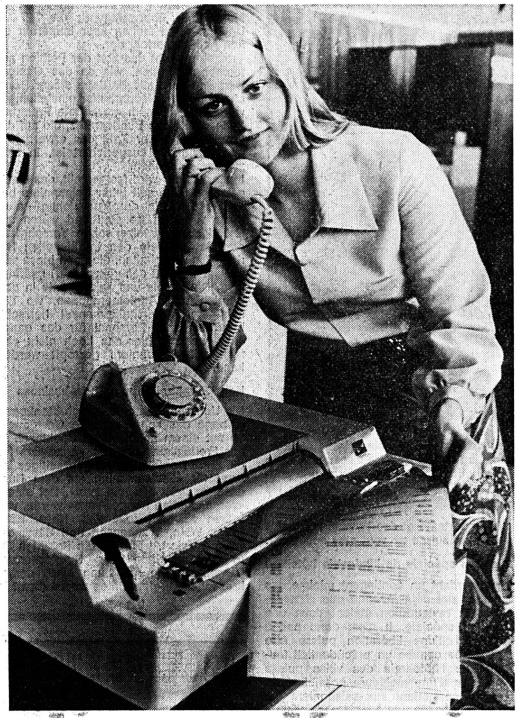
Die Aktie:
Wachstumschance mit Risiko

Begünstigt durch die fortschreitende Konjunkturerholung in den USA und in Europa und somit von der wachsenden Konsumkraft der Touristen profitierend, könnte Holiday Inn 1972 einen Gewinn von $ 1.70 je Aktie erwirtschaften (im Vorjahr $ 1.36).
Kurs ($ 39½) und Gewinnerwartung sind infolge des schlechten 2. Quartals (Bus-Streik, Auswirkungen von Docker-Streik Ende 1971, und schlechtere Bettenbelegung infolge der Flutkatastrophe im Juni 1972) stark gedrückt (Kurs-Höchst-Tiefst 1972: $ 55 ⅝ – 37).
Angesichts des für die Branche relativ tiefen Kurs/Gewinn-Verhältnisses von 24,1, den günstigen Erwartungen für das Quartal 1972 sowie das Geschäftsjahr 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 andern 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 Erstklasstouristen gebaut. Wo sind heute Penta Airline Hotels – wie der Familienname 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 Geschäftsappartements, 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.
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.



Le maison Hell a mis au point un appareil permettant à chaque abonné de recevoir, sur une ligne normale de téléphone, jusqu'au format A 4 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 crées 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 à 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.

Les prestations assurées sont plus étendues. A fin 1970, les deux tiers des assurés étaient couverts non seulement contre le risque de vieillesse et de décès, mais également d'invalidité; lors du relevé précédent, cette proportion n'était que de 45 pour cent.

2,2 milliards de contributions des employeurs

En 1970, les employeurs ont payé 2237 millions de contributions; les cotisations des assurés sont montées à 1221 millions; le produit net des capitaux placés s'est élevé à 1355 millions. Ces chiffres montrent l'importance prépondérante des contributions patronales et le rôle important des réserves accumulées par les institutions fondées sur le système de la capitalisation.
Les institutions de prévoyance ont versé, en 1970, pour 1156 millions de rentes et 522 millions de capitaux. Le nombre des rentiers s'est accru de 5 pour cent dans le secteur public et de 19 pour cent dans le secteur privé.

Renforcement du 2ème pilier

Le 2e pilier de la sécurité sociale s'est donc considérablement renforcé, sans aucune contrainte légale.
Mais cet élan donné par la libre inititive de milliers de personnes agissant dans les associations et dans les comités des institutions pourrait être arrêté par les excès de la législation.
Les institutions de prévoyance se sont développées essentiellement pour compléter l'AVS fédérale qui, en 1948, percevait une cotisation de 4 pour cent des revenus du travail, en tout et pour tout. Le régime de l'AVS - AI - APG (1er pilier), a progressivement porté la cotisation à 6,2 pour cent; ce taux passera à 9 pour cent dès 1973; il sera probablement d'environ 10 pour cent en 1975. Simultanément, par un nouvel article constitutionnel et une nouvelle loi fédérale, les institutions de prévoyance (2e pilier) risquent fort de devenir bientôt obligatoires et d'être soumises à un système très strict réduisant à peu de chose les libertés professionnelles.
Jusqu'à présent, la sécurité sociale a pu se développer au fur et à mesure des possibilités économiques. La nouvelle politique fédérale, provoquant autoritairement des augmentations subites et importantes des coûts, aura pour effet inéluctable l'aggravation de l'inflation.

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	Bruttorendite %
Schweiz	Hôtel du Rhône	nicht gehandelt			Fr. 500.–	—	Fr. 200.–	—
England	Trust Houses Forte	£ 2.38	£ 2.46	£ 1.67	p 14,8	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 Hotelgesellsch.	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.–[2]	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	Alberghi Gran Tourismo, Milano	Lit. 4 750	Lit. 4 750	Lit. 4 010	—[3]	—	Lit. 250	5,3
Italien	Alberghi spatz suardi	Lit. 18 300	Lit. 18 300	Lit. 17 680	—[3]	—	Lit. 70	0,4
Italien	Alberghi Villa d'Este, Como	Lit. 29 800	Lit. 36 250	Lit. 29 800	—[3]	—	Lit. 300	1,0
Italien	S.E.A. Milano	Lit. 1 530	Lit. 1 590	Lit. 1 490	—[3]	—	Lit. 100	0,7
USA	Hilton	$ 37	$ 60	$ 37	$ 2.10	18	$ 1.—	2,7
USA	Loews	$ 50⅞	$ 60½	$ 46⅛	$ 4.40	12	$ 1.04	2,0
USA	Marriots	$ 35½	$ 39⅞	$ 30¾	$ –.60	59	[4]	—
USA	Holiday Inns	$ 39½	$ 55⅝	$ 39½	$ 1.70	23	$ –.28	0,7
USA	Ramada Inn	$ 19½	$ 23¾	$ 16¾	$ –.60	32	$ –.12	0,6
Japan	Fujita Tourist	Y 495	Y 510	Y 397	Y 15	33	Y 6	1,2
Japan	Daiichi Hotel	Y 470	Y 480	Y 280	Y 24	20	Y 9	1,9

Anmerkungen:

[1] avoir fiscal
[2] FF 155.26, aber FF 100.– ausserordentliche Gewinne
[3] keine Informationen
[4] hat im letzten Jahr keine Dividende bezahlt
* Kurswert dividiert durch Gewinn pro Aktie (Price/Earning ratio)

Handel Wirtschaft

Commerce Economie

Vacherin 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

Celio stellt Sparpolitik in Aussicht

Am offiziellen Tag des Comptoir Suisse erklärte Bundespräsident Celio, im Budget für 1973 seien Ausgaben in Höhe von 600 Millionen Franken gestrichen worden. Für den Bund beginne eine Periode der «Austerity». – Die Pläne des Finanz- und Zolldepartements gehen dahin, 1974 den fünfprozentigen Wehrsteuerrabatt 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 Bundsbeschluss 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 Stände: die Volkspensions-Initiative der PdA und der Gegenvorschlag des Bundes, der neue AHV-Artikel.

Erhöhung der Radio- und Fernsehgebühren

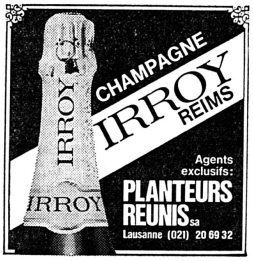
Der Bundesrat als Aufsichtsbehörde hat die Gebühren für Radio und Fernsehen mit Wirkung ab 1. Januar 1973 um 50 bzw. 40 Prozent erhöht. Dadurch soll der Finanzhaushalt der SRG sowie der mit ihr verbundenen PTT-Dienste im Gleichgewicht gehalten werden. Der Bundesrat besprach gleichzeitig die Tarifpolitik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

Motorfahrzeug-Haftpflicht wird teurer

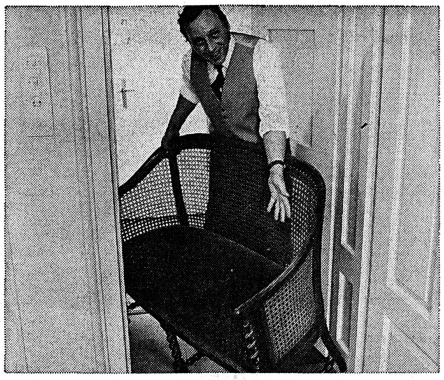
Das Eidgenössische Justiz- und Polizeidepartement hat sämtliche Rekurse gegen den Haftpflicht-Prämientarif 1972 kostenpflichtig abgewiesen. Sofern der verwaltungsrechtlichen Beschwerde des TCS vom Bundesgericht nicht aufschiebende Wirkung zuerkannt wird, können die Haftpflichtversicherungen von ihren Versicherten eine Nachzahlung von durchschnittlich 18 Prozent der bereits bezahlten Prämie für 1972 fordern.

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).



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, Personenruf- 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 36 73 30, St. Gallen 071 23 35 33, Basel 061 25 97 39, Bern 031 25 44 44, Luzern 041 44 84 55, Chur 081 22 16 14, Biel 032 2 83 62, Lugano 091 51 37 51, Neuchâtel 038 24 53 43. **Téléphonie SA** Lausanne 021 26 93 93, Genf 022 42 43 50, Sion 027 2 57 57. **Fabrikation, Entwicklungsabteilung und Laboratorien** in Solothurn 065 2 61 21. **Videosysteme, Antennenanlagen, Radio- und Fernsehgeräte** in Schlieren 01 79 99 66.

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 Bernhardin-Tunnel als echt nationales Werk zu bezeichnen, an das insbesonders 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 versprachen?
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, südschweizerischen 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 Bernhardin-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 eingeschaltet hatten. 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 Transitgäste 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 Verkehrsstrom 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 entschwindet, brechen für das Gastgewerbe – mindestens vorübergehend – schwere Zeiten an. Ebenso ist es unausbleiblich, 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 Tunneleröffnung einen empfindlichen Rückschlag erlitten.

Hotellerie: Mehr Ankünfte, weniger Uebernachtungen

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 Uebernachtungszahlen seit der Tunneleröffnung Anfangs Dezember 1967 sogar zurück:

	Logiernächte in Hotels und Pensionen					
	1966	1967	1968	1969	1970	1971
Chur	134 167	131 423	139 896	141 819	150 724	156 787
Thusis	26 281	27 021	28 217	24 355	22 854	24 368
Andeer	15 996	14 498	11 390	13 604	15 584	15 054
Splügen	10 792	13 831	17 726	19 322	19 122	20 570
San-Bernardino-Dorf	20 482	21 720	20 073	18 934	16 385	21 603

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

	Aufenthaltsdauer					
	1966	1967	1968	1969	1970	1971
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
Andeer	4,0	3,6	2,4	2,7	2,5	2,6
Splügen	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 Privatunterkünften bewirkte der Bernhardin-Verkehr nur unwesentliche Veränderungen.

Wintersport

Nach der Eröffnung des Tunnels entdeckten die Tessiner und Norditaliener in verstärktem Masse die schönen Skigebiete in den Talschaften nördlich des San-Bernardino. So stellt man in Splügen, aber auch in Savognin, Lenzerheide/Valbella, Flims usw. einen überaus starken Anstieg dieser Gästegruppe fest, was sich durch Nummernzählungen bei den parkierten Autos eindeutig belegen lässt. Dadurch profitieren natürlich die Transportunternehmungen, 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 anzuhalten bzw. abzuzweigen. Dies wird um so schwieriger, je schneller sich der Transitverkehr bewegt.

Peter Allesch, 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 dieselgetriebene 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 Flughafenanwohnern in Zürich, Genf und Basel zugute und fällt im Gesamtlärmpegel 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 Automobilisten nicht sagen wollen, wo er abzweigen soll, um ins Fürstentum Liechtenstein zu gelangen?

Kommt ein Reisender auf der Autostrasse aus Richtung Chur oder Zürich zum Knotenpunkt südlich von Sargans, so sticht ihm ein Hauptwegweiser in die Augen: «St. Gallen und Bodensee». Nur der Eingeweihte weiss, dass er ebenfalls hier abzweigen muss, wenn er ins Fürstentum Liechtenstein fahren möchte. Der Grossteil der Touristen jedoch, die sich in dieser Gegend ja nicht auskennen, wird an diesem Schild vorbeifahren und Liechtenstein «irgendwo in diesem Raume» 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 Beschriftung an der Autostrasse im Raume Sargans. Bis jetzt vergeblich!

Taube Ohren, Bürokratie oder Angst vor Konkurrenz?

Will die Schweiz dem kleinen Nachbarn 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 einigermassen 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 Schweizerverein 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 Wegweistafeln auf 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 Beschriftung 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 Schilderaufstellen sind die Schweizer doch sonst nicht so zurückhaltend, meint auch die Red.)

B. Konrad

Chemin de fer Aigle-Leysin

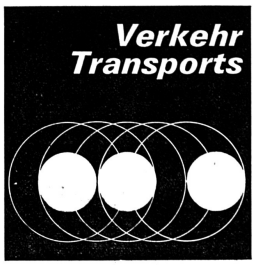
Siégeant à Leysin, la commission des concessions de chemins de fer du Conseil des Etats a examiné le message du Conseil fédéral concernant l'octroi d'une nouvelle concession pour le chemin de fer Aigle–Leysin.
Il a décidé, en principe, de recommander l'adoption du projet.

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-Cénis, 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-Cénis.



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 (Lemano 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 fautifs

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 fautifs 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 tâchent 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

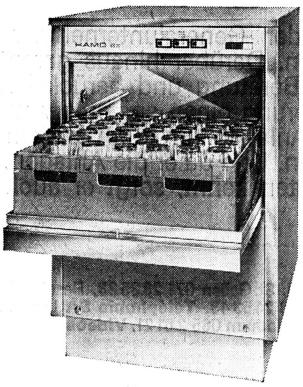
(ONI) Le premier des deux nouveaux navires tous usages de 5000 tonnes, le MW Hengist, vient d'être mis en service. Les deux nouveaux bateaux, le Hengist et le Horsa, font partie de la flotte Sealing des chemins de fer britanniques. Ce seront les deux plus grandes unités de cette flotte pour les courtes 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.

Die neue vollautomatische Gläserspülmaschine 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 Glanztrockner-Dosier-Automat-Gastronorm.

HAMO
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

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 weisser. 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, Dralon, 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 sichtbarer, desinfizierender Kraft, gibt spurenlose, hygienische Sauberkeit.

RICHTPREIS ~~26.50~~
DISCOUNT-PREIS **22.50**

25 kg

VIM actif
Sehr feines, vollschäumendes Putzpulver in preisgünstiger Qualität.

RICHTPREIS ~~15.40~~
DISCOUNT-PREIS **12.40**

12½ kg

FLUP
Mit Deo-Desinfectant, desinfiziert, reinigt gründlich und desodoriert. Der Universalreiniger mit der dreifachen 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, Superglanz.

RICHTPREIS ~~31.60~~
DISCOUNT-PREIS **26.60**

12½ kg

DUAL
Das neuartige Bodenpflegemittel, reinigt und poliert zugleich.

RICHTPREIS ~~49.70~~
DISCOUNT-PREIS **42.70**

10 kg

LUX actif
Entwickelt erstaunliche Aktiv-Kraft beim Abwaschen, gibt glanzklare 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 Abwaschmittel, 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.

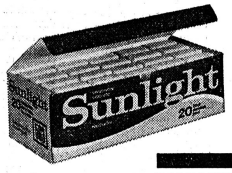
RICHTPREIS ~~32.80~~
DISCOUNT-PREIS **27.80**

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



100 St.

SUNLIGHT Handseife
Reine, milde Sunlight-Seife, ausgiebig, extra seifenhaltig und unbeschränkt haltbar. Die natürliche Seife auf jedem Lavabo.

RICHTPREIS ~~36.45~~
DISCOUNT-PREIS **31.45**

* Gratis-Hauslieferung durch Ihren Grossisten!

Lintas GK 14/72

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 aux bien-portants 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 gourmande!...
Il me semble donc que nous allons pouvoir nous entendre. J'en suis même convaincue 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 coeur», 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. 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** (amidons 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 2½ 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 stimulants 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 fourni 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 trop nombreuses maladies 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 (comprenant 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

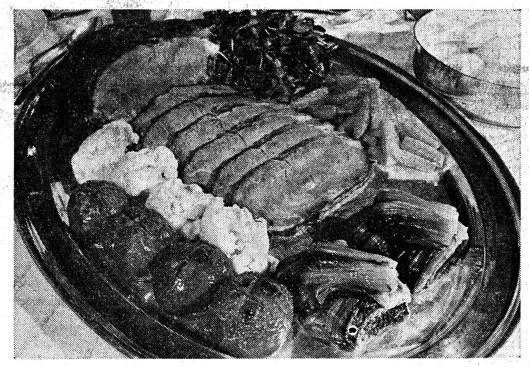
... et ce qui ne l'est pas du tout!

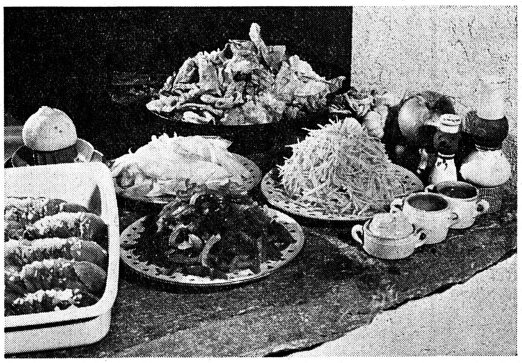
le bouillon non dégraissé
le potage à base de restes
la mayonnaise
les viandes et poissons gras
toutes les fritures
les huiles et beurre surchauffés
les graisses de rôtissage
l'huile de colza
les graisses ménagères
l'adjonction systématique de lard ou de corps gras dans la plupart des préparations
les 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.

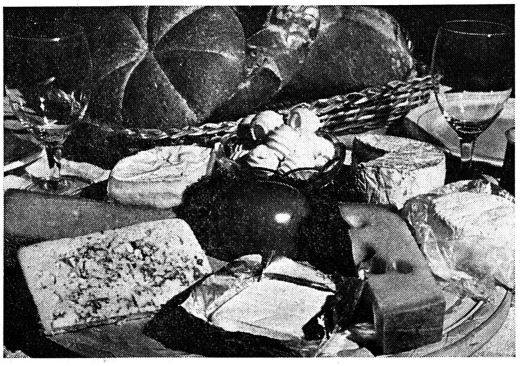
Vu dans certains restaurants (donc pas impossible à réaliser!)

– 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 libre-service. Il avait en effet constaté qu'en présentant 3 sortes de salades 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 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 compléteront 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 relègue 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 excuses 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)

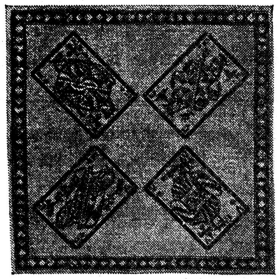
LA CIMBALI...

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 Restaurantmöblierung offeriert sehr schönen

Jass-Teppich

Stück zu nur **Fr. 8.–**

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

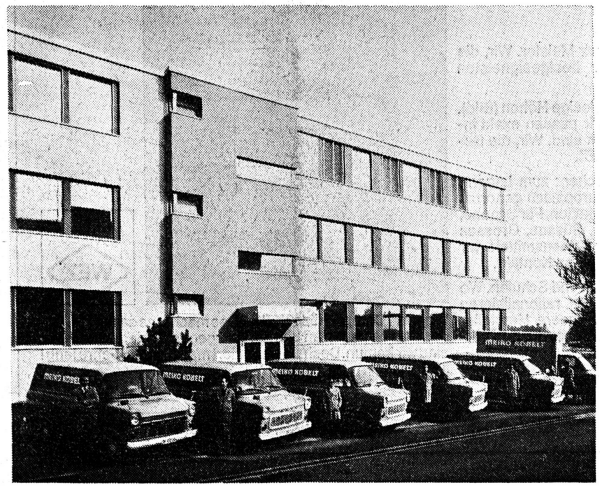
Möbel und Teppiche Ferrari
Spinnereistrasse
8640 Rapperswil
Tel. (055) 2 58 41

P 19-23

Neue Adresse ab 18. 9. 1972

MEIKO SWISS

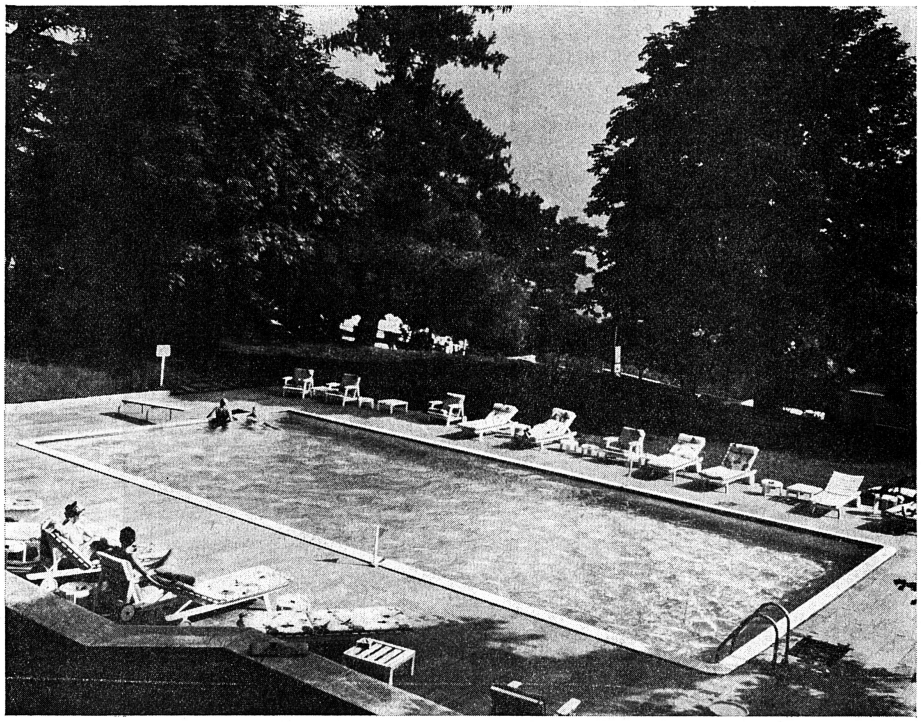
J. KOBELT



J. KOBELT AG
Industriestrasse 9 (Gewerbezone)
Postfach 22
Telefon 01/896611 · 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.

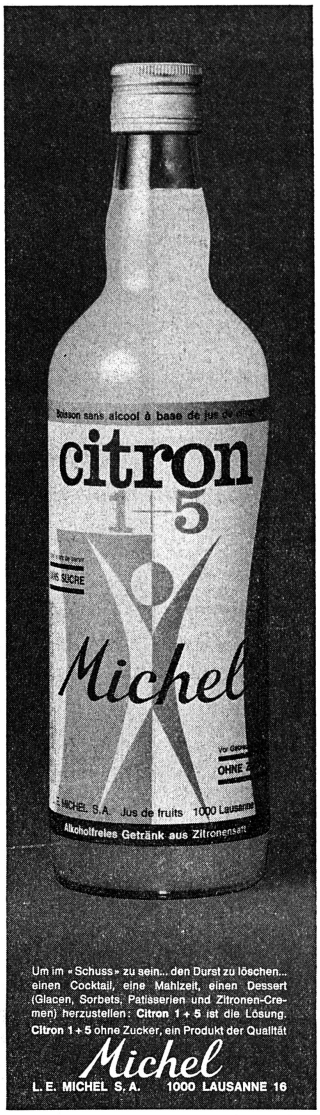
Tatsächlich: 8 Tage nach dem ersten Spatenstich können Sie ins Wasser springen. Ganz gleich, wie gross Ihr Swimming-pool werden soll, wir sind schneller als die Uhr.
Dieses Kunststück gelingt uns dank einer unkonventionellen Bauweise: Wir setzen die Bassin-Wanne an Ort und Stelle aus vorfabrizierten 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 Entspannung 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 10jährige 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 935745
4457 Diegten (Basel), Tel. 061 982226
1204 Genève, Rampe de la Treille 3, Tel. 022 262454
6576 Gerra Gambarogno (Locarno), Tel. 093 631 23
3074 Muri (Bern), Breichtenstrasse, Tel. 031 524777
1950 Sion, Rue Chanoine Berchtold 9, Tel. 027 22389
9001 St. Gallen, Rorschacherstr. 61, Tel. 071 252221 und 249473

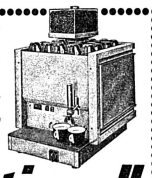
Coupon Gratis und unverbindlich erhalten Sie den Prospekt über ein reines Wasservergnügen. 3
Name
Strasse
Plz./Ort

F 72



Um im «Schuss» zu sein... den Durst zu löschen... einen Cocktail, eine Mahlzeit, einen Dessert (Glacen, Sorbets, Patisserien und Zitronen-Cremen) 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*

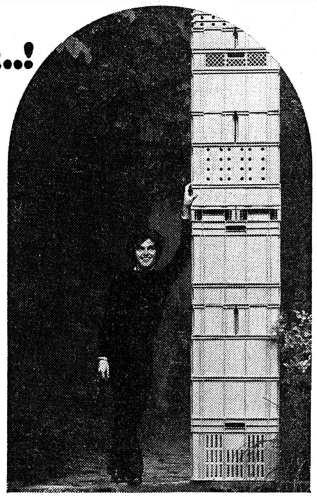


sensationell

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

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

Weltmeister im Stapeln..!



Wenn es ums Stapeln geht, sind wir Meister. Wir, die WEZ-Palettbehälter aus dem dafür bestgeeignetsten 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 bewähren 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 Püffe sind wir immun. Deshalb garantiert man für uns 5 Jahre lang!

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

WEZ

OB PB 1.1.72

WEZ Kunststoffwerk AG, 5036 Oberentfelden, 064 43 17 51

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.

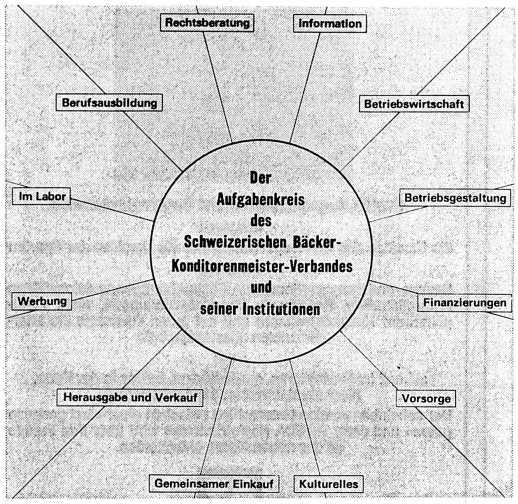
Unser Fabrikationsprogramm umfasst: Grosskücken-Einrichtungen, Buffet-, Bar- und Officeanlagen, Gastro-Norm-Kühlmöbel, Selbstbedienungsanlagen für Schwimmbäder, Ladeneinrichtungen usw. Verlangen Sie unsere Dokumentation.

WA Koch 2

schmid kühlmöbel ag
9320 Arbon 071 46 39 22

Diskutiert: Aufgaben der Berufsverbände

«Die Verbände der Klein- und Mittelunternehmungen – ihre Dienstleistungen an die Mitglieder im Absatzbereich», dies war das Hauptthema eines viertägigen Seminars für Betriebsberater vom 4. bis 7. September im Hotel Pfauen, in Einsiedeln.



Für die Betriebsberatung gibt es weder eine Fakultät an der Universität noch kann man durch eine Lehrzeit Betriebsberater werden. Dennoch wird der Ruf nach Beratung vor allem der Klein- und Mittelbetriebe immer lauter. Aus dieser Erkenntnis heraus hat die Vereinigung Schweizerischer Betriebsberater für Handel und Gewerbe (BHG) eine Stiftung zur Grund- und Weiterbildung von Beratern der Klein- und Mittelbetriebe ins Leben gerufen. An ihrem achten Kurs erarbeiteten 14 Berater aus verschiedenen Branchen im Beisein zahlreicher Betriebsinhaber die Probleme, welche der Unternehmungsberater im Bereich der Absatzwirtschaft zu lösen hat.

Eingeleitet wurde die Diskussion durch die Darlegungen des Konzeptes des Schweizerischen Bäcker-/Konditormeisterverbandes. Referent war Dr. Eugen Bürgi, Zentralsekretär dieses Verbandes.

Ausgangspunkte

Wir möchten nachstehend die wichtigsten Punkte der Diskussion thesenartig aufführen.

- Der Verband muss darauf bedacht sein, nicht an seinen Mitgliedern «vorbeizuproduzieren». Ausschlaggebend für die Art der Dienstleistungen des Verbandes sind die Mitglieder. Die Funktionäre des Verbandes sind lediglich das Werkzeug in der Hand der Verbandsmitglieder: die Mitglieder sind der Verband und nicht die Geschäftsstelle oder eine Handvoll Funktionäre.
- Die Zeiten seien endgültig vorbei, da ein Verband lediglich die juristische Rückendeckung seiner Mitglieder darstelle, sie gegenüber den Behörden, Oeffentlichkeit und Konkurrenz juristisch abschirme und ihnen rechtlichen Beistand leiste.
- Verbände müssen heute durch Wirtschaftsfachleute geführt werden, denn genau wie seine Mitgliederbetriebe, werde das Tun des Verbandes vom Markte her diktiert.
- Hauptaufgabe eines Verbandes sei heute, sich in den Dienst des Marketings für seine Mitgliederbetriebe zu stellen. Er kann Marketing-Konzepte ausarbeiten, koordinierte Werbemassnahmen ergreifen und weitere Absatzförderungsmassnahmen ausarbeiten.
- Auf rein betriebswirtschaftlichem Gebiet steht das Problem der Sortimentsgestaltung im Vordergrund. Es drängt sich hier dem Berufsverband die Aufgabe auf, auch Forschung zu betreiben, sei es auf dem Gebiet der Marktforschung, der Ernährungsphysiologie (wie es sich ja für den Bäkker- und Konditormeisterverband stellt) usw.
- Das Problem der marktgerechten Kalkulation liegt bei den meisten Klein- und Mittelbetrieben im argen. Dies sei Aufgabe des Verbandes, einfache Kalkulationsbasen und Methoden auszuarbeiten, die von den Mitgliedern verstanden und angewendet werden können. Wenigstens sollten allgemeine Richtlinien für die Kalkulation herausgegeben werden.

Allgemein wird festgestellt, es sei den meisten Berufsverbänden noch nicht klar geworden, dass sie zwischen Dienstleistungen an zwei Fronten unterscheiden sollten: Es gibt Dienstleistungen, die eindeutig auf den Menschen ausgerichtet sind (das Mitglied, der Betriebsinhaber, der Unternehmer) und Dienstleistungen, die ebenso eindeutig auf den Betrieb ausgerichtet sind. Jeder Tätigkeit eines Verbandes geht die Frage voraus: Vertrete ich hier den Menschen oder den Betrieb? So darf der Verband bei einem Betrieb, der aus betriebswirtschaftlichen Gründen nicht mehr aufrechterhalten werden dürfte, keine Rücksicht auf menschliche Aspekte nehmen.

Woher kommen die Impulse und die Aufgaben für die Verbandstätigkeit?

– Einhellig wird festgehalten, dass solche Impulse und Aufgaben von den Betrieben selbst kommen müssen. Der föderalistische Aufbau der meisten Berufsverbände begünstigt diese These.
– Voraussetzung für die Ideenfindung ist ein klares Pflichtenheft der Kommission. Da die Kommissionen in der Regel aus praktisch tätigen Verbandsmitgliedern bestehen, sollte der Verband von ihnen viele Impulse für die Tätigkeit erhalten.

Welchen Führungsstils bedient sich die Spitze eines Berufsverbandes?

– Was die Wissenschaft postuliert und die meisten Grossunternehmungen verwirklicht haben, gilt auch für den Verband: Konsequente Führung durch Zielsetzung (Management by objectives): dabei soll Führen als dynamisches wirtschaftliches Führen verstanden sein.

Es sei zum Schluss festgestellt, dass das «Image» des Berufsverbandes letztlich von der Summe der Leistungen seiner Mitglieder abhängig ist. E. B.

Immer mehr und immer weiter

Reiseveranstalter Kuoni zwischen Sommererfolg und Winterverwartung

Noch werden längst nicht alle Ferienerlebnisse verblasst und alle Dias entwikkelt sein und schon wird wieder das Material verteilt, um neue Pläne zu schmieden. Wer nicht Lust hat, braucht den Winter nicht in den kalten Breitengraden zu verbringen. Von Amristar bis Zanzibar enthalten die Prospekte alles, was sich ein Unternehmungslustiger, ein Faulenzer oder ein Snob wünschen könnten. Die Nachfrage ist gross. Wie die Ziffern beweisen, stossen von Saison zu Saison mehr Personen zum Heer der Touristen.

Unablässig schwillt der Strom nach dem Süden an

Kuoni hat seine Winterprogramme nicht vorgestellt, ohne auf den Erfolg des Sommers hinzuweisen. Rund 25 Prozent mehr Flugreisearrangements innerhalb Europas wurden gebucht, 30 Prozent Zunahme nach Uebersee verzeichnet und 15 Prozent mehr Arrangements an Automobilisten verkauft. Nach wie vor ist Mallorca der Spitzenreiter. Tunesien und Griechenland konnten mit 25- bzw. 30prozentigen Sprüngen ihre Favoritenposition ebenfalls verteidigen. Im Sommer reisen etwa 50 000 Ferienleutchen mit Kuoni ins Ausland, im Winter sind es rund 30 000, wobei diese 30 000 wohl die durchschnittlich teureren Reisen buchen. Die Zunahmen, die Kuoni verzeichnen kann, sind zu einem gewissen Teil auch auf den guten Ruf des Unternehmens zurückzuführen. Die Reisekundschaft ist erfahrener und kritischer geworden. Sie hält sich mit Vorzug an jene Unternehmungen, die halten, was sie in ihren Prospekten versprechen. Das Billigste ist eben auch hier nicht immer das Preiswerteste.

Werbung für die Schweiz

Aus unserer Sicht interessieren natürlich insbesondere die Bemühungen Kuonis, das Incoming-Geschäft zu beleben. Eine Charterflugkette ab Kalifornien nach Genf, Zürich und München wird uns eine schöne Anzahl amerikanischer Wintersportgäste bringen. Im Spezialprospekt «Snow Sun and Fun – Europe» werden Zermatt, Davos, St. Moritz, Grindelwald, Arosa, Flims, Klosters, Lenzerheide, Crans, Verbier, Andermatt, Engelberg und Saas Fee angeboten. Ausserdem sind österreichische, französische und italienische Stationen vertreten, so dass die Alpen auf dem amerikanischen Markte kräftig zum Zuge kommen sollten.

Im Sommer wird ein breiter Fächer Europafahrten verkauft, mit Zürich und Genf als Knotenpunkte. Allein in diesem Jahr hat Kuoni rund 5 Millionen Franken an Hotels in der Schweiz bezahlt. Der Totalumsatz des vergangenen Geschäftsjahres betrug 247 036 746 Fr., was einer Zunahme von 10,5 Prozent entspricht.

Verständlicherweise sehen die Hoteliers jene Tätigkeit lieber, die Gäste in unser Land bringt. Es darf aber sicher auch wieder einmal darauf hingewiesen werden, dass ein schweizerischer Reiseveranstalter, der Jahr für Jahr ausländischen Unternehmungen Gruppen zuweist und die Leistungen prompt bezahlt, sehr viel für das gute Image unseres Reiselandes beiträgt und uns indirekt Kunden wirbt.

Geburtsanzeige: Railtour Suisse

Um das seit drei Jahren stagnierende Bahnreisengeschäft nach Italien anzukurbeln und um anderseits «das beachtenswerte Potential des Marktes für die Schienentouristik in der Schweiz» besser auszuschöpfen, hat Kuoni mit den Schweizerischen Bundesbahnen die Railtour Suisse S.A. gegründet. Diese neue Gesellschaft wird im Januar ihr erstes Programm vorlegen. Geplant sind vorerst Rail-Holidays aus der Schweiz nach Frankreich, Italien und Spanien.

Ende 1974 hofft Kuoni mit all seinen bisher über halb Zürich verteilten Abteilungen in den neuen Hauptsitz einziehen und die Kunden dann noch rationeller und besser bedienen zu können.

Bis dann werden auch noch ein paar verlorene Paradiese mehr ausgegraben und den Touristen preisgegeben sein. Der Satz, der 1972 im Sonderprospekt für die Seychellen steht, wird vielleicht dann fettgedruckt: «Das Gefühl des Glücklichseins in dieser Inselwelt wird einzig durch die Frage getrübt: Wie lange noch wird das so bleiben? Ein Grund mehr, all die Schönheit zu erleben, die Ruhe zu geniessen und den letzten Hauch Paradies einzufangen.» Und einmal wird auch dieser letzte Hauch verwehen. Arme Touristen des Jahres 2000! MK

Echos du Valais

M. Weber repart en guerre

Fort des succès obtenus sur le plateau de Crans-Montana où son action a sans doute contribué à accélérer la réunion des responsables des communes politiques autour d'une même table, M. Franz Weber a traversé la vallée du Rhône pour aller trouver un nouveau champ d'action dans le Val d'Anniviers qu'il faut, dit-il, en quelque sorte sauver, afin qu'il ne suive pas l'exemple de Crans-Montana. «Le Val d'Anniviers», poursuit M. Weber, «est pratiquement encore intact. Mais, malheureusement, il y a déjà des villages qui sont défigurés par des buildings vraiment infects. C'est pour empêcher que cette belle vallée ne devienne une tombe que nous interviennons.» Cette nouvelle intervention a provoqué de vigoureuses réactions en Valais et tout particulièrement dans le Val d'Anniviers qui s'efforce de promouvoir un développement touristique propre à empêcher une dépopulation qui menaçait il y a quelques années encore, tout en faisant preuve de bon sens et de mesure et en évitant les excès commis en d'autres lieux. A moins que l'on ne prétende transformer en vastes parcs nationaux l'ensemble des régions de nos alpes dont l'économie touristique n'est pas encore parvenue à sa pleine maturité, on prend, comme les présidents des communes du Val d'Anniviers, connaissance avec surprise de la conférence de presse de M. Weber à ce sujet.

Une nouvelle association de remontées mécaniques

Il vient d'être constitué à Sion une association valaisanne des entreprises de remontées mécaniques (AVREM) qui succède à l'association de l'abonnement valaisan à coupons dont la raison d'être s'est éteinte avec la création de cet abonnement sur le plan suisse. L'AVREM groupe plus de 20 sociétés de remontées mécaniques parmi lesquelles figurent les plus importantes du canton. Ses buts principaux sont la défense des intérêts communs des membres vis-à-vis des autorités et des tiers, l'intensification des relations entre les membres et l'étude de questions générales concernant l'exploitation des entreprises. Placée sous la présidence de Monsieur Hubert Bumann, le dynamique directeur de l'Office du tourisme de Saas Fee, la nouvelle association ne manquera pas de déployer une activité fructueuse. J. B.

Dernier frisson... (ASL)

Nouvelles vaudoises

A l'Office du tourisme du canton de Vaud

Respectant la tradition, l'Office cantonal du tourisme a tenu à réunir son comité de direction au Comptoir Suisse; ce fut l'occasion, pour son directeur M. J. J. Schwarz, de présenter un rapport sur l'activité de l'Office et les résultats des diverses campagnes de propagande. Il projeta également un film nouveau mettant l'accent sur les nombreux atouts touristiques du canton, documentaire actuellement présenté aux Etats-Unis dans les «ASTA Chapters».

Schweiz Suisse

Au cours de cette séance présidée par M. Eric Giorgis, M. de Meyer, président de l'Office du tourisme de Villars et directeur d'institut, fut appelé à siéger au Bureau du comité de direction.

Défense d'un chemin de fer de montagne

Menacé dans son existence, comme le sont d'autres lignes de chemins de fer secondaires, l'Aigle–Sépey–Diablerets a trouvé de très nombreux défenseurs. A l'appel d'un «comité de défense» présidé par le préfet du district d'Aigle, plus de 28 000 citoyens ont apporté leur soutien en signant une pétition demandant le maintien de la liaison ferroviaire. Ils estiment à juste titre que ce serait une grave erreur de supprimer la ligne de chemin de fer desservant une vallée dont la seule route d'accès est une voie de transit débouchant sur trois cols (Les Mosses, Le Pillon et La Croix), ligne qui ne cause aucune entrave à la circulation routière, si ce n'est dans la traversée d'Aigle qu'une solution satisfaisante résoudra dans un avenir plus ou moins proche.

Les adversaires du maintien du chemin de fer font ressortir les déficits grandissants de l'exploitation, déficits qui ont passé de 7000 fr. en 1950 à 512 612 fr. en 1971. Il est vrai que si le nombre des passagers s'est accru d'un tiers et les marchandises transportées ont presque doublé, apportant une très sensible augmentation des recettes, les dépenses d'exploitation ont passé de 310 473 fr. à 1 394 518 fr.

Le Casino de Montreux

On vient de mettre à l'enquête publique, le plan d'extension partiel «Casino de Montreux» et les Montreusiens qui s'y intéressent ont trente jours pour consulter le dossier. Il n'y a pas de temps à perdre en effet si l'on veut inaugurer le nouveau bâtiment au printemps 1975. On sait que déjà un projet a été retenu et une première maquette présentée dont nous avons donné l'image dans ce journal. Le projet définitif reste encore à terminer mais il convenait de définir les limites de construction.

Un bénéfice appréciable

C'est celui qu'a réalisé durant l'exercice 1971–1972 le ski-lift du Col des Mosses: plus de 30 000 fr. pour 450 000 fr. de recettes. Et ce, malgré un enneigement peu favorable, l'hiver dernier. jd.

Coups de ciseaux

Notre capital hôtelier

Le quotidien fribourgeois LA LIBERTE, sous la plume de Pierre Barras, émet quelques réflexions sur les conséquences de la pénurie de main-d'œuvre dans l'hôtellerie. En voici quelques-unes:

Les responsables de notre hôtellerie sont à bon droit mécontents de la situation intenable dans laquelle les mettent les restrictions de main-d'œuvre étrangère. Ceux qui ont cru devoir prendre la responsabilité de voter l'initiative Schwarzenbach sont aujourd'hui la cause de la politique draconienne et par trop schématique du Conseil fédéral. Trop schématique parce que le plafonnement global imposé ne tient pas compte des différences de situation entre professions. Le contingent accordé à notre hôtellerie est manifestement insuffisant et risque de compromettre cette branche de notre économie (...)

Nous dépensons par ailleurs de beaux millions pour amener des étrangers chez nous en leur promettant une hospitalité de premier ordre. L'apport du tourisme à notre balance des paiements s'est chiffré l'an dernier à 4,5 milliards. Allons-nous compromettre et ces efforts, et ces investissements? (...)

Il faut donc espérer qu'on en viendra à moins de rigidité d'une part, mais aussi d'autre part à un effort accru pour former les réserves de main-d'œuvre que recèlent encore certaines régions, notamment celles de chez nous, qui s'ouvrent maintenant au tourisme comme la Gruyère. Il y a là des jeunes qui ne pourront pas rester agriculteurs. Leur donner la formation hôtelière, c'est leur assurer un gagne-pain et leur permettre de rester au pays en contribuant à un équipement hôtelier qui lui manque trop souvent.

Etalement des vacances et prix d'hôtel

Dans la NOUVELLE REVUE DE LAUSANNE, J.-P. Englade consacre un article de fond à l'allongement des saisons dans l'hôtellerie et à l'étalement des vacances. Nous en reproduisons un extrait:

Il n'en est pas moins vrai que le fameux étalement des vacances, dont on parle tant depuis des années, s'est révélé une fois de plus un échec à peu près total, malgré un très léger, presque insignifiant progrès du nombre des vacanciers en juin.

Bilan: des millions de nuitées – comme on dit dans la profession – perdues; autrement dit, des hôtels de toute catégorie, dont la moitié, les deux tiers, voire les quatre-cinquièmes de chambres étaient inoccupées en dehors des deux mois, deux mois et demi de la saison à proprement parler, tandis qu'ils étaient complets, ou refusaient même du monde durant les quelques semaines de juillet–août.

Certes, des raisons structurales s'opposent à un véritable étalement des vacances – date fixe et malheureusement immuable des congrès scolaires et la fermeture des administrations et des grandes usines. Les techniciens du tourisme estiment cependant que, malgré ces très gros handicaps, la situation pourrait progresser, à condition qu'il y ait une différence sensible de prix entre la haute saison et le reste de l'année. Une différence beaucoup plus importante que celle que les hôtels accordent à l'heure actuelle, qui varie entre dix et maximum vingt ou vingt-cinq pour cent; ces derniers chiffres étant plutôt exceptionnels. (...)

Il est indéniable que si une publicité suffisamment claire promettait des vacances de trente à quarante pour cent meilleur marché avant le 1er juillet et à partir du 1er ou du 10 septembre, avec également des réductions sur les chemins de fer, l'effet psychologique d'une telle «tentation» ne serait pas négligeable, surtout si les stations, municipalités, syndicats d'intiative, etc.... s'occupaient, à leur tour, des loisirs et des distractions, afin que ceux-ci ne soient pas limités strictement aux huit ou dix semaines de la «haute saison».

Certaines expériences tentées notamment en Autriche, en Scandinavie (malgré le climat) et dans les pays de l'Est, ont donné des résultats encourageants, par endroits même extrêmement satisfaisants. Pourquoi ne pas les essayer également chez-nous?

Sauvez...

Nous avons lu dans la presse que Franz Weber joue les St-Bernard dans le val d'Anniviers. Ses sentiments sont diversement interprétés; voici l'opinion du correspondant valaisan au journal LA SUISSE:

Ainsi donc après avoir... sauvé Montana-Crans, Franz Weber se jette au secours de ces pauvres Anniviards. Il s'agite, tournoie, gesticule plus facilement à Lausanne ou Zurich qu'à Sion ou à Crans.

Nous n'attendons pour notre part de celui que Maurice Zermatten a qualifié de Don Quichotte, une ultime initiative, un dernier bon mouvement, un branle-bas magistral déclenché à Paris ou ailleurs pour «sauver l'indépendance des Valaisans».

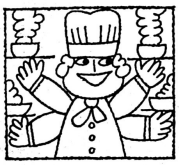
Il n'y a nul doute que dans ce Valais, qui économiquement fut longtemps à la remorque des autres cantons, tout ne s'est pas déroulé dans l'harmonie et que de salutaires holà devaient être jetés – et le furent – de l'extérieur, à commencer par Berne.

Certains diront non sans raison: c'est dommage car c'était aux Valaisans eux-mêmes à mettre à temps de l'ordre chez eux. Mais de là à brandir sans cesse, surtout au-delà des frontières cantonales où la spéculation a aussi ses ogres, le spectre du saccage du Valais en perdition, du canton vendu à l'Encan, il y a une marge.

Parlant cette semaine devant les délégués suisses de l'Union des arts et métiers, le conseiller d'Etat Genoud a prôné vertement l'auto-développement cantonal et le droit de certaines populations, non encore empaillées, de faire valoir harmonieusement la surface de leur territoire.

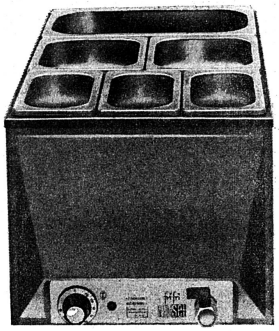
M. Genoud osa même parler à ce propos – je cite – de «certaines mesures fédérales prises à l'emporte-pièce et de certains articles sans nuance».

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

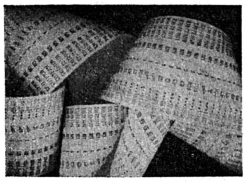
Eines der 110 Qualitätserzeugnisse von Frifri

frifri

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

Comptoir: Halle 31, Stand 3129

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

Litton Business Systems, Sweda

Seefeldstrasse 123 8034 Zürich Tel. 01-47 96 00

Filialen und Ausstellungsräume in:

Basel, Elisabethenanlage 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 Vollandes 40	022 / 36 54 88	St. Gallen, St. Leonhardstrasse 32	071 / 22 71 88

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.

Aus dem neuen Dienstleistungsprogramm von Knorr

caterplan
Produkte und Service für Grossverbraucher

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.

VILAN

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

P 13-2270

Einmalige Gelegenheit!

Wegen teilweiser Aufgabe des Hotelbetriebes zu verkaufen:

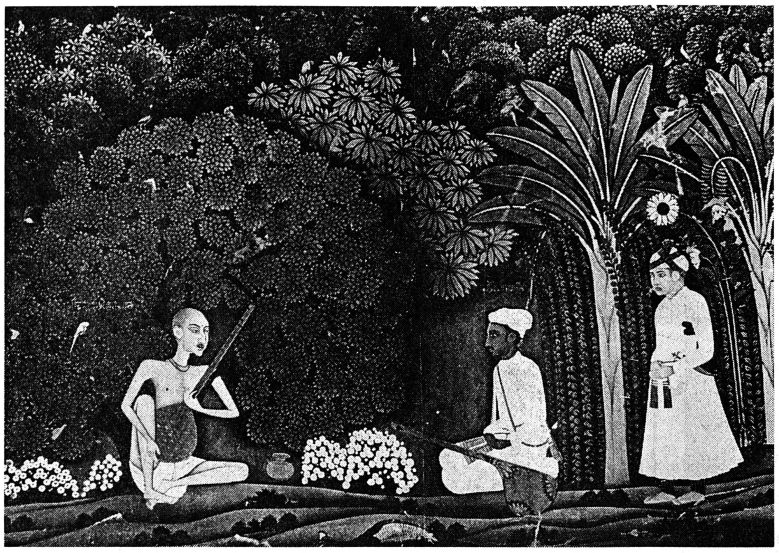
neuwertige Telefonkabine

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

Vakuum-Verpackungen
barth
Alte Landstrasse 141
8802 Kilchberg
✆ 01 91 28 61
Telex 56796



L'Inde hôte officiel du 53e Comptoir Suisse, expose 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 spiritualiste.

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, populeux et varié dont la richesse ostentatoire d'autrefois a 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'ethnies (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 touche: 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 agence 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 à elle seule dispose désormais de 2000 lits supplémentaires, avec l'ouverture de deux hôtels: le Sheraton, et le Taj Intercontinental.
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 fabuleux palais des Maharadjahs ont été transformés 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 l'Inde. Un excellent exemple: Kovalam, près de Trivandrum, où le Kovalam Palace s'intègre remarquablement à tout un complexe touristique. Goa et ses extraordinaires plages fait l'objet d'un vaste plan de développement, qui permettra d'ici un an d'accueillir un grand nombre de touristes.

De Delhi à Madras, pas de problème...

En plus de ses trains confortables et rapides, à air conditionnés, l'Inde possède un réseau pratique et étendu de lignes aériennes intérieures, les Indian Airlines. Cette compagnie vient d'ajouter des Boeing 737 à la flotte des appareils modernes. Réseau dense, tarifs modérés, deux atouts de première importance dans le développement du tourisme.

AIEST-Kongress in Istanbul

Experten unter sich

Der nachstehende Bericht über einen Kongress «wissenschaftlicher Fremdenverkehrsexperten» ist auf den ersten Blick geeignet, 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 sprunghaften Expansion des Tourismus je länger je mehr angewiesen sind. Denn nur systematisches Vorausdenken 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 Bosporus gelegenen Ferienort 20 km ausserhalb Istanbuls, 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, Wirtschaftswissenschaftern, Landesplanern, Psychologen, Soziologen und allenfalls weitern 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 ökonometrischen 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 bedeutend aussagekräftiger ist als die Input-Output-Analyse, aber sich mangels der zahlreichen noch fehlenden statistischen Daten kaum quantifizieren lässt. Auch finden Aenderungen der Umweltbedingungen, der Mode und der Technologie in Dr. Vanhoves Modell keinen Platz.
Bei Professor Menges ökonometrischer 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, mitberücksichtigt würden.
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 andern 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 ausgezeichnet erläuterte Abhandlung seines Kollegen Burkart über die Rolle der grossen Tour-Operators 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 Fremdenverkehrsbüros, die anstelle der direkten Kundenberatung mehr und mehr den Reiseveranstaltern bei der Zusammenstellung von Tours in ihrem Land helfen

und deshalb von den Parterreräumlichkeiten mit Schaufenstern in die oberen Stockwerke eines Gebäudes zögen. Die Umgestaltung des Reisemarktes wurde anhand der Anteile der verschiedenen Staaten am englischen Auslandreiseverkehr erläutert, wo das vor allem durch die Tour-Operator bediente Spanien seinen Anteil an den britischen Auslandreisen von 1967–1970 von 24 auf 34 Prozent steigern konnte. Von spanischer Seite wurde dann auf die Kehrseite der Medaille 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 erwiesen sich die vertikalen Verbindungen. Durch den Besitz von Transportunternehmungen und Hotels schlössen die Tour-Operator 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 Reiseveranstalern bei einem 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. Bürky 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» auf. 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 den 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 beschränken und die positiven 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 Fährkosten zurückerstattet.
Mit dieser Regelung hofft man, die regionale Förderung des Tourismus 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 internationale touristische Preispolitik 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 Kinder unter 16 Jahren kostenlos mitnehmen können.
Diese Posthäuser liegen vorwiegend an Autobahnen, haben viel Parkplatz, ein oder zwei erstklassige Restaurants und Konferenzzimmer. Architektur und Innenarchitektur 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 recueil 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.

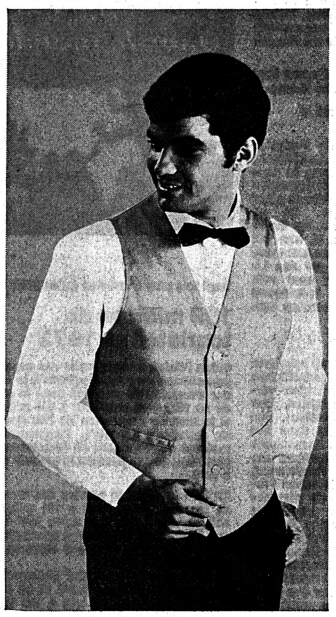
Le 500ème diplôme de l'UIOOT

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, anglaise, française et espagnole, 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 régréssion sensible du nombre de congrès par rapport à l'année précédente. En effet, après le chiffre reccord 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 (13 00 participants) en 1967, à 267 (30 500 participants) en 1970. Le nombre des participants en 1971 n'a été que de 23 200.
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 Gewebezusammensetzung aus Polyester und Baumwolle sowie dem in der Welt einzigartigen ANGELICA-PREST-Verfahren.

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

PFEIFFER + CIE
Wäschefabrik
8753 MOLLIS
Telefon (058) 4 41 64

PFEIFFER

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

Verführung zu einer Reise nach Amerika

Fliegen Sie mit «Marti 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:

Marti reisen
3001 Bern Bubenbergplatz 8 Tel. 031 22 38 44
2502 Biel Bahnhofstrasse 14 Tel. 032 6 06 33
3283 Kallnach Tel. 032 82 28 22

P 06-1970

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

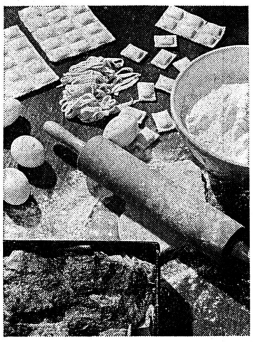
Teigwaren und Reis

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 Monfalcone 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 Mange, 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 Luigis 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 saffa, keini Zit für Frau und au Gelt nit vill!» 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.

DAS ERFOLGSREZEPT

Maccheroni «Virginia»

Für 1 Portion

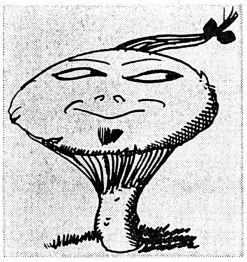
80 g Maccheroni
½ Aubergine
¼ Paket Mozzarella
100 g geschälte Tomaten
¼ Zwiebel
5 g getrocknete Basilikumblätter
½ dl leichte Béchamelsauce
10 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, Butterflocken, Oel zum Backen der Auberginen und für das Dünsten der Tomaten
Butter für die Portionenformen

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 ½ Stunde ziehen lassen. Den braunen ausgetretenen Saft abwaschen und die Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocknen. In Oel (am besten Olivenöl) hellgelb ausbacken. Ueberschüssiges Oel durch Pressen entfernen. Maccheroni «al dente» kochen. Zwiebeln und Tomaten zu einer Sauce dünsten. Gut würzen. Lagenweise Maccheroni, feingescheibelten Mozzarella, Basilikum, Auberginen und Tomaten einfüllen. Die Béchamel darüber verteilen, mit Käse und Butterflocken bestreuen und kurz gratinieren.

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!



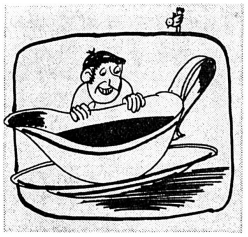
Interessante Beilagen zu Teigwaren und Reis

Po-ku chinesische Trockenpilze

Diese grossen, fleischigen, absolut küchenfertigen Pilze mit abgekipptem 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 stilechte chinesische Zubereitungsart als Beilage zu Reis. Ideal für Vegetarier und Gäste, die das Besondere lieben!
Erhältich 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 rassige 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, Origano oder Wacholderpulver abgewandelt werden kann.

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

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

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, poschiert an weisser Sauce
Kalbfleisch, geschnetzelt an Currysauce
Kalbsvoressen
Lammcurry
Sauce Bolognese
Tomatensauce, Jägersauce, Currysauce
Erhältlich in Grossverbraucherpackungen.
Marken und Lieferanten: Alemagna, Bonar, Ditzler, Frigo, Frisco-Findus, Frosty Acres, Hero, Howeg, Libby's, Polaris, Stokely, Toni, Friola, Bell, Maggi, Haco, Knorr.

Was der Gast sich wünscht

- Nicht immer Nudeln als Teigwarenbeilage, sondern zur Abwechslung einmal Spätzli, Hörnli, Gnocchi oder Maccheroni
- Zu Teigwaren unaufgefordert geriebenen Käse, und zwar möglichst frischen!
- Bei Tellerservice von Teigwaren oder Reis gut vorgewärmte Teller (besonders wichtig bei der Aufbereitung im Microwellenherd!)
- Wirklich «al dente» gekochte Teigwaren und leicht körnigen und feuchten Risotto.
- Etwas rassigere Currysauce zu Trokkenreis 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 begehrst Du als Lohn dafür?» «Ich möchte», sprach der Weise, «dass Ihr mir, Herr, Reiskörner auf die Felder 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 Welternte!
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 willkommene Anregungen Geltung haben. Beziehen kann man das Büchlein beim Herausgeber: RISO, Postfach 1870, 3001 Bern.

Das Tellergericht

Chinesische Pilze mit Reis

Po-ku chinesische Trockenpilze	20 g	–.96
Zwiebel	30 g	–.10
Oel	10 g	–.04
Salz, Glutamat, Maispuder		–.05
Ingwerwurzel, Knoblauch		–.20
Saké Suishin (Reiswein)	¼ dl	–.30
Sojasauce «Tung Chun»	10 g	–.05
Reis	50 g	–.10
Warenaufwand für 1 Portion		1.80

Pilze und getrocknete Ingwerwurzel 15 Minuten in heisses Wasser einlegen. Zwiebel hacken und in Oel leicht anziehen lassen. Abgetropfte Pilze und feingehackte Ingwerwurzel einen Moment mitdünsten. Durchgepressten Knoblauch, Saké Suishin und Sojasauce 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 Trokkenreis servieren.

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 Primarschulklassee 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 Glarner Schabzieger über diese Teigwaren streuen!» Eine gute Idee, ja sogar ein Tip, der auch im Gastgewerbe Anklang finden dürfte!

Für Sie entdeckt

Wild Rice – wilder Reis

Wenn Sie Ihren Gästen etwas Exklusives bieten wollen, dann ist dieser Reis mit Snob appeal gerade richtig. Als Beilage zu Fleisch oder Gemüse, wird er ähnlich wie Risotto zubereitet. Die Zugabe von etwas Sherry gibt ihm noch eine ganz spezielle Note. Zum Schwärmen gut ist der wilde Reis, wenn man Geflügel oder Wildgeflügel, zum Beispiel Rebhühner, damit füllt. Die genauen Rezepte sind auf der Packung aufgedruckt. Ein interessantes Produkt von S and W (erhältlich bei Haecky Import SA, Basel).

> Es gibt keine grössere Sünde wider den Reis, als ihn durch unsachgemässe Zubereitung zu schänden.

Ein Spitzenerzeugnis

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

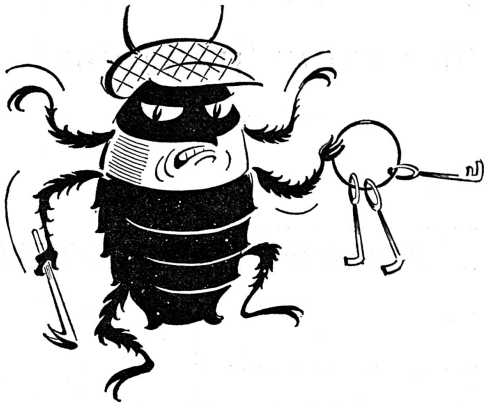
Importeure:

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

NEU GARANT



Mit bester Zufriedenheit = So schreiben unsere Kunden.
Haben Sie Schädlingsprobleme wie **Schwabenkäfer, 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

Hotelbedarf

Grosskücheneinrichtungen

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

Zu verkaufen von Privat:

Barock-Rahmen

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

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

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 Möblierung 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 entgegengenommen.

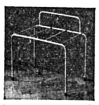
Zu verkaufen

1 Kühlschrank, Marke Therma, 200 l, Fr. 250.–. 1 Gas-Restaurationsherd Marke Zoppas, 6-flammig, 2 Backöfen, neuwertig, Fr. 3500.–. 1 Gas-Salamander mit Grillplatte Marke Zoppas, neuwertig, Fr. 1200.–. Kaffeemaschine Marke Auto-Metro, 1 Kolben, Fr. 600.–. 1 Tellerwärmeschrank Marke Maxium, Fr. 600.–. 1 Rechaudwärmer Marke Lukon, 5teilig, Fr. 150.–. 1 Turmix-Grill, Haushaltmodell, Fr. 150.–. 1 Friteuse Marke Fritout, älteres Modell, Fr. 250.–. 1 Mixer Modell Tourmix, mit Ersatzglas und 2-l-Mixbecher aus Chromstahl, neuwertig, Fr. 300.–. 1 Chromstahlspülbecken, 3teilig und 3türiger Unterbau, Fr. 350.–. 6 Tische 60 x 60 cm.

Aus Kegelbahnabbruch div. Rundbänke, Eckbänke, Schmiedeisengitter und -lampen, div. Kegelbahnmaterial.

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

6693



Kofferböcke
Metall, aus Stahlrohr, glanzverzinkt, mit Wand- und Bodenschoner. 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 85

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: lic. rer. pol. M. Bonorand) erstellte Eignungskataster und das empfohlene Leitbild einer künftigen touristischen Förderungspolitik in den wirtschaftlichen Randgebieten des Kantons Graubünden der Oeffentlichkeit 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 einleitend festzuhalten,

dass eine Förderung des Fremdenverkehrs in den wirtschaftsschwachen Gebieten im Alpenraum nicht der einzige Massnahmebereich 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 erfolgsversprechend sein sollen – eine strenge Selektion und möglicherweise auch eine Prioritätsordnung der Förderung auf).
- Mit dem vorgelegten Fremdenverkehrs-Eignungskataster (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 Entscheidfindung 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 an das 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 mithelfen, 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 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 verschiedenerorts angelaufenen Regionalplanungen und keinesfalls auch nicht die Ortsplanungen. Vielmehr könnte diese Arbeit als weitere – naturgemäss nur indikativen Charakter aufweisende – Grundlage für die genannten Planungen auf 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 Gebietsebene).

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 wirtschaftsbelebende 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 Fremdenverkhr 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 deren fundamentale Leistungen 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. Misstrauen besteht jedoch vielfach gegenüber finanziellen Engagements; ebenso wird nicht selten der Entzug der landwirtschaftlichen Produktionsanlagen sowie das Verlorengehen heimischer Tradition befürchtet.

Kozentration auf wenige Zentren

Mit rund 12 Millionen Logiernächten im Jahre 1971 ist der Kanton Graubünden zur stärksten schweizerischen Fremdenverkehrsregion 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-Fremdenverkehrsgebiete; 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 Dezennium war die durchschnittliche Wachstumsrate der Winter-Logiernächte im Kanton Graubünden 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 äusserst stark zu; ihr steht von den 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 Oesterreich, Frankreich und Italin zeigen, dass Orte über ca. 1600 m für einen intensiveren Sommertourismus nicht mehr in Frage kommen (das Oberengadin stellt in dieser Hinsicht eine europäische Ausnahmeerscheinung 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 Landschaften hinsichtlich ihrer Fremdenverkehrseignung darstellen.

Wenn auf Grund der natürlichen Voraussetzungen nur Sommertourismus möglich 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 Fremdenverkehrs-Eignungskataster 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.

Ueberall, 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 Nutzenentzug durch den Verzicht auf die touristische Erschliessung oder andere wirtschaftsbelebende 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 Bewertung 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: Fremdenverkehrsarten und die einzelnen Richtwerte für die Punktvergabe 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 zugeteilten 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–Waltensburg–Andiast
– Heinzenberg
– Münstertal
– Obersaxen–Lugnez
– Unterengadin (ausgenommen Bad Scuol-Tarasp-Vulpera und Samnaun)

Potentielle Fremdenverkehrsgebiete 3. Ordnung

(Gebiete mit wenigstens mässiger Fremdenverkehrseignung, wo der Fremdenverkehr wegen Mängel des natürlichen Angebots für einen intensiven Zweisaisonbetrieb untergeordnete Bedeutung behalten wird bzw. inskünftig erhalten kann).
– Avers
– Oberhalbstein (ausgenommen Savognin und Bivio)
– Prättigau (ausgenommen bestehende Grossfremdenverkehrszentren)
– Puschlav
– Rheinwald

Potentielle Fremdenverkehrsgebiete 4. Ordnung

(Gebiete mit nur geringer Fremdenverkehrseignung, wo der Fremdenverkehr vor allem wegen Fehlens einer Eignung für den Wintertourismus nur in Einzelfällen und punktuell eine gewisse Bedeutung erlangen kann):
– Alvaneu–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 Fremdenverkehrswirtschaft 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 gewarnt worden, den Erfolg einer wirtschaftlichen Strukturverbesserung in den Entwicklungsgebieten 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 Entwicklungsgebieten ist veraltet. Ueberdies befinden sich die Hotels nicht selten an einem vom Feriengast wenig bevorzugten Standort. Bedeutend günstiger ist die bessere Ausnützung des leerstehenden Wohnraumes durch Einbau von Ferienwohnungen zu werten; diese Handlungsalternative stellt wahrscheinlich auch den einzigen Weg zur dringend erforderlichen Erhaltung der Ortsbilder dar.

- **Fehlende Einrichtungen für Sport, Spiel, Gästeunterhaltung**

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 Förderungsphase keinen Platz. Viele in den Untersuchungsgebieten erstellten touristischen Transportanlagen (namentlich Skilifts) sind ohne Bezug auf regionale oder gebietsweise Entwicklungskonzepte, sondern nach dem unhaltbaren Grundsatz «jeder Gemeinde ihren Skilift» 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 Ortschaften führen. Die vorhandenen Hotelbetriebe (Hauptstrassen gelten 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 Südosten des Kantons (Unterengadin, Münstertal 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 dazugehörenden Berggebieten) vom Standpunkt des Fremdenverkehrs (in Konfrontation mit dem Eignungskataster) in verschiedenen Gebieten noch ungenügend.

- **Personalmangel 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 Ueberalterung und des Mangels an Personen im Alter zwischen 20–40 Jahren.

- **Fehlende finanzielle Mittel**

Der geringe bisherige Investitionsanreiz für die Fremdenverkehrsunternehmer in den Entwicklungsgebieten muss auf die durch die kurze Sommersaison bedingte geringe Rentabilität der Fremdenverkehrsbetriebe 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 Feriensiedlungen.
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 keine stärkere finanzielle Initiative im Sektor Fremdenverkehr erwartet werden darf.
Es offenbarte sich auch verschiedentlich, dass besondere Vorsicht bei der Bestükkung mit privatem Kapital «von aussen» am Platz ist. So verunmöglichen 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 Fremdenverkehrsrichtpläne und von einer abgeschlossenen Ortsplanung abhängig gemacht wird.

- **Fehlende Einsicht für regionale Zusammenarbeit**

Die Zusammenarbeit benachbarter Gemeinden in touristischen Belangen 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 nur gering, überdies sind die nebenamtlichen Leiter überlastet und deshalb oft den sich stellenden Aufgaben und Problemen nicht gewachsen. Besonderes 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 schwerpunktweisen Ausbaues mit Förderungsprioritäten vor. Bevorzugt wären somit jene Gebiete touristisch auszubauen, die seitens Naturausstattung und Landschaftsbild eine Fremdenverkehrseignung 1. und 2. Ordnung verzeichnen.
Ein solches Verhalten, das auf den ersten Blick vielleicht nicht ungeteilte Freude findet und wohl auch die politisch nicht am leichtesten durchzusetzende Lösung darstellt, drängt sich vor allem wegen der begrenzten öffentlichen Förderungsmittel auf, die keine unrationelle 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 Förderungsabsichten soll das Prinzip der Querschnittsförderung (zum Beispiel gleichzeitige Aktivierung der Verkehrserschliessung, Erstellung regionaler Schulzentren und Lehrwerkstätten mit Berufsschulen, Zusammenlegung der Gemeindefunktionen und Gemeinden, Grundlagenverbesserung in der Landwirtschaft usw.) den übergeordneten Rahmen bilden.
– Für mechanisch neu zu erschliessende Gebiete sind als «Gegenleistung» von den direktbetroffenen Regionen absolute Freihaltezonen anzubieten und in den regionalen touristischen Richtplänen zu verankern.
– In Gebieten mit guten Voraussetzungen für den Zweisaisonbetrieb soll der Neubau 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 Gedankengutes einer «dezentralisierten Konzentration» sind flächenbezogene Abgeltungen für diese «nicht-marktmässigen» Leistungen der einheimischen Bevölkerung vorzusehen: «Regionaler Finanzausgleich» für jene Gemeinden, die die Zentrumsvoraussetzungen nicht erfüllen, aber mithelfen, touristische Zentren in Entwicklungsgebieten zu realisieren (ein solcher Finanzausgleich stellt wahrscheinlich das zentrale planungspolitische Instrument zur Durchsetzung regionalplanerischen Gedankengutes im Berggebiet überhaupt dar.)
– Als Träger der touristischen Entwicklung sollten speziell regionale Entwicklungs- und Investitionsgesellschaften gefördert werden.

Massnahmen

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

Indirekte Förderungsmassnahmen:

– Ausbau der Infrastruktur und speziell der inneren Verkehrserschliessung in den förderungswürdigen, neuen touristischen «Hoffnungsgebieten» gemäss der Ergebnisse des Eignungskatasters. Bevorzugte Förderung der lokalen Infra- und touristischen Suprastruktur in den vorgeschlagenen neuen touristischen Zentrumsorten bzw. -gebieten.
– Ausbau des Beratungswesens im Hinblick auf die in den Entwicklungsgebieten gegebenen speziellen Probleme und auf das empfohlene Entwicklungsleitbild. 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 Kurortseinrichtungen.
– Förderung des Ausbaus unbenützten Wohnraums für touristische Zwecke durch Bestandesaufnahme hierfür geeigneter Objekte und Richtlinien für den Ausbau; Bereitstellung zusätzlicher Mittel für den Einbau von Ferienwohnungen in unbenützten Gebäuden, wobei die Gewährung von der Einhaltung der Richtlinien für den Ausbau abhängig gemacht würde.

Institutionelle und gesetzgeberische Verkehrsorgane

– Schaffung einer Amtsstelle für Fremdenverkehr auf Kantonsebene.
– Nominierung einer konsultativen Kommission für Fremdenverkehrsfragen, die den zuständigen Behörden beratend beizustehen hätte.
– Ernennung eines Beratungsgremiums zuhanden der Bewilligungsbehörden für Skilift- und andere Transportanlagen.
– Schaffung eines eigentlichen Fremdenverkehrsförderungsgesetzes.
Die vorliegende Studie soll Unterlagen und insbesondere Entscheidungshilfen 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.

Restaurant **Storchen** Solothurn

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

Noveau 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

Bären Biglen

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 Serviertöchter

für welche Freundlichkeit im Umgang mit den Gästen noch eine Selbstverständlichkeit ist. Saison 5. Dezember bis April. Geregelte 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/barmaids
(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 gril

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

St. Moritz

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.

Davos

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)

Küche: **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 CRESTA HOTELS CRESTA HOTELS CRESTA HOTELS CRESTA HOTELS 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 Berne

hier abtrennen

Name / Nom / Cognome / Apellidos / Name

Vorname / Prénom / Nome / Nombre / Christian Name

Geboren am / Né le / Nato il / Nacido el / Date of Birth

Wohnadresse / Domicile (adresse exacte) / Indirizzo attuale / Domicilio / Permanent Address

Telefon / Téléphone / Telefono / Teléfono / Telephone

Nationalität / Nationalité / Nazionalità / Nacionalidad / Nationality

Art der Bewilligung für Ausländer / Genre de permis pour étrangers / Genere di permesso per stranieri / Permiso para extranjeros que posee / Kind of Labour-permit for Foreigners

Bisherige Tätigkeit / Activité antérieure / Attività svolta / Actividad anterior / Professional Activities up to now

3 letzte Arbeitgeber / 3 derniers employeurs / 3 ultimi datore di lavoro / 3 últimos patronos / 3 last Employers

Wünscht Stelle als / Désire place de / Desidera posto di / Desea puesto de / Post desired

Sprachkenntnisse / Langues étrangères / Lingue straniere / Conocimientos de lenguas extranjeras / Languages spoken

Jahres- oder Saisonstelle / Place à l'année ou saisonnière / Posto annuale o stagionale / Puesto anual/temporero / Annual/Saesonal 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 Uebereinkunft

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 internationale, s'estimant capable d'assumer les responsabilités que cette position comporte, est invitée à soumettre 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 Ferienablösung 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
Saaltochter oder -kellner
Zimmermädchen

Offerten erbeten an die Direktion

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

P 13-2977

DU LAC
WÄDENSWIL

Unsere drei Commis de cuisine und der Stift suchen einen neuen

KÜCHENCHEF

Wir und unsere Brigade stellen uns ungefähr folgende 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 Entlöhnung.

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 Entlöhnung, Pensionskasse SHV und volle Versicherung im Falle einer Krankheit oder eines Unfalls.
Eintritt: 1. Oktober 1972 oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften 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 Uebereinkunft, folgende Mitarbeiter:

Küchenchef
Köche
Kochlehrling
Küchenmädchen
Küchenburschen
Serviertöchter
Buffettöchter

Wir bieten überdurchschnittlichen Verdienst, angenehme Arbeitsbedingungen 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 Stellungen, 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 kontaktgewohnte Führungskräfte finden eine hochinteressante Lebensstellung mit grosser Aktionsfreiheit. Die hohen Anforderungen werden nach Leistung grosszügig salariert. 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

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

IPA Institut für Personal- und Unternehmensberatung

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** sprachenkundig
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 Zeugnisabschriften 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)

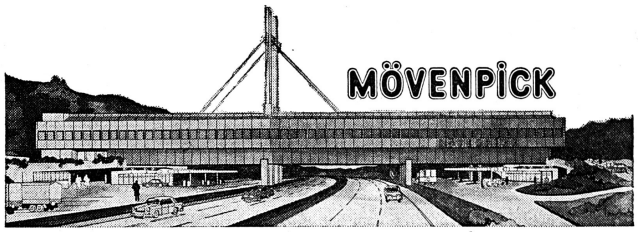
1 jüngeren Koch

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

KINDERRESTAURANT
Grosse Geste für kleine Gäste

Hostessen

HABSBURG-GRILL
Anspruchsvoll ohne Hochmut

Oberkellner-Betriebsleiter
Chefs de service
Empfangshostessen
Kassiererinnen
Service-Hostessen
Service-Stewards

BOULEVARD-CAFE UND EISDIELE
Fancy Ice and coffees
for coffee and ice-fans

Empfangshostessen
Service-Hostessen
Service-Stewards

HINTER DER FRONT
damit es klappt

Chief-Steward-Assistant
Lingeriegouvernante
Lingeriemädchen
Buffetdamen
Hilfskräfte/
Pareja para el office

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

Restaurant clipper Basel

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 Glion 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, 6433 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

6680

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 sommelières
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 Chucht-Chäschtli

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

Hotel Storchen Schönenwerd

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 Storchen, **5012 Schönenwerd**
Tel. (064) 41 47 47

Storchen-Grill • Storchen-Snack • Bar-Dancing • Kegler-Pic
Säle für 8–300 Personen • alle Zimmer mit Bad • 120 Parkplätze
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

Tschuggen Hotel Arosa

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

Administration:	**2. Kontrolleur**
Loge:	**Logentournant** **Chasseur**
Etage:	**Hilfszimmermädchen**
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

BAHNHOF BUFFET AARAU SBB

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 weitern sind bei uns die Posten
eines
Chef de partie
und eines
Commis de cuisine
zu besetzen.

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

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

P 29-12669

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 Festsaales (400 Plätze).

Anforderungen:

Wir erwarten eine umfassende Ausbildung im Gastgewerbe. Stellenantritt anfangs 1973.

Wir bieten zeitgemässe Entlöhnung, Gewinnbeteiligung und eine 4-Zimmer-Dienstwohnung.
Es sind keine eigenen finanziellen Mittel erforderlich.
Die Stelle eignet sich besonders für jüngeres, zielstrebiges 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 Arvenstübli

Chef de rang
sprachenkundig

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 Uebereinkunft. Diskretion voll zugesichert.

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

GRAND HOTEL BELVEDERE, 7270 DAVOS PLATZ

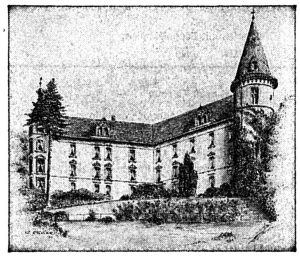
sucht für die Wintersaison

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 mitzuarbeiten?
Wir suchen auf 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. Spleiss,

Kurhotel Schloss Steinegg AG, Frohburgstrasse 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

GOUVERNANTE

als hauswirtschaftliche Chefin
für die Abteilung Office. Eine Allround-Könnerin, 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

Döltschiweg 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
(sprachenkundig)
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. Badmeister
(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, Döltschiweg 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. Hobi.

6675

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht in Jahresstelle bestqualifizierten, sprachenkundigen

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 Uebereinkunft.

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** **Hilfszimmermädchen** **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 (20×8 m, 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:	**Restaurationstöchter** (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-Buffets:	**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 einem 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 Organisationsproblemen 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 vertraulichen Kontakt mit unabhängiger Drittseite eingeladen. **Schriftliche** Anfragen oder Kurzofferten erreichen uns am Hauptsitz unter Kennziffer 8145/1; **telefonische** Vororientierungen erfolgen zwischen 10 und 20 Uhr (auch samstags) 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. Faivre, Tel. (022) 26 15 92 oder (022) 34 40 40.

Unser Institut begründete den telefonischen Bewerbungsdienst für fortschrittliche Unternehmen des In- und Auslandes und bürgt für jede gewünschte 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

Spirgarten

AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEPHON 62 24 00

Gesucht nach Uebereinkunft in mittlere Brigade

Chef de partie
Commis de cuisine

Zeitgemässe Entlöhnung und Arbeitszeit, angenehmes 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, références, copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre PZ 902875 à Publicitas, 1002 Lausanne.

HOTEL SCHWANEN RAPPERSWIL

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige Mitarbeiterin für das

Hotel-Sekretariat

Sprachengewandte Bewerberinnen werden bevorzugt. Anfängerin kann angelernt werden.
Interessante Tätigkeit bei fortschrittlichen Arbeitsbedingungen und guter Entlöhnung.

Offerten sind erbeten an

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

P 19-999

DSR snacks restaurants

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'armee.

Nous serions reconnaissants aux personnes intéressées de bien vouloir présenter une offre écrit, 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, geregelte Freizeit.

Offerten an
Confiserie-Tea-room Zuttel
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

Hotel Engiadina ZUOZ

Wir suchen auf 1. November 1972 oder nach Uebereinkunft

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 Hause.

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

Schriftliche oder telefonische Anfragen an:

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

6702

Hotel Säntis, 9657 Unterwasser

sucht auf kommenden Dezember

Commis de cuisine
Anfangssekretärin
Serviertochter
Anfangsserviertochter
Saaltochter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Portier-Hausbursche
Tournante
(Zimmer, Lingerie)

Wir bitten Sie, Ihre Offerte mit Unterlagen und Verdienstanspruch 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-Ceppi, 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-Tournante

Offerten mit Zeugniskopien.

6689

Gesucht nach Klosters

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 Wölfli,
Kochergasse 4, 3000 Bern, Tel. (031) 22 19 13.

P 05-9114

Hotel Rosatsch
Bündnerstube und Stüv'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)

Restaurationstöchter

Partieköche

Hilfsgouvernanten

Office-/Küchenburschen

Offerten mit den üblichen Unterlagen (Zeugniskopien 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 angelernt)
oder
Buffet-Bursche
(wird angelernt).

Bitte fragen Sie uns an.
Tel. (064) 22 23 12
U. Lüscher-Rutishauser

SALMEN, AARAU

OFA 51.776.881

Albris

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'avenir
- 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

Etagengouvernante

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

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

	Kassierin (mit Hotelerfahrung)
Loge:	**Telefon-Tournant**
	Nachportier
Saal:	**Demi-chef oder Commis de bar**
Küche:	**Commis de cuisine**
	Kochlehrling
Restaurant/ Dancing:	**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 indispensable. 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 22plätzige 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.)

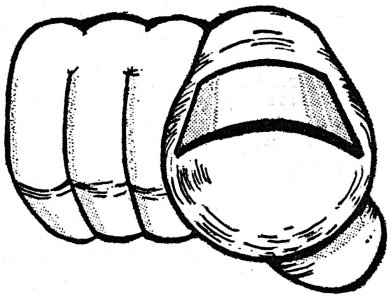
Er sollte über fundierte Kenntnisse im Speiseservice, über gute Sprachkenntnisse und Führungsqualitäten verfügen.

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

Bistrot Aeschen 48

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, Rötisserie

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 Restaurationstöchter

1 Chef garde-manger

1 Patissier

1 Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an A. Klainguti.

6645

Bergrestaurant Albeina

sucht für neuumgebautes Bergrestaurant Mitarbeiter

Serviertöchter

Buffettöchter

Köche/Köchinnen

Kassiererin
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; sprachenkundig)

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

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

Barmaid

Eintritt 1. Oktober 1972 oder nach Vereinbarung.

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

Schreiben oder telefonieren Sie an:

Fam. K. Webter-Schwaar, 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 ausgeglichen, 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

Buffettöchter

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

cafeterie et économat: **1 aide-gouvernante**

restaurant: **1 chef de rang**
1 commis de rang

Faire des offres complètes au chef du personnel.

6715

Sternenhotel, 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

HOTEL WALHALLA

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 Groll-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
Im Zentrum von
In the centre of
St. Moritz

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: **Hilfszimmermädchen**
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 Nahrungsmittelsektor und bieten Ihnen nebst guten Verdienstmöglichkeiten auch flotte Zusammenarbeit mit tatkräftiger Unterstützung, ausgebaute Sozialleistungen ...
... wir nehmen uns Zeit, Sie gründlich in Ihre neuen Aufgaben einzuführen!

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 interne Schulung und beste Möglichkeiten, sich im Gastgewerbe weiterzubilden.
Sie finden bei uns geregelte Arbeits- und Freizeit, Unterkunftsmöglichkeiten 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
Serviertochter
Eintritt 1. Dezember

Buffettochter
(Anfängerin)
Eintritt 1. Dezember

Jungkoch
für A-la-carte- und Bankettküche

Hausbursche

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

6648

Hotel Gotthard
Interlaken

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. (083) 3 55 13.

6773

Hotel Restaurant «Bären»
3072 Ostermundigen-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, Ostermundigen, 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:
Rossiez, Gerbergasse 7, 8001 Zürich.

6614

Albris 50 Betten — Hotels — PALU GARNI 70 Betten

Pontresina, Engadin

suchen für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle:

Service: sprachenkundige **Serviertöchter** für Saal
Serviertöchter für Restaurant, Tea-room
sprachenkundige **Kellner** für Saal
Kellner für Restaurant, Tea-room

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

Etage: **Alleinportier** (mit Fahrbewilligung, nur Jahresstelle)

Konditorei: **Konditor**
Konfiserieverkäuferinnen (sprachenkundig)
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 Dancing Oasis in Thun.

Wir bieten zeitgemässe Entlöhnung, gut ausgebaute Krankenversicherung, angenehme Arbeitsverhältnisse, Aufstiegsmöglichkeiten in unserem 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 rétribuée.

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

6526

Nach Arosa

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

Alleinsekretärin

für Réception und Sekretariat.

Gutes Maschinenschreiben 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.

Sport- und Reitzentrum Muntelier

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 Reitgelegenheit.

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 premiere 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 rôtisserie 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**
fille de bar
fille 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 Offtern 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 . . . . ships!

HOTEX

Bedeutendes in **Miami** beheimatetes Unternehmen sucht in (Zwei)-Jahresstelle bestausgewiesene, Englisch sprechende Fachkräfte für Küche und Service, 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 **Ferienablösung** suchen wir für unsere gut ausgebaute 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.
Geregelte 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 bewährt 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

Restaurationstochter

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 36-12556

---

sonnen berg zürich

Wir suchen in Jahresstelle per Oktober oder nach Uebereinkunft

Empfangssekretärin

Der Posten in unserem modernen Erstklassbetrieb verlangt gute fachliche Ausbildung, Sprachkenntnisse und zuverlässiges Arbeiten.

Wir bieten:

Interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit im Umgang mit internationaler Kundschaft.

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf, Verantwortungsbewusstsein und selbständigem Disponieren, dann sind Sie vom ersten Tag an ein begeistertes 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

6765

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 Patissier
1 Alleinköchin
1 Buffetdame

Gute Verdienstmöglichkeit, geregelte Freizeit sowie übliche Sozialleistungen 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 Gambrinus*
HÔTEL DE FRIBOURG
DANCING - NIGHT-CLUB *Fouji Yama*

cherche pour son exploitation jeune et dynamique pour entrée immédiate ou à convenir:

sommelières/sommeliers

pour le DANCING et éventuellement pour le 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
Buffettöchter (-burschen)
Commis de bar
Chasseur

Offerten mit Unterlagen erbeten an

Hermann J. Hobl.

6674

Gesucht nach WENGEN für die Wintersaison:

Serviertochter
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

6667

Gesucht auf 1. Oktober oder nach Uebereinkunft versierte, nette und freundliche

Barmaid
in unser stark frequentiertes Dancing.
Ebenso auf 15. Dezember jungen, flinken
Kellner
für unser rustikales Speiserestaurant. Sehr gute Verdienstmöglichkeit.

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. Jahresstelle

Koch
neben Chef
Köchin
Hilfsköchin
Serviertöchter

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

Anfragen: Tel. (033) 73 13 73.

6769

GENÈVE

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

HOTEL SCHWANEN RAPPERSWIL

sucht auf 1. Oktober 1972, eventuell in Teilzeitarbeit:

Serviertochter
Buffettochter
Köchin
Küchenhilfe
Wäschebetreuerin

Gute Entlöhnung, angenehme Arbeitsbedingungen.

Anmeldungen sind erbeten an

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

P 19-999

Hippel Krone

U. Notz
3210 Kerzers
Tel. (031) 95 51 22

Welcher

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 allgemeinen 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, Zeugniskopien, 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
Serviertochter 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

Davos JAKOBSHORN

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.

Davos JAKOBSHORN

OFA 56.200.001

ZERMATT

Gesucht für die Wintersaison

1. Saaltochter oder Kellner
Saaltochter
Serviertochter
Buffettochter

ab Mitte Oktober für die Wintersaison

Koch
Saaltochter

Offerten bitte an: Hotel Julen, 3920 Zermatt.

6747

*** DERBY WIL

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 Unterhaltungsmöglichkeiten. 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 Bahnhofplatz, 9500 Wil.

6731

DAVOS
Hotel Albana-Pizzeria

Gesucht für lange Wintersaison tüchtige

Restaurationstochter
oder
Restaurationskellner
sowie
Saaltochter-Saalpraktikantin

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

6729

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

Wir suchen für lange Wintersaison ab zirka 15. Dezember

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
Buffettochter

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. Taramarcaz, Tara Club
1936 Verbier CH.

P 36-1213

Zielgruppe

Gross-verbraucher:

Hotel-Revue.

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

usw.

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

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

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 neuzeitlichen Arbeitsbedingungen, 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.
Buffettochter

Offerten bitte an Fred Düllmann, 3110 Münsingen, Tel. (031) 92 10 08.

6768

Hôtel de l'Ancre
Genève

sucht für seinen modernen Betrieb (100 Betten)

Etagengouvernante
Betriebsassistentin/
Hotelpraktikantin
Buffetdame/-tochter

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 cuisine

Tél. (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 vestiaire

Faire offres écrites à
Paul Taramarcaz, 51, rue de Lausanne, 1951 Sion.

P 36-1213

HOTEL EUROPE Davos

Erstklasshaus im Zentrum
Für die Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réception	**Sekretär(in)**
Etage	**Zimmermädchen**
Küche	**Chif pâtissier** **Saucier** **Commis de cuisine** **Kochlehrling**
Restaurant	**Kellner** **Buffettochter**

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/Tournant

für Ablösung in Etage, Empfang und Nachtdienst. Fremdsprachenkenntnisse erwünscht.

Sich melden:

Hotel Central, Falkenerstrasse 3, 4051 Basel
Tel. (061) 25 44 48

6739

Hotel NATIONAL Davos

sucht für die kommende Wintersaison (Mitte Dezember bis Ende März)

Tournant

telefon- und sprachenkundig (3 Tage Loge – 2 Tage Etage).

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:

Bernard Branger
Sommersaison: 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.

6363

Gesucht nach BARBADOS (Karibische Insel)

1 Koch

für italienisches Spezialitätenrestaurant in Hotel u. Schweizerleitung. Englische Sprachche Bedingung. Eintrittsdatum zirka 15. Oktober. Anfangssalär sehr gut. Vertragsdauer ein Jahr. Hin- und Rückflug bezahlt. Arbeitsbewilligung wird besorgt.

Eilofferten unter Chiffre 6763 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Zürcherhof, 8001 Zürich
Zähringerstrasse 21

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft eine sprachenkundige

Hotelsekretärin-Praktikantin

Wir bieten: Vielseitigen, interessanten Arbeitsbereich, geregelte Arbeitszeit.
Auf Wunsch Zimmer in unserem Personalhaus.
Haben Sie Lust, in einem dynamischen Team mitzumachen?

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung.
Telefon (01) 47 10 40 und verlangen Sie Herrn Ebener oder Herrn Bättig.

6077

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 desarollo 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. Maître 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.

Nigth Auditor

Réceptionist

Köche

Kellner

702

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

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** (sprachenkundig)
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

Alpenhof St. Anton
Oberegg ob Heiden

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.

5834

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 neuzeitlichen Arbeitsbedingungen.

Offerten bitte an:

J. Schnarwiler

Gasthof zum Roten Löwen
6024 Hildisrieden bei Luzern
Tel. (041) 99 18 88

6225

Gasthof Bären, 5242 Birr

Wir suchen einen jungen

Koch

in gepflegtes Spezialitätenrestaurant

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

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

OFA 51128016

Grand-Restaurant/Tea-room/ Confiserie «Schuh», 3800 Interlaken

Wir suchen per Mitte Dezember

Allgemeingouvernante
(junge, tüchtige Kraft)

Verkäuferin
sprachenkundig

ferner per Frühjahr 1973

Kochlehrling
zu eidg. dipl. Chef

Konditorlehrling
zu zwei eidg. dipl. Meister

Confiserieverkäuferin-Lehrtochter

Freie Kost und Logis im Haus. Beste Arbeitsbedingungen. Geregelte Freizeit.

Bitte rufen Sie uns an: F. Beutler jun., Tel. (036) 22 94 41.

6562

Kornhauskeller Bern

sucht in Jahresstelle

Koch-Patissier

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

Hotel Stern, Chur

Währschaftes 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
- Gästeempfang 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 nostrano», 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 Rosablanche
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 Entlöhnung 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 buono 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 sprachenkundigen 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 sprachenkundige

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 Neuchatel

cherche pour de suite ou à convenir

sommelier

commis de cuisine

Faire offre à la direction. Tél. (038) 25 95 95.

6595

CAFE VAUDOIS LAUSANNE
1, place de la Riponne, tél. 021 20 63 71
CEM

cherche pour sa cuisine satellite

1 CUISINIER
pour ses restaurants.

SOMMELIERS(IÈRES)

Téléphonez pour prendre rendez-vous à la direction K. Schaad.

P 22-6571

Nach **Grindelwald** gesucht tüchtige, sprachenkundige

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 kleinere Brigade.

Peter Widmer

Hotel Sonne, Rotmonten
Tel. (071) 24 43 42, St. Gallen

OFA 63792004

Gesucht per sofort junge, freundliche

Barmaid oder Servicetochter
evtl. Anfängerin.

Hoher Garantielohn, Zimmerentschädigung, Ferien, geregelte Arbeitszeit.

Offerten erbeten an Tel. (053) 5 32 77, W. Schön,

Rüden-Bar, Bahnhofstr. 10,
8200 Schaffhausen

6364

Hotel Glockenhof

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 Huldi & 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.

Interessenten und Interessentinnen melden sich bitte für eine Betriebsbesichtigung und Besprechung mit den Eltern im

1.Kl. BUFFET AARAU

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
Restaurationstochter
Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem modernen Betrieb, gute Entlöhnung, 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/Réceptionistin
als Mitarbeiterin,

die wir suchen auf 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

Saaltochter
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

Arosa

Für die kommende Wintersaison, Dezember 1972 bis zirka Ende April 1973, suchen wir noch folgendes qualifiziertes Personal:

Büro:	**Sekretär-Sekretär-praktikant** (für Réception, Journal, Kasse)
	Nachtsekretär
Loge:	**Telefonist**
Etage:	**Gouvernante**
	Etagenportier
	Zimmermädchen
Buffet:	**Buffetdame**
	Buffettöchter
	Buffetburschen
Restaurant:	**Chef de service**
	Kellner und Serviertöchter
Küche:	**Chef de cuisine** (evtl. mit Brigade)
	Patissier
	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

Davos

für die kommende Wintersaison, Saisondauer bis nach Ostern

Küchenchef
keine Restauration

Commis de cuisine
per 15. November

1 Kochlehrling

1 Generalgouvernante

1 Hilfsgouvernante
für Office und Economat

3 Commis de salle

1 Barmaid-Hallentochter

1 Portier-Conducteur
sprachenkundig

Offerten mit Zeugnisabschriften sind unter Bekanntgabe der Lohnansprüche bitte an

Herrn H. L. Moser,

7270 Davos Platz
Bellavista Sporthotel,

zu richten.
Telefon (083) 3 51 83.

6266

Nous checrhons 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

36-29896

Hotel Schweizerhof 7500 St. Moritz

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch die folgenden Mitarbeiter:

Nachtconcierge oder Nachtportier
(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.

Barmaid
Barman
Hostess
Business Grill
Hilfspersonal
(Ausweis B)

702

Hotel Nova-Park – wo man sich trifft
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 542221

TOURISTCONSULT

Conseillers pour le développement du tourisme SA
Consultants for the development of tourisme 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 neueröffneten 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.

6611

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.

Daselbst

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 Ferienzentrum Dir. A. Weixler
7250 Klosters, Tel. (083) 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 Entlöhnung, 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, vorzugzweise 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

MÖVENPICK

LAUDINELLA ST. MORITZ
Kurs- und Ferienzentrum
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
- Zimmerdienst

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 halbtageweise Tätigkeit, noch fachtüchtige

Küchenchef
Küchenchef-Stellvertreter
Köche
Köchinnen
Küchengehilfen
Haus-Lingerieangestellte

Rheumazentrum
8437 Zurzach

ASSA 90-48042

BUFFET H B ZURICH

Unsere Löhne sind der heutigen Zeit angepasst!

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie
Patissier
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.

6064

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 Hotelfach. 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
Empfangsfräulein
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 Seitz, eidg. dipl. Küchenchef. Er freut sich, wenn er sich auf seine Mitarbeiter verlassen kann, wenn sie selbständig 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 allerhand interessante Vorteile bieten:
- Die Küche ist maschinell hervorragend eingerichtet. Das macht die Arbeit rationell und zeitsparend.
- Sie verdienen sehr gut im Marktplatz.
- Allfällige Ueberstunden werden extra bezahlt.
- Sie haben eine geregelte Freizeit.
- Sie arbeiten im Schichtbetrieb.
- Sie erhalten ausserdem Treue- 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. Seitz freut sich auf Ihren Anruf.

6261

markt platz
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 Kochkenntisse, 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 personnelle.

5619

Stellenangebote Offres d'emploi

Davos

Hotel Garni (140 Betten)

sucht für die Wintersaison 1972/73

Chef de réception
Sekretärin
Kellner
Koch
Barmaids
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 SV

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

Müli

Rôtisserie Müli
5243 Mülligen

In prächtige **Mühle,** direkt an der Reuss (5 Minuten von Baden und Brugg), suchen wir für unsere **Rötisserie** tüchtigen

Restaurationskellner

bei sehr hohem Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Ehepaar für Küche

auch Ausländer, Bewilligung vorhanden.

Anfragen sind erbeten an Fam. Samson-Zellweger, Rötisserie 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 Servicekaderangestellten).

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, Döltschiweg 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
Saaltochter
Anfangssaaltochter

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

Barmaid (evtl. Serviertochter)

in sehr gut frequentierte 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 initiatives

Geranten-Ehepaar

Patent nicht erforderlich.
Auch geeignet für Interessenten mit einem Sommerbetrieb.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an
Dominik P. Maron
Direktion

P 13-26302

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

6576

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/ Stenna/ Bar-Dancing: (Winterbetrieb bis Mitte April)	**Buffettöchter** **Barmaid** **Serviertochter** **Buffettochter** **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

---

radi

St. Moritz

Wir suchen

für lange, schwungvolle Wintersaison (Dezember bis April) oder in Jahresstelle:

1 Aide du patron (Chef de service)
1 Bartochter
1 Chef garde-manger
1 Chef saucier
1 Chef entremetier
1 Tournant
Commis de cuisine
Küchenburschen und Küchenmädchen
3 Buffettöchter 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

---

sonnenberg
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 Hotelfaches 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
Saaltochter
Eintritt 15. 12. 1972
Serviertochter für Raclettestübli
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

Buffettochter
(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 Alleinkoch
(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 Entlöhnung.

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 Bankettservice, Freude an der Ausbildung von Lehrlingen.
Wir bieten: gute Entlöhnung, selbständiges 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
sprachenkundig
Chef de rang
Buffettochter
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 Sommersaison 1973 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réception:	**Büropraktikantin**
Etage:	**1 Zimmermädchen** **1 Aushilfszimmermädchen** **1 Tournante**
Saal:	**1 Buffettochter** (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**
salle:	**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. (026) 7 13 46.

6669

Hotel Bellevue Täsch bei Zermatt

sucht für kommende Wintersaison

Alleinsekretärin
Serviertochter
Buffettochter
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 Umsatzbeteiligung, 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
Buffettöchter
Tournante (im ganzen Hause)

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an
H. Cavegn. Telefon (083) 3 72 08

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 Speiserestaurant noch eine freundliche

Serviertochter

Eintritt sofort. Guter Verdienst. Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

Offerten an:

Hotel Restaurant Krone
Küchenchef S. Stellmacher-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.**

5832

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

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

AMBASSADOR

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, worauf 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.

Buffettochter
(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 weitgehendst selbständiges Arbeiten in einem modernen Haus mit einem angenehmen Arbeitsklima, den Leistungen entsprechende Entlöhnung 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** **Patissier** **Commis de cuisine**
Buffet:	**Buffettochter**
Office/ Economat:	**Anfangsgouvernante**
Office:	**Hilfspersonal** (nur Jahresbewilligung)

Offerten mit Zeugnisabschriften 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:

Récetpion:	**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.

6580

Hotel Monopol-Metropol
6490 Andermatt

sucht für lange Wintersaison

Buropraktikantin

Restaurationstöchter

Buffettochter
(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 bestqualifizierten, sprachenkundigen

Restaurationskellner

mit tadellosen Umgangsformen für exklusives Spezialitätenrestaurant.

Ebenfalls suchen wir auf 15. September oder nach Uebereinkunft eine tüchtige, qualifizierte

Buffettochter

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

---

du midi central seehof
STIFFLER 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 guteingerichteten Berghotelbetrieb mit Restauration und Selbstbedienung

Buffettöchter

Buffettöchter/Kassiererinnen

Serviertöchter

Zimmermädchen

Bursche für Buffet und Haus
(Anfängerinnen werden angelernt)

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

5650

Gesucht in italienisches Spezialitäten-Restaurant

Koch und Commis de cuisine

eventuell Aushilfe.

Tel. (053) 5 21 55

64-390001

HOTEL Beau Rivage
1200 GENÈVE

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.

6272

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 Gehaltansprüchen sind zu richten an

F. Elsa, Hotel Grischuna, 7451 Bivio
Telefon (081) 75 11 36

6291

Restaurant Schützenhaus
Pratteln

bei Basel sucht auf 1. Oktober

Koch
Jungkoch
Kochlehrling
Serviertöchter
Buffettochter

Fam. W. Martin

Tel. 061/81 50 04

OFA 53.835.027

Hôtel de l'Ancre, Genève

Für unseren modernen, gutorganisierten Betrieb suchen wir eine

Hotelpraktikantin

Junge, zielbewusste Tochter wird angelernt.

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.

6546

Hotel Waldeck,
Flims-Waldhaus

Wir suchen für kommende Wintersaison in Jahres- und Saisonstelle folgende Mitarbeiter:

1 Saucier oder Commis de cuisine

1 Kochlehrling

1 Buffettochter

1 Serviertochter

Eintritt: 25. November 1972 oder nach Vereinbarung.

Offerten erbeten an:

Familie Glaus-Casty, Tel. 081/39 12 28

6483

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.

6057

Seehotel Engel
8820 Wädenswil

sucht nach Uebereinkunft

Buffettochter 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

6433

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.

6505

HOTEL WALHALLA

sucht per sofort

Empfangssekretärin
Réceptionspraktikantin
Serviertochter

Offerten sind erbeten an

E. und B. Leu-Waldis,
Hotel Walhalla, 9001 St. Gallen,
Tel. (071) 22 29 22

6393

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

5775

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

5737

Hotel-Restaurant Sporteck

Davos

sucht für kommende Wintersaison, evtl. Jahresstelle

Serviertöchter

Buffetdame/Buffettochter

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 031/91 80 50

P 05-5142

Hotel Blume, 3800 Interlaken

Gesucht nach Uebereinkunft

Barmaid
(evtl. Anfängerin mit Servicekenntnissen)

sowie

Alleinserviertochter
(Anfängerin wird angelernt)

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten und freundlich sind, dann rufen Sie mich bitte an:
H. Oberli, Tel. 036/22 71 31

6447

Gesucht für uns neu rustikal eingerichtetes Speisesierte, 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 Serviertochter

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 Leseintensität ist überdurchschnittlich
- Die HOTEL-REVUE erreicht viele wichtige Zweitleser
- Die HOTEL-REVUE erzielt eine hohe Lesedauer
- Geschäftsinserate in der HOTEL-REVUE werden von den entscheidenden Lesern beachtet
- Die HOTEL-REVUE hat ein profiliertes Redaktionsprogramm
- Die HOTEL-REVUE bietet dem Inserenten handfeste Leistungen
- Inserate von ¼ Seite und grösser werden im Textteil placiert

Die Hotel-Revue der Schlüssel zum Grossverbrauchermarkt

Haus zum Rüden
ZÜRICH

sucht per 1. Oktober oder nach Uebereinkunft:

Garde-manger
Chef de partie
Commis de cuisine
Service-Lehrtochter
oder
Service-Praktikantin

Offerten an:
P. Halter, Limmatquai 42, 8001 Zürich,
Tel. (01) 47 95 90.

6527

Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Sekretär für die Réception
(NRC 42) sprachenkundig
Eintritt 1. 10. 1972 oder nach Uebereinkunft.

Ferner ab sofort:

Chasseur-Téléphoniste
(sprachenkundig)
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-Buffet
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. Karpf-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. Amstutz, Hotel Thalwilerhof, 8800 Thalwil.

6596

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

Pour Genève

maître d'hôtel
jeune et dynamique, habitué 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

VORSCHRIFTEN

über das Erscheinen der Inserate an einem bestimmten Platz in der Hotel-Revue werden

immer nur als Wunsch, jedoch nicht als Bedingung entgegengenommen.

Flumserberge

Hotel Alpina
Modernes Haus mit 60 Betten, bekanntes Speiserestaurant.

Wir suchen für lange Wintersaison (Dezember-Ende April)

1 Sekretärin
1 Büropraktikantin
1 Obersaaltochter
2 Restaurationstöchter
(für Speiserestaurant)
1 Buffettochter
2 Commis de cuisine
2 Küchenburschen
1 Lingeriemädchen

Offerten an
Fam Güller, Tel. (085) 3 12 32.

P 13-2990

HOTEL ALPINA KLOSTERS

sucht für Wintersaison oder Jahresstelle tüchtige, sprachenkundige

Restaurationstöchter, -kellner
Buffettöchter
(auch Anfängerinnen)
Saucier-Souschef
(in Jahresstelle)

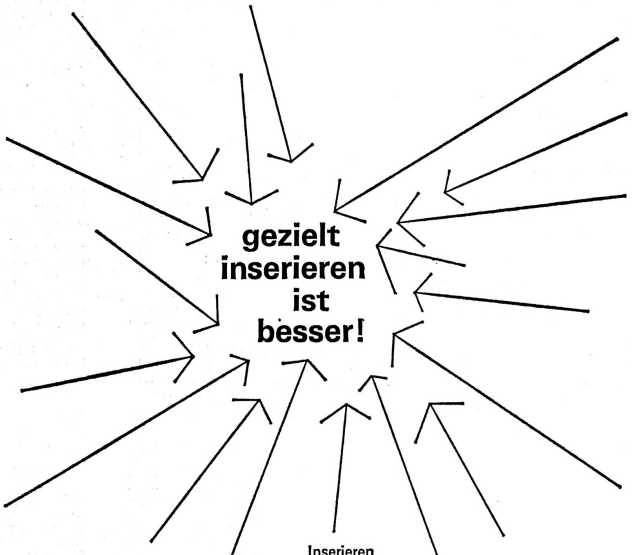
Offerten an:

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!



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, Telephon 031 25 72 22

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. Hotelierstochter 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 Berne.

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. Domicile en Suisse.

Libre début 1973 ou à convenir.

Faire offre sous chiffre 6716 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

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. Mauron, tél. (029) 7 11 17.

P 17-13653

2ème maître d'hôtel

27 ans, italien, bonnes connaissances français, allemand, anglais, et

secrétaire de réception

31 ans, Suissesse, française, bonnes connaissances allemand, anglais, italien; NCR 42, Anker, cherchent place à l'année dans même ville, si possible 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 Restaurationstochter**
(spricht Deutsch, Französisch, Italienisch)
in mittlerem Hotel oder Restaurationsbetrieb.

Offerten bitte unter Chiffre 6606 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

26jähriger

Gerant

(Fähigkeitsausweis A) sucht verantwortungsvolle Stelle im Gastgewerbe. Gelernter Koch, Erfahrung in Service und Administration. Mündliche Kenntnisse in Italienisch, Französisch, Englisch. Stadt Zürich und Umgebung bevorzugt.

G. von Rickenbach, Stampfenbrunnenstrasse 30, 8048 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 passende Stelle als

Etagenportier

in Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre 6600 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer und Deutscher,

Dancingkellner, gut ausgewiesen

zuverlässig und einsatzfreudig, suchen Stelle in Diskothek oder Bar-Dancing
mit Höchstverdienst, nur mit Inkasso, kein Oberkellnersystem.
Beste Referenzen.
Bevorzugt lange Wintersaison.

Offerten unter Chiffre 603-354752 an Publicitas, 4001 Basel.

Schweizer

Dancingkellner, gut ausgewiesen

sucht Stelle für kommende Wintersaison in Diskothek oder Bar-Dancing.
Beste Referenzen u. Zeugnisse 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.

Jungkoch

sucht auf 1. November oder nach Uebereinkunft neuen Wirkungskreis.
Bevorzugt franz. Schweiz.

Offerten bitte unter Chiffre 6619, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Oesterreicher, 25, Matura, Dipl. Hotelfachschule, Auslanderfahrung, in ungekündigter Stellung, sucht ab Dezember oder nach Uebereinkunft verantwortungsvolle Position als

Geschäftsführer (-Assistent)/Aide du patron

Beste Referenzen, Deutsch, Französisch, Englisch (Italienisch, Spanisch).

Offerten mit Lohnangaben bitte unter Chiffre 6601, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef de cuisine
et chef de partie
cherchent places pour la prochaine saison d'hiver.
Bonnes références.

Ecrire sous chiffre F 309510, Publicitas, 6901 Lugano.

2 Freundinnen suchen

Saisonstelle

in Bar oder Dancing.
Gute Service- sowie Barkenntnisse.

Theres Kiser, Baelstrasse 24, 6000 Luzern

OFA 62.003.380

MAITRE D'HOTEL

40 ans, Italien, longue expérience dans maison 1er rang, cherche place pour saison d'hiver, en Suisse française de préférance, évent, avec brigade complète.
Offres sous chiffre G 309639 Publicitas SA, 6901 Lugano

Oesterreichischer Hotelfachschüler sucht ab November bzw. Dezember 1972 Stelle in der französischen Schweiz zur Erlernung der französischen Sprache **(Réception bevorzugt, evtl. auch Service).**

Offerten unter Chiffre 6750 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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 Berne.

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.

Suissesse expérimentée, 4 langues, cherche position comme

gouvernante d'étage

Meilleures références.

Faire offre sous chiffre 6659 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

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 Seefels, Pörtschach, Oesterreich.

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 Herdeg, D-8993 Nonnenhorn,
Seestr. 43, Deutschland.

6756

Suche Stelle

In Kleinhotel, Gasthof, Restaurant. Helfe überall aus, Schreibarbeiten, Einkauf, Buffet, Keller usw.

Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre 6755 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Mädchen mit Handelsdiplom und Sprachkenntnissen sucht für kommende Wintersaison Stelle als

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.

Oesterreicher, 24, ledig, 3 Jahre Hotelfachschule, 6 Saisons in der Schweiz, sucht Stellung als

Aide de patron evtl. Vizedirektor

im Raume Berner Oberland.

Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 6753 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Dame suisse (née italienne), expérience 7 ans hostess 1er classe «Italia Navigazione», 5 ans travail auprès importante société de transport touristique, cherche **travail de responsabilité** comme

SECRÉTAIRE DE DIRECTION, AIDE DU PATRON, RÉCEPTION.

Langues: italien, français, anglais, espagnol, portugais (pas allemand), dactilo, telex.

G. Pasqualis-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.

26jährige, im Speiseservice versierte

Serviertochter sucht Stelle

in gutes Hotel oder Speiserestaurant. Zermatt, Montana, Verbier bevorzugt.

Offerten unter Chiffre OFA 3163 B an Orell Füssli Werbe 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 1972/1973) 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/ Réceptionistin

In einem französischsprachigen Winterkurort. Sprachen: Französisch und Englisch.

Offerten bitte unter Chiffre 6603 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger, sprachenkundiger

Chef de rang

(Schweizer)
sucht Servicestelle in einem gepflegten Restaurations- 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 Zakšek, Hotel Du Lac Seehof,
6403 Küssnacht.

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 36-301384 à Publicitas, 1951 Sion.

Serviertochter

sucht Stelle in einem netten 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 Malters
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

Fliessend Englisch, etwas Französisch. Zuschriften bitte an:

Herbert Egger,
7 North-Pole Roade,
GB-London W.10.

6775

Wintervorsaison.
Dipl. Wirtefachschüler, Holländer, sprachenkundig, sucht Stelle als:

Anfangs-Réceptionist

Anfangs-Hotelsekretär

Offerten mit Gehaltsangabe
Tel. (053) 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 elswhere free nov. Top 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 Réceptionistin

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.

6746

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'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

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 Ferienablösung übernehmen. Eilofferten erbeten an: Postlagernd 60, Hauptpost, 3001 Bern.

6735

30jähriger Küchenchef (Schweizer), mittelgrosse Brigade, 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/Atco, 1a, Barcelon 13, Spanien.

6743

Jeune couple cherche place pour la saison d'hiver dans hôtel 1er classe comme

gouvernante d'étage
chef de rang

Bonne certificats à disposition.

Faire offre sous chiffre 6736 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Oesterreicherin (20 Jahre) sucht Stelle in Erstklasshotel als

RÉCEPTIONISTIN (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 Von Exem,
Cogels Osylei 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!

Bar MIX KURS

der

Internationalen Barfachschule 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 **Kaltenbach, Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich,**
Tel. (01) 47 47 91.

Aelteste Fachschule der Schweiz.
Gegr. 1913

102

Berücksichtigen Sie die Inserenten der Hotel-Revue!

---

4 wichtige Argumente für Inserenten in der Hotel-Revue

- **52 mal 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 4000 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 Muttenz (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
Rütlistrasse 2
4009 Basel

6616

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'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

In grosser Ortschaft (Amtssitz) 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. 2546 durch **G. Frutig,** Hotel-Immobilien, Amtshausgasse 20, 3000 Bern.

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.
Gutfrequentiertes Haus.

Offerten bitte unter Chiffre OFA 5114 Lz
Orell Füssli Werbe AG, 6002 Luzern.

Tessin

Zu verkaufen tadellos 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 Sommersaison.

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.

6613

Zu verkaufen

2 Hotels im Berner Oberland

Auskunft erteilt Walter Schnydrig, Immobilien, 3715 Adelboden.

P 05-10601

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

Amthausgasse 20, Telefon (031) 22 53 02
Privat: (031) 58 01 99, Telegramme: Frutibern

Internationales Vermittlungsbüro für

Hotels, Restaurants, Tea-rooms, Pensionen, Motels

Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.
Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

127

Zu kaufen gesucht

HOTEL

Zweisaisonbetrieb, 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. Gründlicher, 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!

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 Trockenschaum 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

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.

St-Cergue

Hôtel-café-restaurant

à remettre, éventuellement avec immeuble.
Bonnes conditions.

Offres sous PE 902927 à Publicitas, 1002 Lausanne.

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 Gross-Inventar übergeben.

Gaststube, Speisesäli, 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, Wirtewohnung, Dienstenzimmer, Mangezimmer, grosser Trocknungsraum, Garage – Werkstatt, separate Garage – Lagerraum – 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

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 Restaurationsterrasse 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.

6479

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

6618

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.

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

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

53.588.004

CAFETIERS, RESTAURATEURS, HOTELIERS ...

Le rendez-vous à pas manquer!

STAND NARDIX S.A., Halle 17
No. 1772 (téléphone 21 37 98)

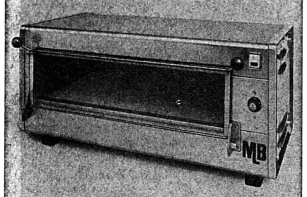
Une gamme formidable de machines à

laver les verres et la vaisselle

à des prix systématiquement plus bas!

ASSA 83-584

Max Bertschinger + Co. AG
Fabrik elektrotherm. Apparate
5600 Lenzburg, Tel. 064 51 37 12
präsentiert:



neu
Mini-Pizza-Backofen MLB

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 MLB 1972 **Erfahrung**

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 Möglichkeit, echten Goldschmuck zum einmalig günstigen Aktionspreis zu beziehen. Alle werden die herrlichen Anhänger, Halsketten, Broschen und Manschettenknöpfe besitzen wollen und bei Ihnen das echte ORANGINA verlangen.

Profitieren Sie davon, dann ist ORANGINA auch für Sie Gold wert!

Orangina

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.

Nur drücken...und es brennt.
Mindestens vier Stunden lang.

Für jedes Fondue oder Raclette, zum Flambieren 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 Einfüllöffnung und schon brennt es weiter.
Mit diesem neuen Gasrechaud hat Ihr Personal weniger zu tun, dadurch werden die Gäste schneller und besser bedient und es riecht nie mehr nach Sprit. Ihr nächster Kisag-Fachhändler, der sicher auch Ihr Gast ist, unterbreitet 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

SAUTER

Aus Kantinenumbau abzugeben:

1 Buffetanlage Holz mit Kellco-Belag hell- und dunkelblau
Tischfläche Crom-Nichelstahl 5,22 m lang x 0,7 m breit
Unterbau bestehend aus:
3teiliges Bainmarie mit Wärmeschrank
1 Kühlanlage mit Glacetruhe und
4 grossen Kühlschubladen für Getränke, Flaschen
1 Schubladenblock mit 4 Schubladen
2 Tablarschiebeschränke
1 Kaffeemaschinenunterbau separat 1 grosser Schrank mit Tablaren Kellco hell- dunkelblau
1 Kartoffelschälmaschine Kisag
1 Spülanlage mit 2 Duschen und Brausebatterie 2,45 m breit
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

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.

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 umgehen mit unserem

kitty GASTROMIX

Anwendung: Kartoffelstock, Mayonnaise, Spinat, Suppen, ... emulg. Creme.

Preis komplett mit auswechselbarem Mixstab, Schlagbesen, Aufhängevorrichtung **Fr. 490.–** (4 Geschwindigkeiten).

Macht sich oft im ersten Monat bezahlt. Verlangen Sie noch heute eine Vorführung!

Bezugsquellennachweis durch den Hersteller:

Gimelli & Co. AG, Zollikofen, Tel. (031) 57 23 23.

dianalon
Nadelfilz von bester Qualität.
In Platten, als Mosaik oder Rollen.
Verkauf durch den Fachhandel
Hergestellt von E. Kistler-Zingg AG, REICHENBURG

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 eindeutig und übersichtlich erfassen, können Sie beruhigt 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 AG
Zürich Basel Bern Chur Genève
8038 Zürich, Seestrasse 346, Tel. 01/45 93 33

COUPON HR/72
Senden Sie uns Unterlagen über BENZING Zeiterfassungssysteme!
Firma: _____

Englisch in England
ACSE

ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH
die führende Sprachschule in England

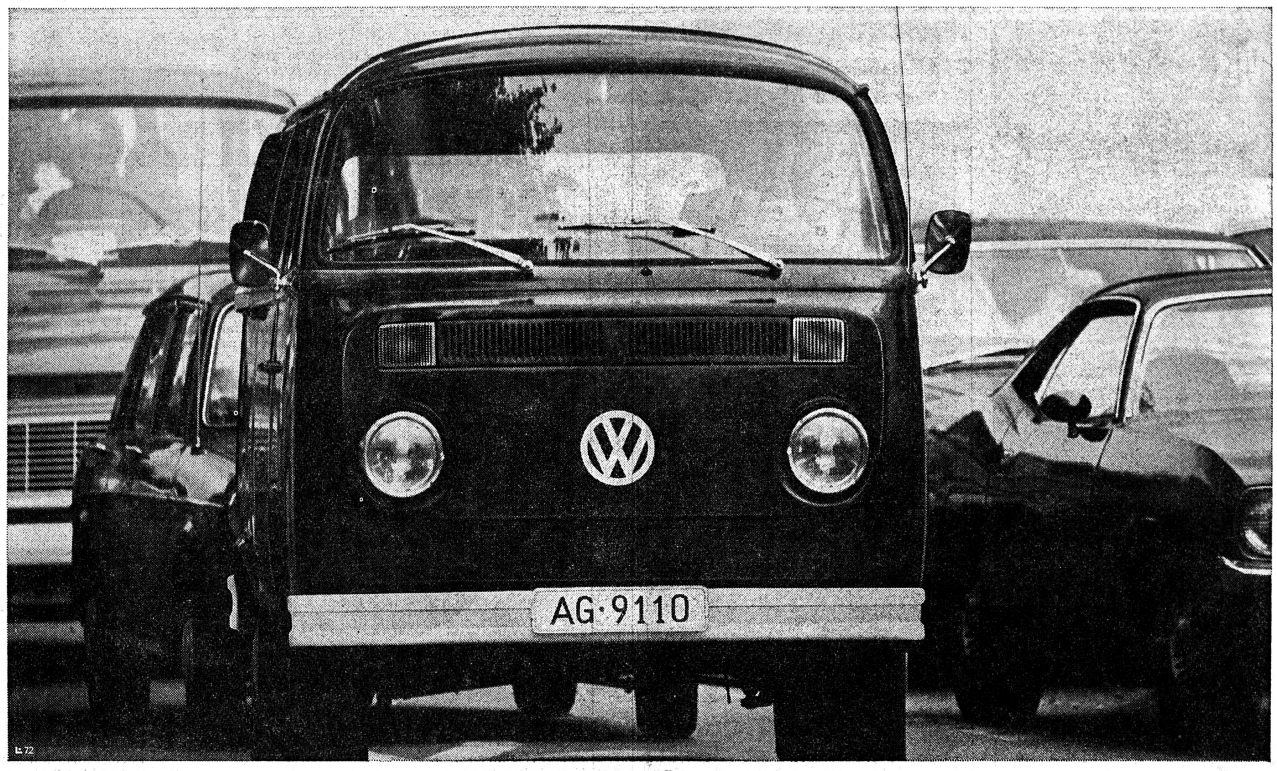
BOURNEMOUTH
(vom britischen Unterrichtsministerium anerkannt)
HAUPTKURSE, Beginn jeden Monat
VORBEREITUNGSKURSE auf das Proficiency-Examen der Universität Cambridge ● **SOMMERKURSE**
SPEZIALKURSE für: Management, Sekretärinnen, Bankpersonal, Gastgewerbe, Englischlehrer ● **FERIENKURSE** für 12–16jährige

Spezialsprachkurs 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

174
Name _____ Vorname _____
Strasse _____ Postleitzahl Wohnort _____

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



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...

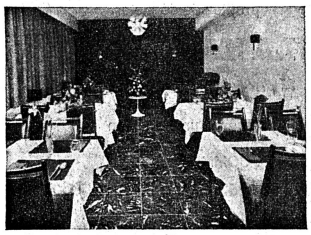
Weitere Verbesserungen: Mehr Sicherheit! Ein im 50-km-Crash-Test erprobtes Deformationselement vorn. Beide Stossstangen auf internationaler Normhöhe. Stärkere Bremsbeläge und eine neue Frontpartie. Nicht zu vergessen: die totale VW-Ausrüstung im Stil eines Personenwagens. Ein moderner 2-Wellen-Radio 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!

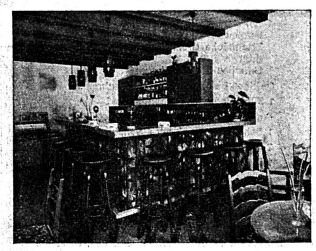
Eintausch-Coupon. Ich besitze einen Wagen,
Marke _____ Modell _____ Jahrgang _____
km _____ und möchte ganz unverbindlich erfahren, wieviel ich für einen neuen VW-Transporter aufzahlen müsste.
Name _____
Strasse _____
Plz./Ort _____ Tel. _____

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

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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 614 922