

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 81 (1972)
Heft: 43

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

XIe congrès de l'Association européenne des directeurs d'écoles hôtelières

Euhofa 1972

Le congrès 1972 de l'Euhofa, hôte de la Finlande, a réuni à Helsinki 120 participants, représentant 21 pays, sous la présidence de M. David Speiser (Allemagne).



M. Carlo de Mercurio, secrétaire général de l'Association européenne des directeurs d'écoles hôtelières, lors de l'ouverture officielle du congrès 1972 de cette association, dont nous voyons ici les membres du comité.

M. Ulf Sundquist, ministre de l'Education nationale, a ouvert officiellement ce congrès en souhaitant la bienvenue aux participants. Nous nous plaignons à en relever la parfaite organisation, due à M. Aake Pesonen, directeur de l'Ecole supérieure d'hôtellerie d'Helsinki, assisté de M. Kurt Nyberg, directeur de l'Ecole hôtelière d'Helsinki.

Traditions...

«Votr pays, Monsieur le Ministre, déclara M. de Mercurio, a su conserver fidèlement ses fortes traditions, tout en s'adaptant avec souplesse aux rythmes exigeants de la vie moderne. Par ailleurs, et non sans efforts, dont vous seuls mesurez le prix, il est parvenu à maintenir intacts ces valeurs suprêmes que sont l'indépendance et la liberté. Ainsi en est-il, toute proportion gardée, du tourisme et de l'hôtellerie qui doivent, eux aussi, demeurer fidèles à leurs traditions tout en s'adaptant – et avec quelle rapidité – à l'évolution constante des goûts et des exigences des touristes et des voyageurs, toujours plus soucieux de bien-être, de confort et de sécurité. Quant à notre indépendance, si elle n'exige pas les sacrifices que la vôtre vous a coûtés, elle requiert cependant de nous, un esprit toujours attentif et une volonté constante de demeurer nous-mêmes. (...)

... et progrès

Si notre industrie tient à poursuivre son développement, il devient indispensable pour nous de nous préoccuper de ceux-là même qui auront, demain ou dans quelques années, à prendre la relève, adoptant certes les techniques de plus en plus perfectes auxquelles certains jeunes nous ont offrir, sans renier pour autant le principe en vertu duquel c'est à l'homme, et à lui seul, qu'il appartient d'être l'âme de toute entreprise. La tâche des directeurs d'écoles hôtelières consiste donc à ouvrir très largement aux jeunes les perspectives où leurs talents pourront s'affirmer. Elle doit aussi les armer, contre les embûches inévitables auxquelles ils auront à faire face. Certes, ici comme en d'autres domaines, les difficultés ne manquent pas. Mais, quels que soient l'esprit de contradiction et de contestation, les refus, voire même les révoltes auxquels certains jeunes nous ont habitués, il n'en reste pas moins que, dans leur ensemble, les jeunes de notre temps demeurent dignes de notre estime et de l'intérêt que nous leur devons. En ma qualité de chef d'entreprise – et sans doute votre expérience rejoindra-t-elle la mienne – je tiens à rendre ce témoignage que les jeunes d'aujourd'hui, sous des dehors disons: curieux parfois, ont le cœur bien accroché et la volonté d'arriver. Ambition légitime pour la réalisation de laquelle, précieusement, nous nous rencontrons chaque année. Et il nous est agréable de constater que nos rencontres amicales qui favorisent nos confronta-

tions, nos échanges, nos décisions ont abouti déjà à des progrès réjouissants. A Helsinki, nous parlerons tout particulièrement des stages de nos étudiants.»

Le cycle de conférences

Des conférences du plus haut intérêt ont été données par des spécialistes de la formation hôtelière ainsi que de l'informatique:

- «Rapport sur l'enseignement en Finlande» par M. le directeur général des Ecoles professionnelles finlandaises, M. le Professeur Viljo Kuuskoski;
- «Rapport sur l'enseignement dans les écoles d'hôtellerie et de tourisme en Finlande» par M. Aake Pesonen;
- «Evolution dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration» par M. Gösta Brännström, directeur du consortium ICA en Suède;
- «Formation académique dans l'hôtellerie et dans la restauration» par M. O. D. Gladwell, directeur du département de l'hôtellerie du Collège polytechnique de Sheffield, Angleterre;
- «Le développement d'un hôtel sur le plan international» par M. Matti Sarkia, Horwarth & Horwarth International, USA;
- «Nouvelles méthodes de calcul en cuisine» par Mme Liisa Ahonen, Professeur de l'Ecole supérieure hôtelière d'Helsinki.

La préoccupation majeure des congressistes a été l'élaboration d'un carnet de stages international, qu'ils estiment indispensable tant pour les étudiants que pour les hôteliers.

Si besoin était, la parfaite réussite de ce congrès prouve, une fois de plus, à quel point l'Euhofa a sa raison d'être.

J.-P. Blanc, directeur, Ecole hôtelière, Genève

Des Macédoniens à l'Ecole hôtelière

Un groupe de 18 représentants de trois communes macédoniennes – Ohrid, Resen, Struga – soucieux du développement touristique de cette région relativement isolée et économiquement désertée, mais pas moins riche en attractions touristiques – lacs, montagnes, parc national – effectue actuellement un voyage d'étude en Suisse. Conscient du fait que développement touristique signifie formation de personnel hôtelier nécessaire, Tourisconsult, chargée de la planification régionale de cette zone et responsable du voyage du groupe yougoslave en Suisse, avait prévu entre autre une visite de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Après l'orientation générale, MM. P. Barakat et J.-L. Aeschlimann s'efforcèrent de répondre aux multiples questions des visiteurs avides d'obtenir de plus amples informations concernant le financement, l'organisation, les programmes, la structure du corps enseignant de l'école. Une brève visite des différents services de l'école et un repas en commun clôturèrent cette matinée, qui vu l'intérêt témoigné par les participants, aura certainement été concluante et instructive pour tous.

HOWEG/Bonduelle Lehlingswettbewerb

Der Wettstreit um den besten und bekömmlichsten Menüeller kann beginnen. Im Auftrag der HOWEG-Einkaufsgenossenschaft/Grenchen führt die Werbeagentur Culinas in St. Niklaus einen Lehlingswettbewerb durch, der an die Teilnehmer wirkliche Anforderungen stellt und deswegen auch den Beifall der Fachlehrer gefunden hat. Die Wettbewerbsaufgabe: Von einem Farbbogen mit verschiedenen Nahrungsmitteln einen Menüeller auszuschneiden und das Gericht genau zu rezeptieren und kalkulieren. Das Teller Menü muss geschmacklich harmonisch zusammenpassen und soll aus leichter Kost bestehen. Bei der Wahl und Zubereitung ist vor allem an den Gaumen, das Auge und Wohlbefinden des Gastes zu denken. Eine Nicht ganz

einfache Aufgabe. Deshalb wird jeder Teilnehmer mit einem Preis honoriert. Als Hauptpreise locken: Barabträge von 2000 resp. 1000 oder 500 Franken sowie 3monatige Arbeits- und Ausbildungsaufenthalte in einem Weltklassehotel wie «Ritz» Paris, «Dorchester» oder «Claridge» London, «Baur de lac» oder «Grand Hotel Dolder» Zürich.

Wettbewerbsformulare können bei der HOWEG in Grenchen angefordert werden. Der Einsendeschluss ist am 27. November 1972.

Zentralvorstand

Zu Ehren des Zentralpräsidenten hielt der Zentralvorstand seine Oktoberversammlung am 16./17. Oktober 1972 in Genf ab. Die Verhandlungen dienten in erster Linie der Vorbereitung der ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom

Vergoldete Küchenchefs

Die 13. «Olympiade der Kochkunst» (IKA Frankfurt) ging am Abend des 15. Oktobers mit der Preisverteilung und anschließendem Festbankett im grossen Saal des Kälten Buffet, offeriert vom Verband der Köche Deutschlands, zu Ende. Von den 21 teilnehmenden Nationen aus aller Welt erkürte die Schweizer Nationalmannschaft hinter Japan und Deutschland den dritten Platz. Küchenchefs der Nationalmannschaft waren die Herren J. Ammann, Kloten; Vincent Bosso, St. Moritz; H. Aschwanden, Thalwil; und Roland Jöhrli, Kloten. Als Coach der Mannschaft waltete Natale Viscardi, Hotel Schweizerhof, Luzern.

Neben den Nationalmannschaften beteiligten sich Regionalmannschaften aus verschiedenen Ländern, grossen Hotel- und Restaurationsbetrieben, an den Wettbewerben. Von der Schweiz der Cercle des Chefs de cuisine von Basel, Bern, Luzern und Zürich sowie eine grosse Mannschaft der Gilde etablierter Köche unter der Leitung von Robert Volz, Restaurant Rothburg, Luzern. Ferner als Einzelaussteller Adelrich Furrer aus Zürich und H. Hunholz aus Luzern. Der Schweizer Nationalmannschaft wurde ausserdem der «Goldene Oskar der Kochkunst», Ehrenpreis des Verbandes der Köche Deutschlands, die grosse Goldmedaille sowie für jeden Mitarbeiter in der Mannschaft die goldene Medaille am Ehrenband des Verbandes der Köche Deutschlands zugesprochen.

Alle Schweizer Regionalmannschaften erkürten die grosse goldene Ehrenmedaille für ihre Mannschaftsleistungen und jeder Mitarbeiter der Mannschaft eine goldene Medaille, ferner verschiedene

30. November 1972 in Bern. Zuhilfenahme der Delegierten formulierte der Zentralvorstand die Anträge im Zusammenhang mit der Auflösung des elektronischen Reservierungssystems IRS und verabschiedete die Budgets 1973 des Vereins und der Hotelfachschule. Sodann besprach er eingehend die Lage auf dem Arbeitsmarkt, wie sie sich nach Einreichung der Anträge im Zusammenhang mit dem Gastgewerbe stellt und bereitete sich auf die nächste Verhandlungsrunde mit den eidg. Behörden vor. Der Zentralvorstand liess sich über den Stand der Projektierungsarbeiten für die Hotelfachschule Lausanne orientieren und behandelte zahlreiche weitere Geschäfte. Der Vorstand der Sektion Genf offerierte im Hotel du Rhône das Nachtesse, eine willkommene Gelegenheit zur Pflege und Vertiefung des Kontaktes mit den Kollegen der Rhonestadt. FD

ne Ehrenpreise, wobei die Gilde der etablierten Köche den Ehrenpreis für die beste Mannschaftsleistung der Regionalmannschaft erhielt. A. Furvolz erlief neben der grossen Ehrenmedaille dazu auch noch von der Stadt Frankfurt gestifteten Ehrenpreis und H. Hunholz eine Silbermedaille und Ehrenpreis.

Gesamthaft erliefen die Schweizer Köche an der 13. «Olympiade der Kochkunst» 6 grosse goldene Ehrenmedaillen und 35 Goldmedaillen sowie 2 Silbermedaillen und verschiedene Ehrenpreise – am meisten Goldmedaillen aller Beteiligten an dieser grossen Kochkunst-Olympiade.

Mit Recht darf die Fachwelt der Schweiz auf die hervorragenden Leistungen der Schweizer Köche stolz sein, denn auch hier wie bei sportlichen Leistungsschauen waren die Bedingungen sehr hoch, und viel Arbeit, Berufsfreude und Idealismus steht hinter diesen Leistungen, welche erneut für den guten Namen der Schweizer Gastronomie ein wertvolles Einlegen, die bestimmt auch für unsern Fremdenverkehr eine wertvolle Propaganda sein wird.

Ebenfalls in Frankfurt wurde der 15. Kongress des Weltbundes der Köche durchgeführt. Bei diesem Anlass wurde Küchenchef Willy Brenneisen, Zürich, für seine besonderen langjährigen Verdienste bei der vorbildlichen Herleitung der Kochlehre als Fachlehrer und Küchenchef mit der Ehrenmitgliedschaft des Weltbundes der Köche ausgezeichnet. Er ist das neunte Ehrenmitglied seit Gründung des Weltbundes vor 44 Jahren in Paris. Herm. Conrad

Hotel Sales Management Association

Am 9. Dezember 1972 findet im Hotel Bellevue Palace in Bern die erste Generalversammlung des Schweizerischen Stamms der Hotel Sales Management Association statt.

Präsident dieser Vereinigung ist Maurice P. Loew, Sales Manager des Hotels Intercontinental in Genf. Beih. Sekretär Schimun A. Murk, Eurotel, Postfach 48, 3600 Thun 5, können das detaillierte Programm und weitere Informationen über die Mitgliedschaft bezogen werden.

ERFA-Gruppe 6 in Davos

Obmann G. Marugg, Basel, konnte am 9. und 10. Oktober 1972 die Mitglieder der ERFA-Gruppe im Kongresshaus Davos zu einer Tagung willkommen heissen. Der erste Sitzungstag diente insbesondere dem Vergleich der Betriebsrechnungen des Jahres 1971. Zwar wiesen von den neu untersuchten Hotels die Leistungsolumens mehr ermöglichte. Gegenüber der Umsatzentwicklung sind die verschiedenen Aufwandselemente (Löhne, Waren, Material) absolut und relativ erheblich stärker angestiegen. Dies hatte zur Folge, dass das prozentuale Betriebsergebnis I in sieben Betrieben zurückgefallen ist. Nachdem dieser Betriebsvergleich erstmals nach dem Bruttoprinzip durchgeführt worden war, das heisst Umsatz inklusive Bedienungsgeldentnahmen, fand die Orientierung über die im Gang befindliche Revision des St. Niklaus plus wörtliche Direktor E. Kleiner erläuterte das hier angewandte Régéthermic-Verfahren, mit dem sehr gute Erfahrungen gemacht worden sind. Die Tagung fand ihren Abschluss in Morosons Posthotel, wo Ch. Mutter wertvolle Einblicke in das hier praktizierte Küchenkontrollsystem vermittelte. In systematischer Zusammenarbeit mit der NCR wurde ein Verfahren entwickelt, mit dem eine Reihe wesentlicher Kontrollaufgaben auf rationelle Weise bewältigt werden können: Lagerkontrolle, Umsatzstatistik, Abrechnung über die Verbrau-

cherstellen, Küchenkontrollbericht, Kalenderbericht. Der laufende Vergleich der effektiv verbrauchten Warenmengen mit dem gemäss Rezeptur vorgegebenen Soll-Mengen liefert wertvolle Hinweise für die Wirtschaftlichkeit der Betriebsführung. Die Lösung dieser Aufgaben ist allerdings ohne den Einsatz einer EDV-Anlage nicht denkbar, die jedoch nicht notwendigerweise im Betrieb stehen muss, sondern servicemässig beansprucht werden kann, wie dies das Beispiel des Posthotels Davos zeigt. HR

Der juristische tip

Mietrecht

In unseren letzten Beiträgen haben wir die ins Obligationenrecht eingefügten neuen Kündigungsbeschränkungen des Mietvertrages näher erläutert. Da sich unsere Behörden auf Grund des politischen Druckes nicht mit diesem einen Eingriff in das freie Vertragsrecht begnügen konnten, sind weitere einschränkende Vorschriften erlassen worden. In der Sommersession 1972 hat das Parlament den dringlichen Bundesbeschluss vom 30. Juni über Massnahmen gegen Mietbrüche im Mietwesen verabschiedet. Dieser Beschluss ist am 7. Juli dieses Jahres in Kraft getreten und vorderhand auf 5 Jahre beschränkt. Zweck dieses Beschlusses ist, den Mietern von Wohnungen oder Geschäftsräumen vor missbräuchlichen Mietzinsen und anderen missbräuchlichen Forderungen zu schützen. Anwendbar ist dieser Beschluss nur auf Mietverhältnisse in Gemeinden, in denen Mangeln an Wohnungen oder Geschäftsräumen herrscht. Der Bundesrat bezieht diese Gemeinden. In der Zwischenzeit ist dieser Beschluss auf über 700 Gemeinden ausgedehnt worden. Die wesentlichen Bestimmungen des Beschlusses lassen sich wie folgt zusammenfassen:

- Eine Reihe von Bestimmungen des Obligationenrechts, die bisher von den Gemeinden beliebig abgeändert oder wegbedungen werden konnten, sind

**Unter uns ...
Entre nous ...**

SHV SSH

- nun zum zwingenden Recht erklärt worden. Es handelt sich dabei vor allem um die Übergabe und spätere Benutzung des Mietobjektes in geeigneterem Zustand, das Verfahren bei Mängeln der Mietsache und die Unmöglichkeit ihres Gebrauchs sowie die Gewährleistung und Rückgabe des Mietgegenstandes.
- **Allfällige Sicherheitsleistungen des Mieters sind auf drei Monatszinsre beschränkt.**
- **Nebenkosten dürfen dem Mieter nur noch in ihrem tatsächlichen Ausmass überboten werden.** Eine Pauschalierung nach Durchschnittswerten ist aber zulässig.
- **Indergewöhnliche Mietverträge müssen mindestens auf 5 Jahre abgeschlossen werden.** Mietverträge mit gestaffeltem Mietzins sind nur zulässig, sofern sie mindestens für 3 Jahre vereinbart worden sind und der Zins frankennässig festgelegt ist.
- **Klauseln, die eine einseitige Erhöhung des Mietzinses durch den Vermieter ermöglichen, sind ungültig.**
- **Die im Obligationenrecht für Mietverhältnisse, die auf unbestimmte Dauer abgeschlossen worden sind, vorgesehenen Kündigungsfristen dürfen nicht unterschritten werden.** Dies bedeutet, dass für unbefristete Wohnungen oder Geschäftsräume eine Kündigungsfrist von mindestens 3 Monaten und für möblierte Wohnungen oder Zimmer eine solche von mindestens 2 Wochen gilt.
- **Schliesslich sind Vereinbarungen ungültig, die den Mieter bei vorzeitigem Auszug zu mehr als einer Deckung des dem Vermieter entstandenen Schadens verpflichten.** B. M.

Me geht wider us!

Die Wirte, die Dancing-Inhaber sowie die Kinobesitzer der Stadt Zürich führen vom 28. Oktober bis 30. November 1972 eine Gemeinschaftsaktion unter dem aktuellen Motto «Me geht wider us» durch. Die Aktion will mit Tips und Anregungen darauf hinweisen, dass es neben einseitiger Pantoffelkino-Unterhaltung noch viele andere Möglichkeiten gibt, sich zu entspannen, aus sich hinauszuholen und lebendigen Kontakt mit seinen Mitmenschen zu pflegen. Damit wird auch ein Schritt getan gegen eine Erscheinung, wie sie mehr und mehr zu beobachten ist: die zunehmende Kontaktarmut und Vereinsamung von Menschen jeden Alters – eine Entwicklung, die auch Soziologen, Psychologen, Psychiater und Eheberater mehr denn je beschäftigt!

Hör zu!

Im Rahmen der Rodolendung Schweiz-Suisse-Svizzera wird am 3. November von 11.05 bis 12.05 Uhr über Ziele und Tätigkeiten des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern orientiert und am 10. November von 11.05 bis 12.00 Uhr ist die Union Helvétique im Studio zu Gast, um über ihre Tätigkeit und ihre Probleme Auskunft zu geben.

hotel revue

Rédaction, annonces et abonnements

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

Abonnements à la poste: se renseigner auprès des offices de poste étrangers. Imprimerie: Fritz Pochon-Jent SA, Bern

Rédaction et administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Bern. Tel. (031) 25 72 22

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

Rédaction allemande: P. Kühler, Maria Küng.

Rédaction française: J. Seydoux

Direction technique et administration des annonces: P. Steiner

SPECIALITES GASTRONOMIQUES INTERNATIONALES

PLANTEURS REUNIS sa

Lausanne (021) 20 69 32



In der letzten Woche wurde im Zürich Continental Hotel der Schweizer Terminal des SRS-Steigenberger Reservation Service eröffnet. Der Steigenberger Reservation Service – in dieser Zeitung bereits mehrfach vorgestellt – verfügt bekanntlich über 99 angeschlossene Hotels in 31 Ländern, worunter acht Betriebe in der Schweiz. SRS ist mehr als ein blosses Reservations-System, vielmehr eine Marketing-Gemeinschaft, die durch Verkaufstätigkeit, Werbung, Public Relations, Schulung (und Reservation) die einzelnen Mitgliederbetriebe unterstützt. Nach Auskunft von Egon Steigenberger soll die Zahl der angeschlossenen Mitglieder in den nächsten Jahren auf höchstens 150 erweitert werden. – Die Schweizer Betriebe: Bellevue-Palace Bern, Beau-Rivage Gené, Convention Hotel International Basel, Grand Hotel National Luzern, Lausanne Palace Lausanne, Metropole Interlaken, Montreux-Palace Montreux, Zürich Continental Hotel. SRS bedient sich des Computer-Reservations-Systems von Citel Space Bank, an das auch der Zürcher Terminal angeschlossen ist.

Ein unkonventioneller Prospekt

Der Schweizerische Fremdenverkehrsverband veröffentlichte anlässlich seiner Generalsammlung (siehe HOTEL-REVUE Nr. 39) eine mehrseitige Informationsbroschüre über seine Tätigkeit. Das ist kein «schöner» Prospekt, den man nach anschauen vieler Fotos und beruhigender Texte zufrieden zur Seite legt.

Es werden vielmehr eine ganze Reihe von Fragen gestellt, auf die bis heute keine Antwort gefunden wurde, um deren Beantwortung sich aber der Schweizerische Fremdenverkehrsverband bemüht. Zum Beispiel: Wie gross ist die Zahl der Touristen, die bestmöglicherweise Platz finden? Wie kann man den optimalen Ausbau eines Ferienortes oder einer Region bestimmen? Sind neue Kurorte überhaupt erwünscht? usw. Mit dem Hinweis auf unsere Konkurrenz im Ausland, die nicht schläft, leitet die Broschüre über zur Zielsetzung und zur Tätigkeit des SFV.

Nicht Expansion um jeden Preis

Es heisst da: «Das oberste Ziel des SFV ist die Förderung des Fremdenverkehrs. Wir wollen nicht unbedacht expandieren,

sondern das Bestehende konsolidieren und modernisieren. Also nicht Wachstumseuphorie, Touristenströme, neue Ferienorte und Transportanlagen um jeden Preis, sondern Förderung der Ertragskraft anstelle blosser Umsatzsteigerung.» Welche Dienste der SFV im Sektor Politik, Forschung, Dokumentation und Beratung verfolgt, mit welchen Mitarbeitern und Methoden – eben darüber orientiert diese Broschüre, die ihrerseits wiederum ein schönes Beispiel der Kooperation ist. Es haben nämlich eine Werbegesellschaft, die Buchdruckerei, der Klischee-Hersteller und die Papierfabrik zur Selbstkostenpreisen die Veröffentlichung des sonst zu teuren Imprimats ermöglicht. Interessenten beziehen die Broschüre bei: Schweizerischer Fremdenverkehrsverband, Monbijoustrasse 29, 3011 Bern. PK

1. Welche Industrie bezeichnet man auch als «Industrie ohne Kamine»?
2. An welcher Industrie ist weit mehr als die Hälfte der Schweizer Bevölkerung direkt beteiligt?
3. Welche Industrie bringt pro Kopf der Bevölkerung jährlich 715 Franken oder total 4,5 Milliarden Franken Devisen und steht nach der Maschinenindustrie und der Chemie an dritter Stelle der schweizerischen Exportindustrien? (1971)
4. Welche Industrie konsumiert jährlich unter anderem 66 666 Rinder, 24 Millionen Liter Milch und 12 Millionen Kilogramm Obst? (1971)
5. Welche Industrie reduziert das wirtschaftliche Gefälle zwischen Stadt-, Land- und Berggebieten?
6. Welche Industrie ist lebensnotwendig für unsere Volkswirtschaft und wird trotzdem in wirtschaftspolitischen Diskussionen oft vergessen?
7. Welche Industrie gefährdet unseren Erholungsraum am stärksten, wenn man sie nicht kontrolliert; und wo sind Spekulation und blinder Wachstums Glaube besonders gefährlich?
8. Welche Industrie kann ein marktgerechtes Angebot erst durch Koordination der verschiedensten Unternehmungen und Organisationen erreichen?
9. Welche Industrie ist von der positiven Einstellung der gesamten einheimischen Bevölkerung abhängig?
10. Welche Industrie trägt seit über hundert Jahren den Ruf der Schweiz als Land der Gastfreundschaft in alle Welt hinaus?

Eine Antwort: der Fremdenverkehr

(Aus dem neuen Prospekt des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes.)

Die wichtigen Prozente

Fremdenverkehr in der Schweiz im August und vom Januar bis August 1972

Mit 5,12 Mio Hotelaufenthalten, von denen 1,59 Mio auf Inländer und 3,53 Mio oder rund 70 Prozent auf Ausländer entfielen, erwies sich der August wiederum als frequenzstärkster Monat. Verglichen mit dem August 1971 und im Gegensatz zum vergangenen Juli hat die Nachfrage allerdings etwas an Intensität verloren. Die Übernachtungen der Inländer gingen um 2 1/2 Prozent, jene der Ausländer um 1 Prozent zurück; die Gesamtzahl der Logiernächte verringerte sich um 7000 oder 1 1/2 Prozent. Diese Einbusse und die Vergrößerung des Bettenangebotes (+ 2 Prozent) führten zu einer Reduktion der Bettenbesetzung im Landesdurchschnitt von 87 auf 85 Prozent. Die leichte Abschwächung im Auslandsektor hängt in erster Linie mit dem verminderten Zustrom nordamerikanischer und britischer Touristen zusammen. In den meisten Regionen bewegten sich die Augustfrequenzen auf dem Vorjahresniveau. Spürbare Abweichungen nach unten zeigten sich in der Zentralschweiz, in den Waadtland Alpen (je – 4 Prozent) und im Genferseebiet (– 5 Prozent).

Kenzeichnend für die Berichtsperiode ist die uneinheitliche Entwicklung des Reiseverkehrs aus dem Ausland. Während sich die Nachfrage aus Oesterreich, den Niederlanden (je + 1 Prozent), Italien (+ 2 1/2 Prozent), Deutschland (+ 4 1/2 Prozent), Kanada (+ 6 Prozent), Belgien (+ 8 Prozent) und vor allem aus Japan und Australien (je + 26 Prozent) belebte, gingen die Hotelaufenthalte der Gäste aus den USA (– 1 Prozent), Grossbritannien, Frankreich (je – 3 Prozent), Skandinavien, Israel (je – 6 Prozent), Lateinamerika (– 12 Prozent) und einigen andern Ländern zurück. Unter den fremden Besuchern dominierten in der Periode Januar bis August die Deutschen, die rund 29 Prozent der Ausländerübernachtungen auf sich vereinigten. Mit Anteilen von 13 und 12 Prozent folgten die Franzosen und die Nordamerikaner, mit Quoten von 10 und 8 Prozent die Briten und die Belgier. Auf regionaler Ebene waren ebenfalls gegensätzliche Entwicklungstendenzen festzustellen. Als Wachstumsregionen erwiesen sich die meisten alpinen Ferienorte, so das Wallis, das Berner Oberland und Graubünden. Rückläufige Bettenbergungsziffern meldeten vor allem die Genferseeregion und das Tessin. In den Kurbetrieben erreichte die Zahl der Übernachtungen im August etwa 168 000 und in der Periode Januar bis August 1,29 Mio. Sie bilde damit geringfügig unter den Vorjahreswerten.

Eidgenössisches Statistisches Amt



Amerikanische Charterinvasion?

Recht interessante Aussichten für den Touristenverkehr aus den USA ergeben sich aus einer Meldung der TAT.

Was die Europäer seit etwa einem Jahrzehnt als ihr gutes Recht betrachten, soll jetzt auch den Amerikanern billig sein. Der amerikanische Civil Aeronautics Board (CAB) entschloss sich am 27. September, die meisten Restriktionen für Charterflüge ins Ausland fallenzulassen, und zwar für einen Versuchszeitraum bis zum Jahre 1975. Das bedeutet: Jede beliebig zusammengestellte Gruppe von mindestens 40 Personen, die gewillt ist, 90 Tage im Voraus zu buchen und ein Viertel des Flugpreises im Voraus zu deponieren, kann in den USA künftig in den Genuss billiger Charter-Tarife kommen. Amerikanische Touristen konnten bisher nur zu Charter-Tarifen fliegen, wenn sie mindestens ein halbes Jahr einer eingeschriebenen Organisation angehört oder bereit waren, mit Phantasiekulden zu fliegen, deren Mitgliedschaften häufig rückdatiert wurden. Aber auch die Charter-Tarife dieser Organisationen lagen durch gesetzliche Auflagen noch über denen, die die europäischen Normaltouristen seit Jahren von ihren Flügen mit grossen Reisegesellschaften gewohnt sind.

Mehrere amerikanische Fluggesellschaften haben sofort nach Bekanntgabe des CAB-Spruchs gerichtlich Einspruch gegen die Entscheidung eingelegt.

Sie verweisen auf die gesetzliche Bestimmung, wonach es in den USA für Charterunternehmen verboten ist, Flugtickets an Einzelreisende zu verkaufen. Besorgte Politiker weisen darauf hin, dass die Aufhebung der Charter-Restriktionen unweigerlich einen beträchtlichen Anstieg von amerikanischen Charterflügen nach Übersee führen wird; wodurch sich das amerikanische Zahlungsbilanzdefizit noch weiter verschlechtern würde.

Ostalpenbahn

Und seid ihr nicht willig, so brauchen wir deutschen und italienischen Druck – dem Kalumnien der NEUEN BUNDESNEMER ZEITUNG ist die Geduld ausgegangen.

Haute scheinen die Weichen auch vom Bundesrat aus in Richtung Gotthard-Basistunnel gestellt zu sein. Mit Eingaben und verbalen Protesten an die Adresse der Landesregierung ist es nicht mehr getan. Das hätte schon längst solidarisch getan werden müssen. Heute bleibt nur

noch die Hoffnung auf die Unterstützung des ostschweizerischen Bahnbegehrens durch die bundesdeutschen und italienischen Landesregierungen wie durch die zuständigen Instanzen der EWG. Dort vor allem müssten die Ostschweizer Kantonsregierungen heute vorstellig werden; denn wie dem Bernhardin-Strassentunnel nur mit Hilfe der kraftvollen ausländischen Interessenz schliesslich die Priorität vor dem Gotthard eingeräumt wurde, so lässt sich das grosse Anliegen einer internationalen Ostalpenbahn durch den Spillgen ebenfalls nur mit der Unterstützung der Nachbarstaaten im Norden und Süden unseres Landes erfolgreich durchsetzen. Auf eidgenössisches Verständnis können wir in dieser Frage nicht mehr zählen! GC.

Appartement-Tourismus

An einem internationalen Kontaktgespräch in Innsbruck, zum Thema «Apparmenthäuser im Alpenraum», über das die FERRETSCHNEE GÄRGER-BEZEITUNG berichtet, lagen die vorläufigen Ergebnisse einer Umfrage des Instituts für Verkehr und Tourismus in Innsbruck bei Apparmentbewohnern in der Hochsaison vor.

1. **Personelle Struktur:** Unter den Apparmentgästen ist die Altersgruppe von 40 bis 55 Jahren am stärksten vertreten. Die durchschnittliche Familiengrösse liegt bei 3,1 Personen, 28 Prozent der Apparmentgäste üben selbständige Berufe aus, 70 Prozent sind Angestellte, 2 Prozent Arbeiter. Unter den selbständigen Berufen dominieren mit je rund 30 Prozent freie Berufe und Unternehmer. Bei den Angestellten überwiegen Berufe in höheren Positionen.
2. **Urlaubsgestaltung und Urlaubsmotive:** Über 75 Prozent der Befragten gaben an, von Ausnahmefällen abgesehen, die Malzeiten durchwegs selbst zuzubereiten. Den Abend verbringen zirka 84 Prozent nahezu ausschliesslich im eigenen Apparment. Fernsehen als Freizeitbeschäftigung wird an 1. Stelle genannt. Rund 16 Prozent räumten ein, mehrfach Lokale oder Veranstaltungen zu besuchen. Als Motiv für die Bevorzugung eines Urlaubs im Apparment gegenüber einem Urlaub im Hotel wurde an 1. Stelle der grössere Grad an Unabhängigkeit, vor allem bezüglich der Essenszeiten, und an 2. Stelle das Motiv «Wohnen können – auch bei Schlechtwetter» genannt.
3. **Durchschnittliche Ausgaben:** Die bisherigen Ermittlungen ergaben eine durchschnittliche tägliche Ausgabensumme pro Kopf mit 99 S für Verpflegung und Getränke und rund 73 S für Sport, Unterhaltung und sonstiges.
4. **Auslastung:** Unter den angetroffenen Apparmenturlaubern waren rund 27 Prozent Eigentümer des Apparments,



70 Prozent Mieter und 3 Prozent Bewohner, die das Apparment von Bekannten oder Verwandten zur Verfügung gestellt bekommen.

Von den Eigentümern gaben 100 Prozent als primäres Kaufmotiv «Urlaubswohnsitz» an. Ein knappes Drittel räumte zusätzlich das Motiv «Kapitalanlage» ein.

Die Erhebungen ergaben, dass während des Befragungszeitraumes z. B. bei zehn Interviewtagten im Monat August nur 18 bis 20 Prozent der Apparments in Benutzung standen. Von diesen knapp 20 Prozent konnten erhoben werden, dass sie laut Aussagen der Eigentümer eine durchschnittliche jährliche Auslastung von rund 21 Wochen aufweisen.

Meeresrauschen im Oberwallis

Bisher stand den Gästen im modernen Ferienort Breiten bei Mörel neben andern Annehmlichkeiten ein heizbares Schwimmbad zur Verfügung. In Kürze wird nun im Zentrum des Kur-Dorfes eine Schwimmbadhalle eröffnet – das erste Meerwasserschwimmbad im schweizerischen Alpengebiet.

Der Solbadbetrieb steht unter ärztlicher Aufsicht, ebenso das im gleichen Trakt untergebrachte Sport- und Gymnastikzentrum, das Solarium und die Massagen. Für einwandfreie Hygiene sorgen die nach neuesten Erkenntnissen eingebauten Filter- und Reinigungsanlagen.

Breiten kann mit seinen Einrichtungen als Modell für die so dringend wünschbare Entwicklung unserer Berggebiete gelten. Vom Kurort gingen merkwürdliche Impulse aus; die Seilbahnen in der Umgebung profitierten im besten Sinne. Für die junge Generation hat es wieder einen Sinn, auf dem angestammten Boden zu bleiben, und der noch vor kurzem nicht verstummende Ruf nach Industrialisierung ertönt – glücklicherweise! – nicht mehr. NF.



Aujourd'hui: M. Fernand Berger, directeur de l'Office du tourisme et de l'Association pour le développement de La Chaux-de-Fonds.

Une ville à la campagne, une idylle entre l'horlogerie et le tourisme

HOTEL-REVUE: La Chaux-de-Fonds, métropole horlogère, c'est une étiquette, un image prestigieuse dans le monde; le mouvement touristique en bénéficie-t-il?

La Chaux-de-Fonds accueille, de par l'implantation et le rayonnement de ses industries, de nombreux étrangers qui, grâce à leurs affaires, découvrent le Jura neuchâtelois. On peut donc affirmer que l'horlogerie crée un certain mouvement touristique, car sans elle ces personnes n'auraient jamais connu notre ville.

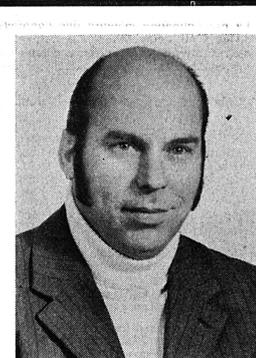
Quelles sont les composantes de votre produit touristique?

Notre offre est basée sur un ensemble de prestations caractérisées par leur diversité: sports et vacances actives axées sur le retour à la nature, visites techniques, musées, activités culturelles. La Chaux-de-Fonds, qui a 43 000 habitants, est une ville industrielle certes, mais elle n'en reste pas moins, paradoxalement, la troisième commune agricole de Suisse! Ce qui explique notre slogan: «La Chaux-de-Fonds, la ville qui a choisi de vivre à la campagne.» Il est possible d'y pratiquer le tourisme pédestre, les sports équestres, le ski de fond; nous avons également lancé le patinage estival et le ski le soir.

Quant à la vie culturelle et artistique, elle est variée et de grand intérêt. Elle offre à nos hôtes le choix entre un musée de l'horlogerie, un musée artisanal et paysan, un musée d'histoire naturelle, un musée des beaux-arts et un jardin botanique. Notre offre se compose de plusieurs facettes, mais demanderai une meilleure commercialisation.

Comment pensez-vous précisément vendre ce tourisme à intérêt spécifique et développer le tourisme technique?

Nous étudions depuis longtemps la possibilité de créer, notamment, une «route horlogère» qui relierait les principaux centres horlogers de la Suisse, afin de stimuler le mouvement touristique. Un tel circuit permettrait d'organiser systématiquement des visites d'usines et de musées, de faire découvrir des particularités de notre métier et de notre ville. Nous espérons que ce projet sera devenu une réalité en 1974, année qui



verra l'ouverture d'une attraction révolutionnaire à La Chaux-de-Fonds: le Musée international de l'horlogerie.

Sur le plan cantonal, nous essayons déjà de transformer le tourisme de passage en un tourisme de séjour (3 à 7 jours), notamment au moyen des forfaits à deux points par l'Office neuchâtelois du tourisme.

Nous sommes persuadés que les visites d'usines, dans le cadre d'une politique de développement du tourisme technique, seraient un facteur extrêmement important – les demandes à ce sujet affluent à notre bureau –, mais nous avons certaines difficultés à les mettre sur pied. Cela s'explique par le fait que, d'une part, les fabriques d'horlogerie ne sont pas conçues pour de telles visites et que, d'autre part, les nouvelles structures de l'horlogerie (concentration d'entreprises, travail à la chaîne, décentralisation de la fabrication du produit, etc.) ne permettent pratiquement plus d'assister à la construction artisanale d'une montre. Dès l'an prochain, nous pourrions tout de même faire visiter à nos hôtes l'Ecole d'horlogerie du Technicum neuchâtelois qui sera ouvert régulièrement deux jours par semaine.

Mais l'ADC a encore d'autres préoccupations...

Oui, l'ADC possède un bureau permanent depuis la fin 1969. Hormis ses tâches d'accueil, de propagande et d'animation de manifestations, elle essaie de sensibiliser la population sur les possibilités touristiques de La Chaux-de-Fonds et de stimuler tous ceux qui sont intéressés par l'activité touristique, notamment les hôteliers qui doivent prendre conscience de la nécessité d'offrir un équipement adapté aux exigences du tourisme moderne, ce qui demande évidemment de gros investissements. Des efforts de

rénovation ont déjà été entrepris avec succès.

D'autre part, nous avons fait des expériences très probantes en organisant ou en participant à l'organisation de manifestations d'envergure (Championnats du monde de hockey sur glace, Année Jaquet-Droz, Fête de la montre, Fête fédérale de lutte, etc.); il s'agit d'un excellent moyen d'attirer les regards sur le Jura neuchâtelois.

Comment se présente votre équipement d'hébergement?

La capacité d'hébergement de La Chaux-de-Fonds est très modeste, puisque nous disposons de 420 lits d'hôtel, dont plus de la moitié avec salle de bain ou douche. Nous avons également un camping et une auberge de jeunesse. L'hôtellerie de notre cité a enregistré 400 000 nuitées en 1971 et le taux de progression atteint cette année 7%. Il n'est pas dans notre intention d'augmenter la capacité hôtelière, mais plutôt l'hébergement complémentaire, les chalets de vacances qui sont très demandés par nos principaux clients: les Français, les Belges, les Hollandais et les Allemands. Le tourisme de jeunes fait également l'objet de vastes projets d'hébergement et d'équipement.

Ville industrielle, donc ville assez riche! L'Office du tourisme profite-t-il de l'existence des milieux économiques, y a-t-il mariage (d'amour ou de raison) entre l'industrie et le tourisme?

On pourrait plutôt parler d'un début d'idylle... car l'industrie, à mon avis, ne soutient pas encore suffisamment le tourisme. Tout un effort de contact est absolument nécessaire pour sensibiliser les industriels à notre problème, car l'horlogerie, les chalets de vacances qui sont très demandés par nos principaux clients: les Français, les Belges, les Hollandais et les Allemands. Le tourisme de jeunes fait également l'objet de vastes projets d'hébergement et d'équipement. On pourrait plutôt parler d'un début d'idylle... car l'industrie, à mon avis, ne soutient pas encore suffisamment le tourisme. Tout un effort de contact est absolument nécessaire pour sensibiliser les industriels à notre problème, car l'horlogerie, les chalets de vacances qui sont très demandés par nos principaux clients: les Français, les Belges, les Hollandais et les Allemands. Le tourisme de jeunes fait également l'objet de vastes projets d'hébergement et d'équipement. On pourrait plutôt parler d'un début d'idylle... car l'industrie, à mon avis, ne soutient pas encore suffisamment le tourisme. Tout un effort de contact est absolument nécessaire pour sensibiliser les industriels à notre problème, car l'horlogerie, les chalets de vacances qui sont très demandés par nos principaux clients: les Français, les Belges, les Hollandais et les Allemands. Le tourisme de jeunes fait également l'objet de vastes projets d'hébergement et d'équipement. On pourrait plutôt parler d'un début d'idylle... car l'industrie, à mon avis, ne soutient pas encore suffisamment le tourisme. Tout un effort de contact est absolument nécessaire pour sensibiliser les industriels à notre problème, car l'horlogerie, les chalets de vacances qui sont très demandés par nos principaux clients: les Français, les Belges, les Hollandais et les Allemands. Le tourisme de jeunes fait également l'objet de vastes projets d'hébergement et d'équipement.

Gastgewerbe: Aufpassen vor der Mehrwertsteuer

In der Mehrzahl der europäischen Länder wurden bzw. werden die geltenden Umsatzsteuersysteme durch ein neues Umsatzsteuersystem ersetzt: die sogenannte Mehrwertsteuer oder genauer: die «Netto-Alpha-Steuer mit Vorsteuer-Abzug». Der Bundesrat hat sich verpflichtet, bis spätestens 1975 eine Verfassungsgrundlage über die Einführung eines Mehrwertsteuersystems zu unterbreiten. In den nächsten Monaten wird das Zuziehen um die steuerrechtliche Behandlung der verschiedenen Branchen in einem solchen Steuersystem beginnen. Die HOTEL-REVUE veröffentlicht deshalb Beiträge ihrer Korrespondenten in den wichtigsten europäischen Ländern, die über dort gemachte Erfahrungen berichten (Red.).

Oesterreich

Reduzierte Steuersätze für das Gastgewerbe

Mit Bundesgesetz vom 15. Juni 1972 tritt ab 1. Januar 1973 an Stelle des bisherigen Umsatzsteuergesetzes 1959 das Umsatzsteuergesetz 1972 (Mehrwertsteuer) in Oesterreich in Kraft. Mit dem Inkrafttreten des neuen Umsatzsteuergesetzes ergeben sich in Oesterreich ab 1. Januar 1973 grundsätzlich einschneidende Auswirkungen, unter anderem auf das gesamte Rechnungswesen sowie auf die Preisgestaltung.

Während man im allgemeinen die Notwendigkeit einer Einführung der Mehrwertsteuer schon im Zusammenhang mit dem Arrangement Oesterreichs mit der EWG einsehend, wird vielleicht der Zeitpunkt der Einführung, nämlich der 1. Januar 1973 als nicht vorteilhaft angesehen; insofern nicht, da bereits gegenwärtig in Oesterreich allgemeine Kostensteigerungen auftreten sind und man somit nach erfolgter Einführung der Mehrwertsteuer zusätzliche Kostensteigerungen auf fast allen wirtschaftlichen Sektoren erwartet.

Getränke 16 Prozent – Ueberrachtung 8 Prozent – Verpflegung 8 Prozent

Nach dem Bundesgesetz vom 15. Juni 1972 beträgt ab 1. Januar 1973 in Oesterreich für jeden steuerpflichtigen Umsatz die Steuer 16 vom Hundert der Bemessungsgrundlage, somit 16 Prozent. Für bestimmte Leistungen bzw. Lieferungen wird dieser Satz auf 8 Prozent ermässigt. Im österreichischen Hotel- und Gastgewerbe wird daher ab 1. Januar 1973 16 Prozent Mehrwertsteuer für alle Leistungen und Lieferungen, zum Beispiel für Getränke (mit Ausnahme von Milch 8 Prozent), für Rauchwaren, Telefon, Souvenirs zu zahlen sein, dagegen nur 8 Prozent für Logis, und die damit verbundenen Nebenleistungen einschliesslich das ortsbüchliche Frühstück, wobei jedoch der Preis für das Frühstück im Logispreis enthalten sein muss.

Zu den angeführten Nebenleistungen zählen auch die Kosten der Heizung, bzw. des Bedienungsgeldes und anders. Die Abgabe von Speisen bzw. Lebensmittel wird ebenfalls mit dem ermässigten Steuersatz von 8 Prozent belastet, wie auch die unmittelbar mit dem Betrieb von Schwimmbädern und Reinigungsbädern und mit der Verabreichung von Heilbädern verbundenen Umsätze, die Beförderung von Personen mit Verkehrsmitteln aller Art und die im eigenen Namen und für fremde Rechnung erbrachten Leistungen der Reise- und Theaterkartenbüros.

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer

Dazu kommen in dem neuen Umsatzsteuergesetz noch eine Reihe von weiteren Bestimmungen, die für das Hotel- und Gastgewerbe von Bedeutung sind. Zum Beispiel, dass bei den aufliegenden Speise- und Getränkekarten, aber auch bei Zimmerpreistafeln, in dem ausgewiesenen Betrag die Mehrwertsteuer enthalten sein muss. Seitens der zuständigen Interessenvertretungen wird in diesem Zusammenhang empfohlen, auf Inklusivpreise überzugehen.

Die Mehrwertsteuer muss ausserdem auf Verlangen des Gastes in der Rechnung des Gastes erscheinen, wobei bei Beträgen von über 1000 ö.S. die verabreichte Konsumation getrennt nach Speisen und Getränken, Nettopreis, Mehrwertsteuer und Summe ausgewiesen werden muss (!).

Aber auch bei Lieferungen, die der Hotelier vom Lieferanten erhält, müssen die diesbezüglichen ausgestellten Rechnungen gewisse Erfordernisse aufweisen, da sie ja die Grundlage für den Vorsteuer-

abzug darstellen. Eine solche Rechnung dürfte ab 1. Januar 1973 folgendermassen aussehen:

Rechnung vom 2. Februar 1973 für	ö. S. 2000.-
20 kg Schweinefleisch	ö. S. 2000.-
50 kg Kalbfleisch	ö. S. 320.-
8 Prozent Mehrwertsteuer	ö. S. 4320.-

Verlangt der Gast zum Beispiel eine Rechnung für eine Getränkekonsumation, so sieht diese schon bereits komplizierter aus. Zum Beispiel:

1/4 Wein	ö. S. 8.-
Getränkesteuer	ö. S. -80
Alkoholsteuer	ö. S. -80
	ö. S. 960
Bedienungsgeld	ö. S. -96
	ö. S. 1056
16 Prozent Mehrwertsteuer	ö. S. 169
	ö. S. 1225

La Quinzaine ferroviaire est sur la bonne voie

Genève vit actuellement, et jusqu'à la fin du mois, à l'heure du rail. En effet, une Quinzaine ferroviaire s'y déroule sous les auspices de l'Institut national genevois, dans le cadre du 125e anniversaire des CFF.

Cette série de manifestations a été ouverte par une séance solennelle, qui s'est déroulée au Centre interprofessionnel, avec la participation des autorités. Ce fut l'occasion, pour M. Roger Bonvin, vice-président du Conseil fédéral et chef du Département des transports et communications de l'énergie, de dire que tous les efforts sont accomplis du côté de la Confédération pour que Genève – qui joue un rôle important dans le trafic aérien – puisse en tenir un semblable dans le futur réseau des axes ferroviaires européens à grande vitesse.

Création d'une ligne Cornavin-Cointrin?

Il a déclaré aussi que les trafics aérien et ferroviaire doivent être, autant que possible, interconnectés afin que les usagers puissent disposer d'une chaîne de prestations continues. Aussi, la Confédération, le canton de Genève et les CFF s'occupent-ils activement de réaliser, par le rail, la gare de Cornavin à l'aéroport de Cointrin, et cela dans des délais aussi rapprochés que possible.

L'autoroute de Genève à la plaine du Rhône

(ATS) Le Bureau vaudois des autoroutes a confirmé, à l'occasion d'une visite des chantiers entre Vennes et Chexbres, que l'autoroute du Léman sera ouverte sur ce tronçon en automne 1974.

Elle sera alors praticable de Rennaz à Lausanne, où elle rejoindra celle de Genève. Les travaux de génie civil entre Chexbres et Vennes, y compris les quatre tunnels du Flonzaley et de Belmont, seront en grande partie achevés à la fin de 1972. Il restera à terminer les ponts de la Paudèze et de la Lutrive. Le revêtement des chaussées sera réalisé en première étape en 1973. En 1974, on plantera des arbres pour cicatrifier certaines balafres faites dans la nature, notamment au pont de la Chandalar, où 300 000 m² de terre sont déplacés.

Entlastung der Preise von bisheriger Umsatzsteuer

Eine weitere wichtige Bestimmung des neuen Umsatzsteuergesetzes ist die sogenannte Entlastung. Auf Grund des Preisbestimmungsgesetzes muss der Lieferant seinen bisherigen Preis um den amtlichen Entlastungssatz, der bis 15. November 1972 vom Bundesministerium für Handel, Gewerbe und Industrie verlaubar wird, verringern. Erst nach dieser Entlastung ist dann der Mehrwertsteuersatz auszulagern. Im Hotel- und Gastgewerbe dürfte der voraussichtliche Entlastungssatz bei Logis 2 Prozent, bei Speisen und Getränken 4,3 Prozent, bei Kaffee 3,2 Prozent und bei sonstigen Erlösen 8 Prozent betragen.

Dass nach Einführung der Mehrwertsteuer in Oesterreich bei Neutitelnungen in den Jahren 1973 bis 1977 zusätzlich eine im Steuersatz fallende Steuer, nämlich von 12 auf 2 Prozent, die sogenannte Investitionssteuer zu zahlen ist, sei ergänzend erwähnt.

Massive Preiserhöhungen so gut wie sicher

Allgemein rechnet man nach Einführung der Mehrwertsteuer mit Preiserhöhungen in Oesterreich. Wenn man auch gegenwärtig schon allein deswegen, weil eine Reihe von Faktoren derzeit noch nicht erkennbar sind, nicht mit Bestimmtheit sagen kann, welche Lieferungen und Dienstleistungen nach Einführung der Mehrwertsteuer Preiserhöhungen aufweisen werden, so wird doch im österreichischen Hotel- und Gastgewerbe ab 1973 generell mit höheren Preisen gerechnet, vor allem bei Getränken. Allgemein wird ab 1973 auf dem Beherbergungssektor mit Kostensteigerungen von 5 bis 6 Prozent, bei Getränken von über 10 Prozent, bei Speisen von etwa 1 Prozent gerechnet. Allerdings dürften die effektiven Preise 1973 im österreichischen Hotel- und Gastgewerbe noch höher liegen, als die oben angeführten Prozentsätze, da verschiedene laufende Preiserhöhungen im Jahr 1972 und zusätzliche Kostensteigerungen auf dem Personalsektor dazurechnen dürften. Dr. Gerd Graenz, Wien

tracé Vevey-Puidoux. A partir de 1976, les travaux seront entrepris entre Aigle et St-Maurice, entre Lausanne et Yverdon et Yverdon-Grandson, et enfin entre Chavornay et Vallorbe.

89 000 signatures pour trois petits trains

(ATS) L'existence de plusieurs chemins de fer secondaires du canton de Vaud est menacée par des projets de reconversion en transports routiers. Les partisans du maintien de ces voies ferrées ont lancé des pétitions à l'adresse des autorités fédérales compétentes. C'est ainsi que la pétition en faveur de la ligne Nyon-St-Cergue, qui va se poursuivre jusqu'à la fin de l'année, a déjà recueilli près de 33 000 signatures. Cela pour le maintien de l'Aigle-Sepoy-Diablerets, qui sera déposée prochainement à Berne, a été signée par 32 000 personnes. Enfin, 24 000 signatures ont couvert la pétition en faveur de l'Aigle-Ollon-Monthey-Champéry, qui a déjà été remise aux autorités fédérales. L'appui en provenance d'autres cantons et des touristes étrangers est important.

Prix: + 0,9 % en septembre

L'indice suisse des prix à la consommation calculé par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, qui reproduit l'évolution des prix des principaux biens de consommation et services entrant dans les budgets familiaux des ouvriers et des employés, s'est inscrit à 129,5 points à fin septembre 1972 (septembre 1966 = 100). Il a ainsi progressé de 0,9 % depuis fin août 1972 (128,4) et de 6,8 % par rapport au niveau d'août 1971 (121,3). L'évolution de l'indice suisse des prix à la consommation a été déterminée par des majorations de prix dans les groupes de dépenses comprenant l'habillement, le chauffage et l'éclairage, l'alimentation, la santé et les soins personnels ainsi que l'aménagement et l'entretien du logement.

Wochen-Digest hotel revue

Bundesbudget und Steuererhöhungen

Der Bundesrat hat das Budget für 1973 um 700 Millionen Franken gekürzt. Trotzdem bleibt noch ein Ausgabenüberschuss von 200 Millionen. Die Kürzungen betreffen auch wichtige Investitionsvorhaben in der Bundesverwaltung, darunter den Nationalstrassenbau. Am Donnerstag stellte Bundespräsident Celio die Botschaft über Steuerliche Massnahmen vor. Sie schlägt dem Parlament die erwarteten Steuererhöhungen vor: Widerrufung des Wehrsteuerabbaus von 5 Prozent und Erhöhung der Sätze der Wehrsteuer und der Wassersteuer um je 10 Prozent. Zur Milderung der kalten Progression wird der Wehrsteuerertrag bei den kleineren und mittleren Einkommen gestreckt. Die Erhöhungen sollen ab 1. Januar 1974 in Kraft treten und den Ausgleich des Bundeshaushalts in den Jahren 1974/75 ermöglichen.

In einem Radiointerview erklärte Bundespräsident Celio, er rechne mit der Einführung der Mehrwertsteuer – diese wird jetzt im Bundeshaushalt als «Warenumsatzsteuer» nach dem Mehrwertprinzip bezeichnet – auf Anfang 1976. Die Einnahmen des Bundes, die in der Finanzordnung vorgesehen sind, würden nicht mehr bis zu deren Ablauf im Jahre 1981 ausreichen.

Aussichten für die Integrations-Abstimmung

Eine Meinungsumfrage des Instituts für Sozialforschung an der Universität Zürich hat ergeben, dass 19 Prozent aller Schweizer mit einem Vollbeitrag zur EWG einverstanden wären; 10 Prozent lehnen dagegen jedes Abkommen mit der EWG ab. 59 Prozent befürworten den Freihandelsvertrag, der am 3. Dezember vor Volk



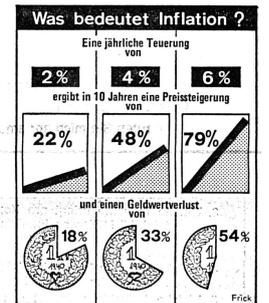
und Stände kommt. 12 Prozent haben sich noch keine Meinung gebildet.

Büuerliche Preisbegehren

Der Präsident des Schweizerischen Bauernverbandes hat an der Jubiläums-Delegiertenversammlung seiner Organisation neue bäuerliche Preisbegehren präsentiert, die recht weit gehen. Schon vor der Versammlung hatte der Landwirtschaftliche Informationsdienst die Unterstützung des EWG-Freihandelsvertrages durch die Bauern von der Erfüllung ihrer Preisforderungen abhängig gemacht.

Bevölkerungsveränderungen in der Schweiz

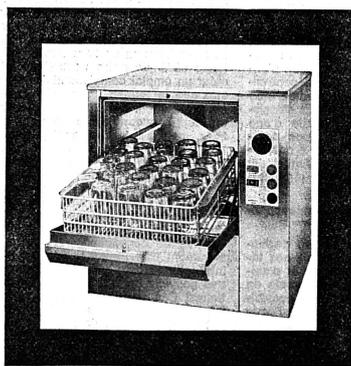
Seit der Volkszählung von 1970 hat die Mehrzahl der Kantone leicht an Bevölkerung verloren. Am stärksten ist der Rückgang in Basel-Stadt (-7600) und merklich weniger im Aargau (-6300). Eine stabile Wohnbevölkerung weisen die Kantone Zürich, Waadt und Wallis auf. Leichte Zunahmen verzeichnen Obwalden, Zug, Basel-Land, Appenzel-Innerrhodens, Graubünden und Tessin. Von 16 Städten mit mehr als 30 000 Einwohnern haben 13 an Bevölkerung verloren. Gewachsen sind seit 1970 nur Freiburg, Kanton und Chur. Heute wohnen nur noch 17 Prozent der Schweizer Bevölkerung in den fünf Grossstädten (1960: 20 Prozent). Dafür gewinnen die Agglomerationen rascher an Bewohnern, vor allem die kleinen Gemeinden mit 1000 bis 2000 Einwohnern, die in den Sog benachbarter Städte geraten. R. S.



Inflations-Arithmetik: 10 x 6 = 79

fr. Um wieviel steigen die Preise in 10 Jahren bei einer jährlichen Teuerung von 6 Prozent? Leider nicht nur um 10 x 6 Prozent, sondern um mehr. Kostet z. B. ein Produkt heute 100 Fr., so wären es in einem Jahr 106 Fr. Davon wieder 6 Prozent sind bereits Fr. 6,35, also steht der Preis im zweiten Jahr auf Fr. 112,35. Nach Art des Zinseszinses steigt der Preis so in 10 Jahren auf Fr. 179,10, also um 79,1 Prozent. Ob die Inflation 2 Prozent, 4 Prozent oder 6 Prozent im Jahr ausmacht, wirkt sich in wenigen Jahren ganz unterschiedlich aus. Die folgende Tabelle zeigt, wie ein Preis von 100 Fr. bei verschiedenen Teuerungssätzen ansteigt.

Jährliche Teuerung	2%	4%	6%
1. Jahr	102.-	104.-	106.-
5. Jahr	110.40	121.65	133.80
10. Jahr	121.90	148.-	179.10



HAMO

GS 10

Spülautomat für Gläser und Kaffeegeschirr

Geschirrwash- und Gläserspülautomaten

Einzigartiges Wash- und Spülssystem mit Wasserwechsel, geringster Wasserverbrauch

Programmsteuerung variabel 1-3 Minuten

Einfachste Bedienung – Knopfdruck genügt

Stundenleistung 700 bis 1000 Gläser

Automatische Kältpülung für Biergläser

Enthärter und Glanzrockner serienmässig eingebaut

Platzierung freistehend oder zum Einbau, Masse 55 x 55 x 47 cm

Keine teuren Installationen

Einwandfreier Service in der ganzen Schweiz

Fabrikation – Verkauf – Service

HAMO AG, 2500 BIEL-BIENNE

Solothurnstrasse 140, Tel. (032) 42 40 23

BON

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Unterlagen direkt beim Hersteller:

HAMO AG, 2500 BIEL-BIENNE
Solothurnstrasse 140
Tel. (032) 42 40 23

Name: _____

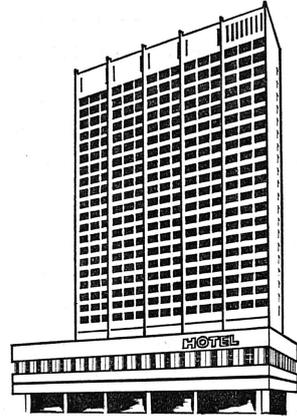
Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

(GS 10) HR

Die Neuen von ADS Hotelbuchungssysteme, mit denen Sie Zeit, Personal und Kosten sparen



Die wirtschaftliche ADS-Hotelbuchungsmaschine 700

- sammelt Betriebszahlen,
- druckt die Gästerechnung, dabei automatischer Formulareinzug und Zeilenfindung,
- ist Zentrale für alle im Hause eingesetzten Registrierkassen,
- ordnet Statistikzahlen,
- überwacht Geldeinnahmen und Debitorenstand.

Auf kleinstem Raum (32 x 37 cm) bietet sie Leistungen, die in mancher großen vermißt werden.



Wenn Sie mehr als 19 Speicherwerke benötigen, garantiert ein ADS-Hotelbuchungsautomat 1700 mit Staffeldruck eine perfekte Gästerechnung.

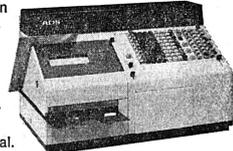
- Der Buchungsablauf ist programmiert. Das bedeutet: einfache, unkomplizierte und folgerichtige Bedienung bei optimaler Sicherheit.
- Automatischer Zwischen- und Tagesabschluß in Sekunden.
- Automatischer Total-Transfer auf alle vorhandenen Kasse- und Kredit-Speicherwerke.
- Automatischer Formulareinzug und Zeilenfindung.
- Optimale Salden-Kontrolle durch Paralleldruck.

Das sind die Vorteile des ADS-Systems 1700: Sie erhalten mehr Leistungen für Ihr Geld. Mehr Organisation, mehr Information, mehr Sicherheit.



ADS-Hotelbuchungsautomaten 1700 mit Kolonnendruck: die neue Leistungsklasse. Vielfältige Automaten und programmierte Arbeitsabläufe erleichtern das Buchen und verhindern Bedienungsfehler. Dieses ADS-System 1700 ist der Grundstein, damit Sie mit weniger Personal bessere Leistungen und durch die bessere Organisation bessere Ergebnisse erzielen.

- 29 Speicher- und Rechenwerke erfassen umfangreiche Datenmengen und liefern aktuelle Informationen. Zu jeder Zeit ist das ADS-System 1700 abschlußbereit. In wenigen Augenblicken liegen gedruckte Tagesergebnisse vor.
- Automatisch erfolgen Formularanlage, Formulareinzug, Zeilenfindung und Formularausgabe.
- ADS-System 1700, das bedeutet zum Beispiel auch Worddruck in mehreren Kolonnen auf Formular und Journal, gleichzeitiger Abdruck der Zimmer-Nummer auf Rechnung, Beleg und Journal.



Wirtschaftlicher, moderner und schneller buchen - Hotelbuchungssysteme von ADS

Informations-Coupon

an die ADS-Anker Data System AG 8021 Zürich Militärstraße 106 Tel. 01/23.86.00

Ich interessiere mich für die Leistungen Ihrer Systeme

ADS-System 700

ADS-System 1700 Staffeldruck

ADS-System 1700 Kolonnendruck

Bitte rufen Sie mich an: am um Uhr

Firmenstempel/Telefon-Nummer bitte nicht vergessen.

Alle ADS-Hotelbuchungsautomaten werden nach vernünftiger betrieblicher Planung eingesetzt. Deshalb gibt es ein logisch abgestuftes, nach Preis und Leistung gestaffeltes Angebot von ADS-Hotelbuchungssystemen.

Schicken Sie uns diesen Coupon. Sie erhalten von uns ausführliche Informationen über "Die Neuen von ADS".

Eine neue Eiszeit in der Schweiz...



behälter/Kristallklares, hygienisches Eis/Tagesproduktion je nach Modell 20 bis 200 kg.

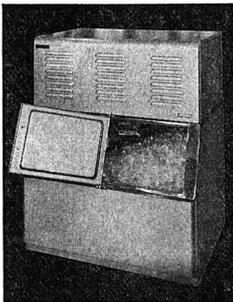
Der Eisautomat Crystal Tips wird jetzt hergestellt von der Autofrigo AG, Zürich. Das bedeutet: Garantiert zuverlässiges Schweizerfabrikat/Gut organisierter, prompter Servicedienst/Langjähriger, einwandfreier Betrieb.

eine Eiszeit, die im gastronomischen Gewerbe Begeisterung auslöst. Der Umsatz an eisgekühlten Getränken steigt, jeder Gast hat seine Freude an den eigenwillig geformten Eisstücken.

Crystal Tips, die voll-automatische Eiswürfelmaschine mit den günstigen Anschaffungs- und billigen Betriebskosten bietet Ihnen viele Vorteile:

Robuste Bauart/Einfache Bedienung/Zuverlässige Funktion/Grosse Vorrats-

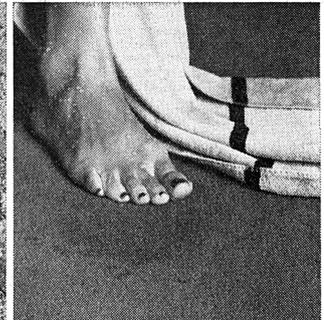
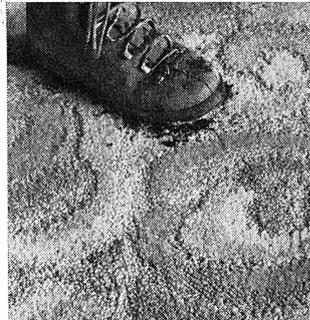
Autofrigo baut seit über 50 Jahren Kühlanlagen für jeden Bedarf. Nutzen Sie diese Erfahrung, bereiten Sie sich keinen unnötigen Ärger mit Anlagen, die nicht einwandfrei funktionieren, glauben Sie, was Tausende bestätigen:



Autofrigo AG, Schaffhauserstr. 473 8052 Zürich, Tel. 01/48 15 55

Vertretungen und Servicestellen in: Baar, Basel, Bern, Biel, Charrat, Chur, Davos, Fribourg, Genève, Lausanne, Lugano, Luzern, St. Gallen

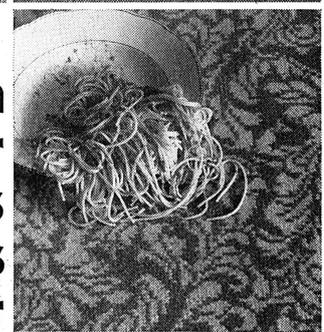
Autofrigo ist besser!



La collection Hassler résoud les problèmes de tapis et de revêtements de sol!

Dans votre hôtel, les sols sont soumis à de très rudes épreuves: grosses semelles, talons pointus, chaussures sales et mouillées... voilà tout ce que vos tapis doivent supporter!

L'assortiment hôtelier Hassler vient à bout de toutes ces épreuves. Il ne comprend que les tapis et les revêtements



de sol qui ont subi avec succès les examens les plus sévères, garantie de leur extrême résistance à l'usure. Et seulement ceux qui se nettoient rapidement et facilement.

Laissez-vous conseiller par votre spécialiste: il vous apporte la parfaite solution Hassler à chacun de vos problèmes de tapis ou de revêtements de sol!

La solution pour tous problèmes de tapis et de revêtements de sol:

la collection Hassler
HASSLER

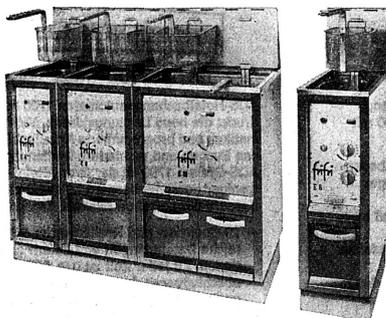
Hans Hassler SA, Kasinostrasse 19, 5001 Aarau, Téléphone 064 / 22 21 85

K

frifri präsentiert frifri



Die Auswahl der Friteusen Frifri ist gross. Sie finden immer das Modell oder die Kombination «nach Mass». Genau was Sie für Ihre Küche wünschen. In jedem Gerät stecken 25 Jahre Erfahrung und Forschungsarbeit. Präzision und höchste Leistung, geringe Raumbeanspruchung, sind bei Frifri selbstverständlich. Problemloses Leeren und Reinigen sowie automatische Ölkühlung auch. Und vieles mehr. Die Ölschublade hat einen Extra-Bügelgriff – nie mehr Finger verbrennen. Diese Einzelheiten – und viele andere – machen den Unterschied: nicht nur Fritüren sondern Frifri-Fritüren. «En Guete!»



1 Jahr Garantie
Kundendienst

Elektro-Friteusen

frifri

Eines der 110 Qualitätserzeugnisse von Frifri

Frifri Küchenapparate ARO AG, CH-2520 La Neuveville, Tel. 038/512091-93

Algarve business opportunities

We are now ready to discuss franchise & lease opportunities in the Commercial Center of Aldeia do Mar.

Our complete touristic village is in the most ideal location at Vilamoura, one of Europe's largest holiday complexes.

Franchise & lease opportunities include three different restaurants, a bar, night club and some ten small shops.

For full information write or telephone:

Praialonga
Avenida Fontes Pereira de Melo 14-16^o - Lisboa 1
Telephones: 56 13 60 & 56 13 75 - Telex: 1196 "Albel"

ALDEIA DO MAR - A major touristic development in Portugal's sunny Algarve



PAVAROC

wird sich mit dem Feuer nie befreundeten

Dafür mit vielen modernen Architekten, Bauherren und der Feuerpolizei. PAVAROC, die Mineralfaserplatte mit vielen neuzeitlichen Strukturdessins, brennt nicht, glimmt nicht und mottet nicht. Sie schützt vor Feuer und gefällt zugleich durch ihre zeitgemässe Ästhetik. Die leichte Montier-

barkeit mit dem gut durchdachten Abhängesystem ist ein weiterer Vorteil, der sich bezahlt macht.

PAVAROC, die Unbrennbare.

Pavatex AG
jetzt Rigistrasse 8
6330 Cham
Tel. 042/36 55 68

pavaroc

eingetragene Schutzmarke

K 72



CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN
depuis 1772

Agent général pour la Suisse: Max B. JORDAN, NEUCHÂTEL 4

appareils **tilux** ménagers

Pour cafés, restaurants, bar etc...

1 lot de MACHINES A LAVER LES VERRES ET LA VAISSELLE d'exposition et de démonstrations.

Garanties 1 an et 10 ans par abonnement. SURTGOT PROFITER... Offres asn engagements.

LE PLUS PETIT DES GRANDS. MAGASINS

ASSA 83-584

Bouillons – Suppen – Saucen für höchste Ansprüche

LUCUL

LUCUL Nahrungsmittelfabrik AG, 8052 Zürich, Tel. 051/50 27 94

169



Il a toujours été dans la tradition, dans le vignoble vaudois, d'écrire à la craie sur les tines et bosselles un nom amusant pour baptiser la vendange et la lier ainsi à une certaine actualité. Depuis 3 ans, il s'est même institué un concours. Les propositions affluent à l'Office des vins vaudois. Cette année, M. Albert Munier, vigneron à Tartegnin, a suggéré d'honorer la cavalerie en appelant la vendange 1972 «Le Dragon». Rappelons en effet que la cavalerie a vaillamment résisté à la réforme de l'armée et que l'on s'en est tout particulièrement réjoui dans le vignoble vaudois qui compte de nombreux dragons... (ASL)

Le mouvement hôtelier en Suisse

Août: légère baisse

(ATS) C'est de nouveau en août que le mouvement touristique a été le plus intense. L'hôtellerie a enregistré alors 5,12 millions de nuitées, dont 1,59 million pour les hôtels de Suisse et 3,53 millions (environ 70 %) pour les visiteurs étrangers.

Contrairement à ce qui s'est produit en juillet, la demande a toutefois été un peu plus faible que pendant le même mois de 1971. La diminution du nombre des nuitées a été de 2 1/2 % pour la clientèle indigène, de 1 % pour les étrangers et de 78 000 unités ou de 1 1/2 % au total. L'offre s'étant en outre agrandie de 2 %, le taux d'occupation des lits a baissé de 67 à 65 % en moyenne nationale.

La plupart des régions ont été aussi fréquentées qu'en août 1971. Une baisse sensible s'est toutefois manifestée en Suisse centrale (-4 %), dans les Alpes vaudoises (-4 % également) et sur les bords du Léman (-5 %).

1er janvier au 31 août: 26 millions de nuitées

Pour la période du 1er janvier au 31 août 1972, l'hôtellerie a déclaré 26,03 millions de nuitées, soit 258 000 ou 1 % de plus que pour les huit premiers mois de 1971. Les hôtels de Suisse en ont fait inscrire 9,47 millions et les touristes étrangers 16,56 millions. Ces deux chiffres sont de 1 % supérieurs à ceux de l'année passée. Les différents groupes d'hôtels étrangers ne se sont pas tous également dévelop-

pés. On note une augmentation de la clientèle autrichienne (+1 %), néerlandaise (+1 %), italienne (+2 1/2 %), allemande (+4 1/2 %), canadienne (+6 %), belge (+8 %) et surtout japonaise (+26 %) et australienne (+26 % aussi), mais une réduction de l'apport des Etats-Unis d'Amérique (-1 %), de la Grande-Bretagne (-3 %), de la France (-3 %), de la Scandinavie (-6 %), d'Israël (-6 %), d'Amérique Latine (-12 %) et de quelques autres pays.

Les Allemands toujours en première position

Pendant cette période, ce sont de nouveau les Allemands qui ont fourni la majeure partie (29 %) du total des nuitées d'étrangers. Sous ce rapport, ils sont suivis des Français (13 %), des Nord-Américains (12 %), des Britanniques (10 %) et des Belges (8 %). L'évolution diffère aussi d'une région à l'autre. Des gains ont été réalisés dans la plupart des régions touristiques de montagne, notamment en Valais, dans l'Oberland bernois et dans les Grisons, tandis que l'on observe une régression principalement dans le bassin lémanique et le Tessin.

Es ist ein Kreuz mit dem Pub im «Kreuz»

Ein landläufiger Schönheitsfehler an einem sehr schön renovierten Emmentaler Gasthof

Die behäbigen Emmentaler Gasthöfe sind weiterhin bekannt. Einige ruhen aus auf dem Bekanntheit und setzen Grünspan an. Andere geben sich grösste Mühe, ihrem Renommee ganz zu bleiben und es ständig auf Hochglanz zu halten, und sei es gar mit einer gründlichen Aussen- und Innenrenovierung. Kürzlich hat sich in Konolfingen das «Kreuz» aus dem Baugeüst geschäft und lädt nun mit dem silbertrauten Gesicht, aber frischem Make-up den Gast zur Einkehr. Das einzige, was einem nicht so recht gefallen will, sind die Anschriften. Man sähe das «Kreuz» lieber in Schmiedeeisen als in Leuchtbuchstaben. Aber die schönen Schilder und die unbelüchteten Anschriften gehören halt in jene Tage, wo man noch Zeit hatte, zweimal zu gucken. Wer im «Kreuz» einkehrt, vergisst allerdings das Hetzen und Jagen für ein Weilchen, Heimelig und bodenständig präsentieren sich die renovierten Räume. Da lässt man sich nicht für ein Hot-dog und ein Coci nieder. Jedoch macht auch der seine Rechnung ohne den Wirt und seine modernisierte Küche, der glaubt, es gebe hier nur Wärschaflets. In der Emmentaler Stube, dem Restaurant Français, stehen nicht nur Hamme und Röschi auf der Karte. Wem der Wunsch nach einem kleinen Flirt oder einem kurzweiligen Geplauder steht, trifft sich in der schönen Bar; Tänzer kommen Freitag- und Samstagabend auf ihre Rechnung.

der einmal an der Nase nehmen, solange sie nicht «noso» heisst. Ob dem Spötlein wollen wir nicht vergessen, noch schnell in den obren Stock zu steigen, um die hübschen Zimmer zu bewundern, die gar nicht so aussehen, wie man sie in einem Landgasthof erwartet.

... und gleich noch ein Pub

Zürich meldet, es sei ein Pub reicher geworden. Es sei ausserordentlich, denn es handle sich um das erste original englische «Shorts of London» nicht nur in der Schweiz, sondern in Europa. (An wen haben die Gnomen von Zürich England verkauft?) Etabliert habe sich, so heisst es in der Frohbotschaft weiter,

«Shorts of London» ursprünglich als Weinimportgeschäft 1462 in der berühmten Mansons Hall in London, 1472 wurde das erste Pub gleichen Namens eröffnet. Nach 300 Jahren wird nun die Limmatstadt mit einem Shorts ausgezeichnet. Es ist durch und durch original. Architekten und Ausstattung sind englischer Herkunft. Handwerker aus dem Inselreich haben sie montiert, die Ausstattung, Englische Snacks, englische Getränke, englische Ambiance. Perfekt. Zürich ist um ein Pub grossstädtischer geworden – das steht wörtlich in der Mitteilung ja so! ... am Bellevue esch Züri ein Stadt und am Limmatquai 82 esch Züri sogar London! MK



Leichte Besserung

Für den Tessiner Fremdenverkehr zeichnet sich nach der neuesten Beurteilung in diesem Sommer eine Besserung ab. Nachdem im ersten Halbjahr noch ein chronischer Rückgang zu befürchten war, überstieg die Zahl der ankommenden Gäste im Juli das Ergebnis des Vorjahresmonats um 4182. Die Übernachtungen in den Hotels und Pensionen verminderten sich um 1,3 Prozent nur unbedeutend. Auch die Verschiebungen auf Zeltplätze und Privatunterkünfte düften gering geblieben sein. Der Zunahme der Übernachtungen von Inlandsgästen von 208 523 auf 216 714 stand eine Verminderung der ausländischen von 326 681 auf 311 741 gegenüber. Während die Frequenzen in Lugano und Umgebung um 8,4 Prozent weiterhin zurückgingen, waren Erhöhungen besonders im Locarnese und im Raum von Bellinzona zu verzeichnen. Die Bettenbelegung in den geöffneten Betrieben belief sich auf 62 Prozent im Vorjahresmonat.

Zahlreiche Verkehrsprojekte Centovallistrasse eine neue Verheissung:

Der Kanton wolle das schweizerische Trasse der internationalen Centovallistrasse nötigenfalls auch ohne Bundeshilfe sanieren. Zunächst würde es sich erst um den Neubau eines 11 km langen Abschnitts in der Breite von 7 m handeln. Davon ist eine 1 1/2 km lange Strecke als vordringlich abgezwängt und den interessierten Gemeinden vorgelegt worden. Gesamtheit ist vorgesehen, die neue Strassenführung mit einem minimalen Kurvenradius von 100 m anzulegen, so dass sie Fahrgeschwindigkeiten von 60 km/h erlauben

soil. Dazu sind zahlreiche Brücken und Tunneln nötig.

Man darf nicht vergessen, dass es sich um eine internationale Verbindung zwischen der Schweiz und Italien bzw. zwischen dem Tessin und dem Wallis handelt, wobei auch auf der italienischen Transitstrecke bedeutende Verbesserungsarbeiten im Gang sind. Die sie benützenden Grenzgänger und Touristen sind sehr zahlreich und die Gefahren des jetzigen kurvenreichen und schmalen Strassenstrangs entsprechend gross. Die Tessiner Behörden haben aber für diesen längst angestrebten und nötigen Ausbau noch keinen formellen Beschluss gefasst.

Panikerstrasse

Die Tessiner Regierung hat ihren Beitrag zur Vereinigung für die Panikerstrasse erklärt. Die Wichtigkeit dieses Projektes wird sowohl vom allgemeinen politischen Gesichtspunkt als auch in bezug auf die besonderen Verkehrsbelange einer grossen Region anerkannt. In Verbindung damit wird u. a. auch die Lukmanierstrasse aufgewertet, für deren weiteren Ausbau der Kanton Tessin mit Hilfe des Bundes beträchtliche finanzielle Mittel investiert und weiter investieren wird. Wegen dieser und anderer Anstrengungen für den kantonalen Strassenbau wird sich das Tessin zwar an der Finanzierung der Panikerstrasse nicht mitbeteiligen können. Der Beitrag zur Vereinigung ist in dem Vorbehalt der Wahrung der legitimen Tessiner Interessen bei der bevorstehenden Wahl der neuen Eisenbahnverbindungen durch die Alpen geknüpft.

Furkatunnel

Wiederum ist im Tessiner Kantonsparlament eine Interpellation eingereicht worden, welche die Erweiterung des für den Bau des beschlossenen Eisenbahn-Basistunnels Oberwald-Realp ins Bedrettoal vorgesehene Zweigstollens anspricht. Demnach soll dieses Baufenster in den gleichen Ausmassen wie der Basistunnel erstellt werden, um später auch das Tessin dem Schmalspurnetz im Gotthardgebiet anschliessen zu können. Dadurch ergäbe sich für das Tessin die Möglichkeit, via Furka-Oberalp-Bahn neue Ganzjahresverbindungen sowohl mit dem Wallis und Uri sowie mit dem bündnerischen Vorderrheinthal und anschliessend mit dem weitgespannten Netz der Rhätischen Bahn zu erhalten.

Der von Unterzeichnern aller Regierungsparteien getragene parlamentarische Vorstoss verspricht sich davon interessante Möglichkeiten für die Entwicklung des Tourismus in diesem Berggebiet. Ferner könnte so das Problem der wintersicheren Zufahrt ins Bedrettoal von Airola aus gelöst werden. Soweit bekannt ist, wäre das zuständige eidgenössische Departement bereit, diese Frage noch in Erwägung zu ziehen, und auch westschweizerische Behörden sollen sich für die vorgeschlagene erweiterte Lösung eingesetzt haben. Die Tessiner Regierung hatte sich in einer früheren Vernehmlassung dazu bekannt, deswegen mit den Bundesbehörden in Fühlung zu bleiben und die Angelegenheit weiter zu studieren, um die Interessen ihres Kantons zu wahren. Sie wird daher jetzt angefragt, welche Stellungnahme sie dazu einzunehmen gedenkt.

Ferienzentrum auf der Reichenau

Die Unterseegegend wird demnächst eine neue Fremdenverkehrsattraktion erhalten, nachdem bereits auf der Halbinsel Meien in Reichenau im letzten Jahr solche entstanden sind. Die Gemüseliste Reichenau im Untersee wird ein grosses «Ferienzentrum Schloss Königsegg» nahe dem Schiffländeplatz erhalten. Mitten im herrlichen Park des Schlosschens Königsegg wird ein grossräumiges Ferienzentrum – für höchste Ansprüche – erstellt. Gebaut werden eine Terrasse mit Seeblick, ein luxuriöses Hallenschwimmbad, Sauna-, Kneipp- und Massageanlagen, Liege- und Spielwiesen, Aufenthaltsräume mit Bar, Bootstiegeplätze, Tennisplätze, grosser Badestrand mit Badehaus und Seeterrasse, dazu der exotisch faszinierende Park.

F. Bolt



Wunschdenken?

NZZ gegen Sonderregelung für das Gastgewerbe

In einem zweifellos von ausserhalb der Redaktion inspirierten Artikel hat sich die Neue Zürcher Zeitung gegen die Forderungen der Petition des schweizerischen Gastgewerbes gewandt. Argumntiert wird – ohne jede Analyse der Nachfrageentwicklung – damit, dass der Gesamtpersonalbestand des Gastgewerbes nur um 3 Prozent unter demjenigen von 1965 liege. Vorgeworfen werden dem Gastgewerbe, das sich schliesslich auch erneuern muss, die Erfindung neuer Betriebe; ferner wird die von der Scop-Studie ausgewiesene Zahl von 30 000 fehlenden Arbeitskräften angezweifelt. Die NZZ behauptet weiter, ein «dieser Grössenordnung des Wunschdenkens entsprechendes, erneutes Ausweichen auf das ausländische Arbeitskräfteangebot müsste a priori den Zuzug von schweizerischen Fremdarbeiternkitipfeln sprengen, abgesehen davon, dass es für andere Wirtschaftszweige, die von der allgemeinen Knappheit des Arbeitsmarktes nicht weniger betroffen sind, kaum zumutbar wäre». RS



Vitznau am Scheideweg?

Die Ortsplanung tritt in ein entscheidendes Stadium. In einer Analyse des Bestehenden heisst es, Vitznau verliere immer mehr das Bild des klassischen Touristenortes und werde zu einer Wohn- und Zweitwohnsitzsiedlung für die Agglomerationen von Luzern und Zürich. Seit einigen Jahren sind die Logiernächte stark zurückgegangen und die Erwerbsstruktur zeigt, dass die Bevölkerung nicht vom Tourismus abhängt. Die Pläner haben jedoch in einer Entwicklungsvariante auch die Möglichkeit zur Erhaltung und Stärkung des Fremdenverkehrs aufgezeigt, was jedoch tiefgreifende Massnahmen erfordern würde. Sanierung der bestehenden Hotels, Umstellung auf den Sozial- und Gruppentourismus, wobei der Verkauf des Parkhotels an eine Gesellschaft des organisierten Massentourismus in Betracht gezogen wird, ohne dabei zu übersehen, welche grosse Suprastrukturinvestitionen dies zur Folge hätte. Die Saison müsste durch Förderung des Bildungs- und Geschäftstourismus verlängert werden. Unabhängig davon würde der Ausflugs- und Ferienwohntourismus weiterwachsen und Vitznau könnte auch seine Stellung als Hotelort von Luzern ausbauen. Bessere Verbindungen über den See und der Bau verschiedener Kurortanlagen sind jedoch Voraussetzung für jede touristische Weiterentwicklung Vitznaus.

Ein Saal für jeden Zweck

Auch eine andere Rigortschaft will aktiver und attraktiver werden, doch nicht in erster Linie für die Touristen. In Küssnacht wurde vor kurzem der Wettbewerb für ein Gemeinschaftszentrum entschieden. Sofern das Projekt zur Ausführung gelangt – die Kreisler AG hat sich ausgesprochen – wird Küssnacht ein vielseitiges Zentrum mit Saal, Restaurant und Freizeitanlagen erhalten.

Das Alpstübli mauert sich

Auf dem Jochpass ist bei dem schönen Herbstwetter noch rechtzeitig ein Neubau unter Dach gekommen. Schon ab Weihnachten sollen sich die Skifahrer im neuen «Alpstübli» ausruhen und verpflegen können. Die grosszügig geplante, der Landschaft gut angepasste Gaststätte ersetzt das beliebte, aber zu klein gewordene Restaurant gleichen Namens. Das 250 Plätze bietende Restaurant wird von Hotelier Hess vom Trübsee geführt.

Luzerner Altstadt dem Fussgänger

15 556 Unterschriften hat die Aktion des «Luzerner Tagblattes» für eine verkehrsfreie Altstadt zustande gebracht. Die Petition wurde vom Magistrat sehr wohlwollend aufgenommen. Es darf gehofft werden, dass sich die schöne Altstadt nächsten Sommer den Touristen fast ohne Blech zu noch vergnüglicherem Bummeln anbietet.

Ski und Apreski in Zug

Der Zuger Stadtrat hat dem Ausbau der Skipiste Blasenberg-Kingensrainstrasse zugestimmt. So werden die Zuger im kommenden Winter – gute Schneeverhältnisse vorausgesetzt – noch besser dem Skisport frönen können. Auf den fröhlichen Apreski brauchen sie nicht zu verzichten. Seit wenigen Tagen gibt es in Zug ein neues apartes Bar-Dancing. Der «Topas-Club» steht jedermann offen und bietet allen etwas, die genug von Pop und Beat haben.



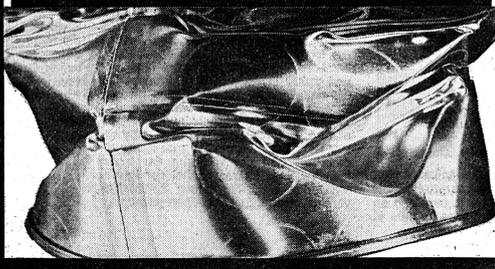
Eine gute Idee: Der wiedereröffnete Gasthof Kreuz in Konolfingen wirbt mit seinem Personal. Wer würde dieser Schönheit nicht erliegen und einen Versuch wagen – sei es im «Pub», in der Emmentaler Stube, im Kreuzsäl oder im Dancing.

PROBLEM LÖSER

neu

**GERUCHFREI, EINFACH, SCHNELL
HYGIENISCH UND RATIONELL**

... das sind die Vorteile, die der «**POLLUTION-PACKER**» (Abfallverdichtungsautomat) überall dort bietet, wo Abfälle jeglicher Art anfallen.



Mit dem neuen Abfallverdichtungsautomaten (lieferbar in 4 Modellen) reduzieren Sie das Abfallvolumen auf 1/10. Der Abfall, lose in Plastik- oder Papiersäcken, Kartonschachteln, Gemüseharassen, Büchsen, Flaschen etc. wird einfach in die Einwurfföffnung geworfen. Ein Knopfdruck und in 22 Sekunden ist der eingeworfene Abfall — je nach Wunsch und Sorte des Abfalles — in eine wasserfeste Wegwerfschachtel oder einen Plastiksack abgefüllt oder in Ballen gepresst. Der Abfallverdichter (einsetzbar in Motels, Hotels, Krankenhäusern, Lebensmittel-Geschäften und -Märkten, Büros usw.) steht auf Rollen und ist transportabel, damit er dort eingesetzt werden kann, wo Abfall anfällt. Erfreulich! Die Arbeitskosten werden um 75 % reduziert.

Bitte rufen Sie uns an und verlangen Sie Prospekte oder kostenlose Vorführungen. Sie werden begeistert sein, denn mit dem «Pollution-Packer» sind Sie Ihre «Abfall-Probleme» für immer los!

INTRAVENT AG, Bachmattstrasse 53, 8048 Zürich, Tel. (01) 62 88 22, Telex 54 289

Gross- verbraucher: Hotel- Revue.

- Zielgruppe
- 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 257222

Aus England der leistungsstarke Convectomat «FALCON» E 7000

Ein GLYNWED-Produkt, seit Generationen bekannt für Qualität.

Breite: 1480 mm Tiefe: 900 mm Höhe: 1390 mm		3x380 V Anschlusswert 18 kW Backen Auftauen
---	---	---

Beachten Sie den vorteilhaften Einführungspreis von Fr. 7450.-

Aus Japan die preisgünstigen Mikrowellen-Apparate TOSHIBA. Dank Grossproduktion billiger zu verkaufen.
 TOSHIBA Mikrowellen-Apparat, Modell ER-602-D Fr. 1980.-
 oder das grosse Modell ER-1103-D für 2 Teller Fr. 3560.-

Im weiteren finden Sie in unserem Verkaufsprogramm folgende interessante Maschinen und Apparate:

- Küchen-Universal-Maschinen, Kartoffelschäler, Gemüse-Schnellschneider
- Küchen-Cutter, Aufschnitt- und Fleischschneidemaschinen, Fleischmörser, Brotschneidemaschinen.
- Mikrowellen-Apparate, verschiedene Marken und Grössen.
- Chargas-Rostgrill, Salamander-Toaster, Hot-Dog-Apparate, Orangepressen SUNKIST, Fruchtsaltdispenser, Rahmschlag-Automaten, Flaschen- und Büchsenzertrümmere.
- NEU: komplette Schnell-Imbiss-Gruppen für Snack-Bars.

Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.

Hirschmatt-
strasse 50
6000 Luzern

**THEO
KNEUBÜHLER
+ CO**

Telefon
(041) 22 10 22
(041) 42 28 63

UII Union Internationale des Interprètes et Traducteurs
 Sonneggstrasse 82
 8006 Zürich

Der Partner für Ihr Sprachproblem

Für Ihre Kongresse, Tagungen und Verhandlungen sowie für schriftliche Arbeiten vermitteln wir Ihnen Konferenzdolmetscher und Uebersetzer.
 Ueberlassen Sie uns die Organisation der sprachlichen Seite Ihrer Veranstaltungen.
 Das ist unser Fachgebiet.

Telefon (01) 26 80 91

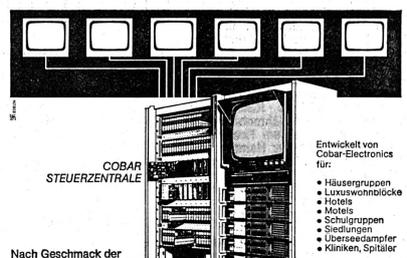
P 44-2223

Internationales Seminar für Fremdenverkehr
 (23. Luzerner Kurse für Fremdenverkehr)
7.-10. November 1972
Hotel Schweizerhof, Luzern

Ziel: Fortbildung in Theorie und Praxis. — Standortbestimmung. — Methodische Vergleiche und Analysen.
 Anmeldefrist: 1. November 1972.
 Teilnahmebedingungen: im gedruckten Programm.

Programme: kostenlos zu beziehen vom Offiz. Verkehrsbüro Luzern, Postfach, 6002 Luzern, Tel. (041) 22 52 22, Telex 78 677.
 ASSA 86-8822.1

Eine eigene Farbfernsehzentrale für jedes gut geplante Bauwerk



Nach Geschmack der Zuschauer übermittelt die Zentrale auf individuellen Fernsehschirmen alle National und Nachbarländerprogramme oder vorher aufgezeichnete Sendungen. Ein solches Fernsehnetz ermöglicht Ihnen Aufrufe und persönliche Mitteilungen. Pannen der individuellen Fernsehschirme sind ausgeschlossen. Jede Störung wird in wenigen Sekunden behoben, da man lediglich ein stets vorrätiges Steuermodul in der Zentrale auszutauschen hat.

TVI-TELEVISION INDUSTRIELLE SA
 Kabelfernsehen Industrielle Elektronik Informatik
 Planung, Ausführung, Verkauf, Verleih
 78, avenue des Communes-Réunies
 1212 GRAND-LANCY - Tel. 43 71 40

Weitere Unterlagen erwünscht _____ Tel: _____
 Firmenname: _____ Adresse: _____
 Abteilung: _____ Empfänger: _____

Bettgeschichten

Freuen Sie sich nicht auf pikante Nichteinschlaf-Geschichten. Es gibt in unseren Betten keinen rüchlichen und tolgigen Inhalt. Seiner nehmen sich andere Fachzeitschriften an. Es lohnt sich jedoch auch, sich über das Bett selbst ab und zu Gedanken zu machen. Von ihm hängt viel mehr ab, als viele Leute glauben. Und da gerade etwas ganz Neues auf dem Markt ist, lohnt sich eine Betten-Plauderei erst recht.

Man ist gerne bereit, schlechte Laune, Müdigkeit, Arbeitsunlust, Krankheitsanfälligkeit und was dergleichen Uebel mehr sind auf alles mögliche zurückzuführen, nur nicht auf das Bett, zumindest nicht auf das Möbelstück. Es ist aber in zahlreichen Fällen die Ursache. Wieviel Sorgfalt wird darauf verwendet, einen Arbeitsplatz funktions- und körpergerecht einzurichten. Und die Schlafstätte, wo der Mensch einen Drittel seiner Zeit verbringt, wo er regenerieren, die Leistungsbereitschaft wieder herstellen und die Gesundheit erhalten muss?

Besser ist gesund betten, als gesund betten

Wie man sich bettet, so liegt man, ist ein vielgebrauchtes Sprichwort, das jedoch nur selten wörtlich angewendet wird. Dabei ist es für einen Menschen sehr entscheidend, ob er so oder so liegt. Sich auf einer Matratze auszustrecken heisst noch lange nicht, dass man richtig liegt – richtig für das Rückgrat, den gesunden Tiefschlaf und die Erholung. Es ist nicht notwendig, sich mit allen Erkenntnissen der Wissenschaft über den Schlaf vertraut zu machen. Es soll uns genügen, dass es uns sagt, wie wichtig das richtige, gute Bett für das Wohlbefinden ist. Muss sich da nicht das Augenmerk im Hotel ganz besonders auf das Bett richten? Das Hotel ist ja der Ort, wo der Gast zum Schlafen herkommt, sei es für einen dreiwöchigen Urlaub oder sieben Stunden zwischen zwei anstrengenden Sitzungstagen. Er stellt seine grössten Ansprüche bezüglich Schlafkomfort, selbst wenn er dies nicht immer in Worte fasst, deshalb sollte die Frage «Haben Sie gut geschlafen?» keine leere Höflichkeitsfloskel sein.

Allerdings dürfen Sie beim Bett nicht nur an den Gast denken. Vergessen Sie den Rücken des Zimmermädchens, Ihre Köche, Kellner und Laubräuber nicht. Bettenmachen führt rasch zu Schäden, wenn man sich zu stark bücken muss und man am Abend sich selbst nicht auf einer erstklassigen Matratze ausstrecken kann. Wer den ganzen Tag steht und springt, für den ist das richtige Liegen

absolut unerlässlich. Passen Sie auf, das Bett kostet Sie vielleicht mehr, als Sie dafür einsetzen. Dürfen wir wenigstens viermal die von Fachleuten empfohlene Masse in Erinnerung rufen: Länge 210 cm, Breite (Einzel) 100-120 cm, (Doppel) 180 cm, Höhe über Boden 60-70 cm, Bewegungsraum zum Bett 66-100 cm.

Die dumme Gans

Ebenso wichtig wie die Unterlage, ist für einen gesunden Schlaf die Decke. Sie muss eine gute Wärmehaltung und genügend Aufnahme und Durchlässigkeit für die Körpertranspiration aufweisen. Enten und Gänse sorgen seit Jahrzehnten für den Komfort jenes Wesens, das ihnen so viel Schimpf antut. Wieviel lustig schnatterndes Federvieh muss doch sterben, damit zum Beispiel eine dumme Gans in ihrem Bett warm hat?

Da sich einerseits die Gänse- und Entenhaltung aber nicht nach dem Bedarf an Flaum und Federn, sondern jenem nach Braten und Leber richtet und andererseits immer mehr Menschen warme, leichte Decken haben wollen, mussten die Bettwarenfabrikanten nach einem Ersatz Ausschau halten. Nach langwierigem Suchen und Erproben zusammen mit der chemischen Industrie bringen sie nun ein neues Material auf den Markt, das nahezu alle Eigenschaften des Flaumes besitzt, dabei erst noch billiger und

waschbar ist. Das Markenzeichen: «Syntarex».

Daunen aus der Düse

Duvelts und Kissen, die unter diesem Namen zum Kauf angeboten werden, sind mit einem Vlies aus Trevira-Endlosfargen gefüllt. Vliesstoffe bestehen aus Stapelfasern oder Endlosfäden, die chemisch oder mechanisch miteinander verfestigt, das heisst in ihrer Lage stabilisiert werden, sie fallen also nicht nach einiger Zeit oder durch Nasswerden in sich zusammen.

Syntarex hat die Prüfung bestanden

Syntarex-Bettwaren wurden sehr vielen Tests unterzogen und haben sie bestanden. Das Vorurteil, in «chemischem Zeug» könne man nicht schlafen, wurde gründlich revidiert. Heute sind bereits zahlreiche Spitäler – und wo fällt geringes Gewicht, gute Wärmehaltung und ausreichende Aufnahme der Körpertranspiration von Duvelts und Kissen mehr ins Gewicht? – zu Syntarex-Bettwaren übergegangen. Die ganz grossen Vorteile von Syntarex gegenüber Federn und Flaum sind die Waschbarkeit und der Preis. Zwei Faktoren, die Hoteliers besonders interessieren dürften.

Stellen Sie sich vor, Duvelts und Kissen am Morgen in der Waschmaschine und abends hygienisch einwandfrei, sauber, flauschig wie eh und je einladend auf dem Bett.

Syntarex-Bettwaren wurden von der Vereinigung der Schweizer Bettfedernfabrianten auf dem Schweizer Markt lanciert und sind demzufolge bei den bekannten Unternehmungen in Basel, Gossau, Baden, Kehrsatz, Affoltern a. A., Stein am Rhein, Delémont und Zürich erhältlich. MK

Tapetenblümchen bin ich fein . . .

und kehrt nicht wieder auf vier Wänden, denn Blümchen entsprechen nicht dem Wohlgeschmack des heutigen Menschen, er hat's mit der «moderne line».

So, nachdem wir nun ein vom schlafphysiologischen, gesundheitstechnischen und komfortablen Standpunkt aus einwandfreies Bett haben, wollen wir uns doch noch umsehen, ob nicht auch dem Zimmer eine Erneuerung gut bekäme. Ist die Tapete nicht abgeschossen, der Ueberwurf auf dem Wunderbett nicht schmuddelig, sind die Vorhänge nicht vergilbt? Wirkt das Zimmer kleinleiner oder verblüht? Hat der Teppich schon

zuvieler Autogramme gesammelt? Das Schlafzimmer darf doch kein verschlafenes Zimmer sein. Es sollte frisch und fröhlich stimmen.

Wie leicht ist es heute, diese Frische und Fröhlichkeit selbst in uralte Räume hineinzubringen. Setzen Sie zum Beispiel auf «moderne line». Das ist eine neue Kollektion von Salubra, welche kürzlich vom Verband Schweizerischer Tapetenhändler präsentiert wurde. «moderne line» umfasst 37 Dessins in 75 Koloriten, dazu vier uni-wirkende Kleinmuster und 16 Unis, und zwar als Tapete, Vorhangstoff und Teppich im Set. Können Sie sich vorstellen, wie grosszügig wirkende Räume damit gestaltet werden können?

Ueber Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Bei «moderne line» gibt es aber nichts zu streiten, das ist eine absolute sichere Nummer. Sie müssen nicht mit viel Aufwand Teppich, Tapete, Vorhang und Ueberwurf aufeinander abstimmen. Sie wählen einfach «Arena», «Highway», «Julian», «Agate» oder wie die Dessins alle heissen, und haben einen vollkommen harmonischen Raum. So leicht ist das. Und dabei können Sie sich erst noch auf den Rat des Fachmannes verlassen. Denn Salubra hat «moderne line» nur guten Fachgeschäften anvertraut. MK

Neue Erzeugnisse

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

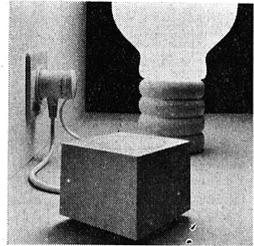
Rationelle und hygienische Abfallbeseitigung

Einen wirksamen Beitrag zur Lösung des Abfallproblems können die neuen Abfallverdichtungsautomaten leisten, die in Amerika bereits eine grosse Verbreitung gefunden haben und sowohl in die Schiffe der US Navy als auch in Grossfahrzeug eingebaut werden. Der Automat ist auf Rollen verschiebbar. Der Abfall kann auf einfache Weise am Ort der Entstehung verdichtet und hygienisch verpackt werden. Das Abfallvolumen wird bis auf einen Zehntel reduziert. Der Abfall, ob in Plastik- oder Papiersäcken, Kartonschachteln, Gemüseharassen, Büchsen, Flaschen usw. wird einfach in die Einwurfföffnung geworfen. Ein Knopfdruck genügt, und in 22 Sekunden ist der eingeworfene Abfall in eine wasserfeste Wegwerfschachtel oder einen Sack gepresst und hat nur noch einen Zehntel des ursprünglichen Volumens. Der notwendige Druck zwischen 4100 kg und 12.700 kg (je nach Modell) wird durch eine zweistufige Hydraulikdoppelpumpe, getrieben von einem 1/4-PS-Motor mit 220-V-Einphasenanschluss, erzeugt. Damit ist ein Anschluss der Abfallverdichtungsautomaten an jeder 220-V-Steckdose möglich. Es sind zurzeit 4 Modelle auf dem Markt. Der mechanische Aufbau ist sehr robust, einfach und wartungsarm. Wirksame Sicherheitsvorrichtungen verhindern die Inbetriebsetzung durch Unbefugte. Der Abfallverdichtungsraum kann ausgepült werden und ist so leicht sauber zu halten.

Diese Verdichtungsautomaten sind eine echte Hilfe bei Rationalisierungsmassnahmen im Zusammenhang mit der Abfallbeseitigung. Verkauf: Intravend AG, Bachmattstrasse 53 / Ecke Badenerstrasse, 8048 Zürich.

Licht nach Stimmung

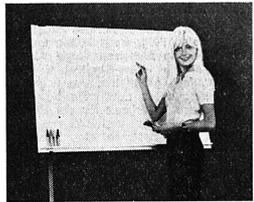
Mit dem Feller-Lichtregler – zu beziehen bei Feller AG, Postfach 8910 Horgen (01 82 16 11) – regulieren Sie die Helligkeit an jeder Tisch- oder Ständerlampe. Das quadratische Gehäuse aus Thermoplast misst 74x74x60 mm. Durch Drehen der Drehscheibe kann das Licht stufenlos eingestellt werden, massenrau, ganz nach Stimmung: dunkel, heller und heller. Durch Drücken der Scheibe wird das Licht ein- oder ausgeschaltet. Dieser



elektronische Lichtregler ist neu auf dem Markt, in Schwarz oder Weiss erhältlich und wird direkt an die gewöhnliche Steckdose angeschlossen. Die Feller-Lichtregler sind vom Schweizerischen Elektrotechnischen Verein (SEV) geprüft und zugelassen und entsprechen den Radiostörschutzbedingungen der PTT.

Speedboard-Wandtafel

Schluss mit der staubigen, quetschenden Kreide. Auch Schwamm und der stinkende nasse Lappen gehören der Vergangenheit an. Die weisse Speed-



board-Wandtafel von Planmaster ist ein Vielzweckgerät, das den Erfordernissen moderner Unterrichtsmethoden voll Rechnung trägt. Die gleiche Tafel, auf der man schreibt, dient auch als Magnet-Tafel zum Anbringen magnetischen Unterrichtsmaterials und als Projektionsfläche für Filme, Dias und Tageslichtprojektionen. Geschrieben wird mit speziellen Filzschreibern, die in zehn verschiedenen Farben erhältlich sind, gereinigt wird die beschriftete Tafel durch leichtes Wischen mit einem Papiertaschentuch oder einer Papierserviette. Verkauf der Tafeln und allem Zubehör bei Christian Caprez, Bahnhofstrasse 49, 8603 Rüschlikon.

EXIT – Sicherheit – EXIT

Die junge Firma Palomar, Paul Maurer, Industriezone Bergermoos, 8902 Urdorf-Zürich (01 / 98 20 20), hat sich dem Problem der Sicherheit angenommen und verschiedene Artikel, wie EXIT Leuchtschrift-Tafeln, Notleuchten, Fluchtweglampen und Exitblinklampen auf den Markt gebracht. Wertzeichenschilder («diesen Gegenstand zuerst retten») mit Flammsymbol, EXIT-Schilder mit Pfeil, 300x105 mm und 420x150 mm, beide mit nachleuchtender Schrift auf grünem Grund, sind zu Mini-Preisen erhältlich. Wirksamer und teurer, aber immer noch preiswert, sind die Notleuchten, Fluchtweglampen und Exitblinklampen. Symbole, Tafeln und Geräte sind vom BVD (Brand-Verhütungsdienst) geprüft und anerkannt. Alle Einrichtungen bedürfen



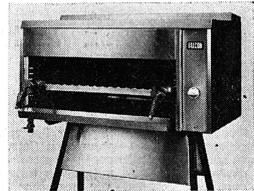
keiner Wartung und sind denkbar einfach zu montieren. Lassen Sie sich die Möglichkeiten für Ihre Sicherheit – auch Raumüberwachungsgeräte, Türnriegelungen für Notausgänge usw. – von der Firma Palomar erklären und zeigen und vorführen, es lohnt sich. Für jeden Betrieb und für jedes Budget wird eine gute Lösung gefunden.

Grill mit Umluft

Theo Kneubühler & Co., Hirschmattstrasse 50, 6002 Luzern, stellt ein britisches Modell vor. Das mit Gas oder Elektrizität beheizte Grillgerät, das in vier Minuten ein gares Steak liefert oder in zwei Stunden einen 9-kg-Truthahn, basiert auf ei-



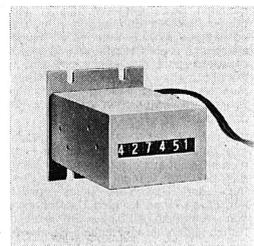
nem 100-mm-Modul und kann als freistehendes, Tisch- oder Wandgerät geliefert werden. Die Drehplatte aus Aluminiumguss lässt sich nach vorn neigen, so dass gleichzeitig Fleisch seigant, à point und bien cuit zubereitet werden kann. Von einem Ventilator laufend umwälzte Heissluft gewährleistet gleichmässige Wärmeverteilung und verkürzt die Kochzeiten bis um 40 Prozent. Nahrungsmittel werden gründlich gekocht, was auch immer ihre Lage in der Back-



röhre ist, so dass man sich die dauernde Regulierung erspart und der ganze Innenraum zum Kochen verwertet werden kann.

Einer zählt mit

Die Erfahrung der von Automaten ausgegebenen Anzahl Getränke oder anderer Waren, die Zählung der Inbetriebsetzungen öffentlicher Maschinen gehören zu den vielseitigen Aufgaben, welche der neue Impulzzähler des Typs EV erfüllt. Die totalisierenden, sechsstelligen Zähler EV zählen bis zu fünf Impulse pro Sekunde und sind für Aufbau- oder Einbaumontage verwendbar.



Sie sind immer dort am Platz, wo die Zählung von Gegenständen oder Vorgängen keinen Zähler mit hohen Leistungen erfordert. Sodeco, Grand-Pré 70, 1211 Genève 16.

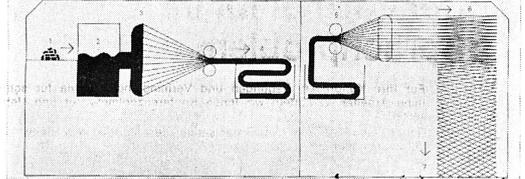
Textilkennzeichnung

Am 1. Januar 1973 treten neue «Schweizerische Richtlinien für die Textilkennzeichnung» in Kraft, welche materiell mit den entsprechenden gesetzlichen Vorschriften in den EWG-Staaten übereinstimmen. Die Textilkennzeichnung im Sinne dieser Richtlinien ist die Angabe des prozentualen Gewichtsanteils der einzelnen Rohstoffe (Fasern) im Gesamtgewicht eines Textilerzeugnisses (= 100 Prozent). Im weitesten Sinne umfasst die Textilkennzeichnung jedoch auch die Pflegeanleitung mit den bekannten international vereinheitlichten und rechtlich geschützten Symbolen für das Waschen, Chloren, Bügeln und Chemisch-Reinigen. Die Textilkennzeichnung bezweckt, die Konsumenten über den Rohstoffgehalt der Textilwaren zu orientieren, ohne da jedoch Rückschlüsse auf den Gebrauchswert eines Textilerzeugnisses einzuziehen.

Kennzeichnungspflichtig sind alle Waren, die mindestens aus 80 Prozent textilen Rohstoffen hergestellt sind. Die Rohstoffgehaltsangabe muss in deutlich erkennbarer Weise eingewebt oder am Textilerzeugnis angebracht oder auf der Verpackung aufgedruckt sein. Sie muss im weiteren leicht lesbar sein und ein einheitliches Schriftbild aufweisen. Eine mehrsprachige Kennzeichnung ist in der Schweiz grundsätzlich erwünscht. Die Sartex, Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für Textilkennzeichnung, Zürich, welcher der Vollzug sowie die damit zusammenhängenden organisatorischen und administrativen Arbeiten obliegen, hat eine Empfehlung für einheitliche Anbringensorte herausgegeben.

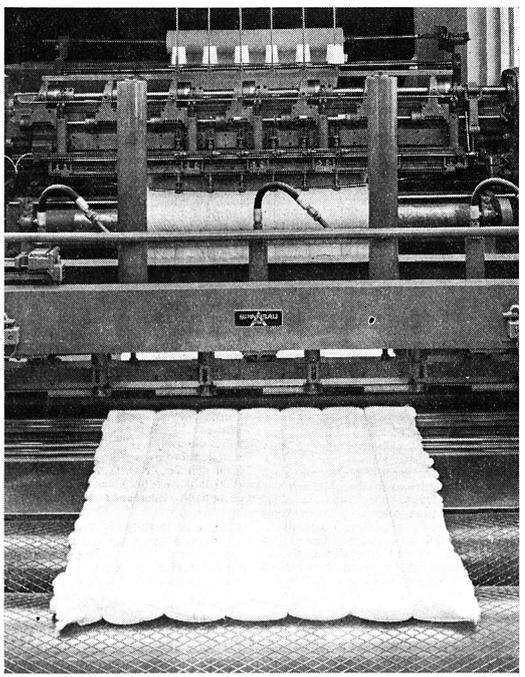
Für die Bezeichnung der Rohstoffe dienen 39 Gattungsnamen. Demzufolge sind inkonsistent summarische Bezeichnungen wie «Synthetics» und «Rayon» nicht mehr möglich. Sie werden ersetzt durch die chemischen Faserbezeichnungen wie Polyester, Polyamid, Viscose usw. Die Bezeichnung «Schurwolle» wird durch besondere Anforderungen gegen Missbrauch geschützt. Der Begriff «Kunstseide» ist nicht mehr zulässig.

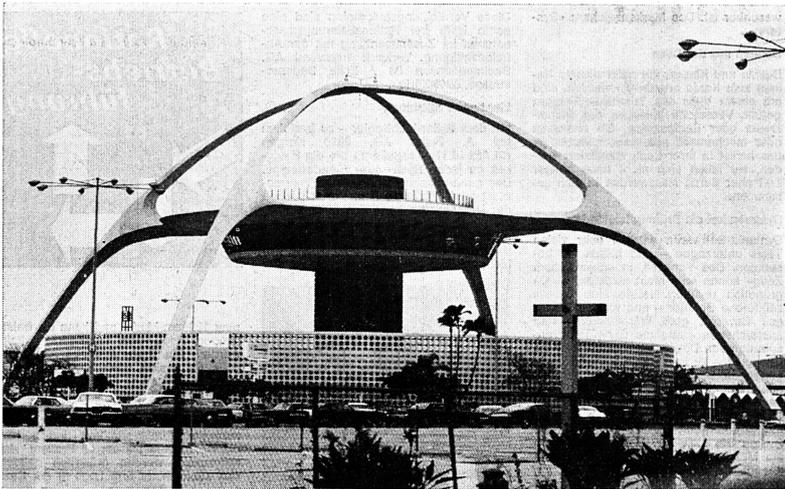
So werden die syntarex-Bettwaren hergestellt.



1. Aus Erdölbestandteilen werden Kunststoffschmelzen produziert.
2. Die Schmelzen werden erhitzt und geschmolzen.
3. Diese Düse spinn gleichzeitig Hunderte seidenfeiner Fäden. Den einzelnen Fäden nennt man in der Fachsprache Endlosfasern oder Filament. Ein Filament von 1000 m Länge wiegt nur 0,6 g!
4. Das Filamentbündel wird zu einem Endloskabel zusammengeführt, gekräuselt und getrocknet.
5. In der Schweiz wird das Endloskabel wieder in die einzelnen Filamente auf-

6. Diese Vliese werden mehrmals kreuzweise überlagert und anschließend gestreckt, bis die Fasern in einem bestimmten Winkel zueinander stehen und nicht mehr verrutschen können. Dieses neuartige Verfahren ist ausschlaggebend für die dauerhafte Bauschicht der Syntarex-Bettwaren.
7. Auf der gleichen Anlage wird das fertige Vlies mit der Fassung (pflegeleichtes Mischgewebe aus Trevira und Baumwolle) umgeben und abgesteipt.





Architektur kennt keine Grenzen: warum ein Flughafenrestaurant nicht so bauen wie hier im Los Angeles International Airport. (VW)



Gleichzeitig sind in Wien Besprechungen im Gange mit dem Ziel, dass Banken und Bausparkassen sich in einem Gentlemen's Agreement verpflichten, beim Kauf von Grund und Immobilien durch Ausländer «starke Zurückhaltung» zu üben. Man möchte vorläufig keine Verbote aussprechen, um die Käufer – die zum überwiegenen Teil treue Besucher des Landes sind – nicht vor den Kopf zu stoßen.
Wam/SPK

Gute Ehen zwischen Hotel und Flugzeug

Zusammenschlüsse von Fluggesellschaften mit Hotelketten immer häufiger

Fluggesellschaften können ihr Passagieraufkommen nicht beliebig steigern, ohne gleichzeitig für die notwendigen Unterkünfte für ihre Passagiere an den Zielen zu sorgen. Bereits in der Vergangenheit haben sich verschiedene Fluggesellschaften deshalb die Aktienmehrheit von Hotelkonzernen gesichert. Diese Entwicklung ist noch nicht beendet – wie unser New Yorker Korrespondent, Dr. W. Schweissheimer, berichtet.

Vor kurzem teilte «American Airlines», eine der grossen amerikanischen Fluggesellschaften, mit, sie habe vier grosse Hotels der Loews Corporation auf die Dauer von 30 Jahren voll übernommen. Dies ist ein Einzelereignis in einer seit einer Reihe von Jahren vor sich gehenden Entwicklung, aber es ist ein typisches Ereignis.

Reservieren vor transportieren

Diese Notwendigkeit, für die Unterkunft ihrer Passagiere zu sorgen, wurde äusserst dringlich mit dem Einsatz der Grossraumflugzeuge, die Hunderte von Passagieren am gleichen Abend in der gleichen Stadt absetzen. Immer mehr bürgern sich in den letzten Jahren die «packages» ein, mit welchen die Fluggesellschaften gleichzeitig den Transport, die Unterkunft, den Mietwagen und die Stadtbesichtigung liefern. Manche Fluggesellschaften stellen fest, dass die Hälfte ihrer Passagiere von solchen «packages» Gebrauch machen.

Wie wertvoll der Kauf oder die Jahrzehntelange Miete von Hotels für die Fluggesellschaften ist, geht aus einem Interview hervor, das der Vorsitzende von «Sky Chev, Inc.», der «New York Times» gewährt hat. Diese Firma ist eine Unterabteilung von «American Airlines». Sie leitet die Hotels durch ihre «Flagship-Hotels»-Abteilung.

Nach diesen Mitteilungen sind die vier neu erworbenen Loew Hotels alle Konvention-Hotels mit einer hohen Belegrate. Insgesamt haben sie mehr als 3700 Zimmer. Das grösste von ihnen ist das Americana-Hotel in New York (1842 Zimmer), dann kommt das City Square Hotel, ebenfalls in New York (722 Zimmer), das Americana Hotel in Bal Harbour, Florida (715 Zimmer) und das Americana Hotel in San Juan, Porto Rico (447 Zimmer). «Flagship-Hotels» hat bereits neun andere Hotels in Betrieb. Der Vorsitzende bekannte: «Wir haben die Loew Hotels aus zwei Gründen vor 30 Jahre übernommen. Erstens wollten wir dem Reisepublikum

einen Dienst erweisen, und zweitens sind wir überzeugt, dass wir von den Hotels finanziellen Gewinn haben werden.»

Wer mit wem?

Führend auf dem Gebiet des Zusammenschlusses von Fluggesellschaften und Hotels war Pan American World Airways, die 1946 die «Inter-Continental Hotels Corporation» gründeten. Das wurde damals bereits als notwendig betrachtet, um sichere Unterkünfte für die Pan-Am-Passagiere in Süd- und Mittelamerika zu schaffen. Die Kette hat sich inzwischen über alle Kontinente ausgebreitet. Sie zählt heute 63 Hotels in 43 Ländern mit nahezu 20 000 Zimmern. Ihre Hauptkonkurrenz, der sogar noch mehr Gastzimmer zur Verfügung stehen, ist die «Hilton International Hotels», eine Hotelkette, die seit einigen Jahren «Trans World Airlines» gehört. In Hilton-Stadt-Hotels stehen etwa 30 Prozent der Zimmer den Passagieren von TWA zur Verfügung. Vor zwei Jahren hatte TWA bei seiner Flugabteilung einen Verlust von 72,1 Millionen Dollar zu verzeichnen.

Die Hotelabteilung ihres Konzerns dagegen brachte einen Jahresgewinn von 8,6 Millionen Dollar. Im vergangenen Jahr war der Unterschied nicht so gross, aber doch deutlich: die Flugabteilung hatte einen Verlust von 5,3 Millionen Dollar aufzuweisen, während Hilton International einen Reingewinn von 8,8 Millionen Dollar erzielte.

«Western International Hotels» ist nach Ausdehnung und Bedeutung jetzt Nummer drei der amerikanischen Hotelketten. Sie wurde in neuester Zeit von den «United Air Lines» übernommen. Die Kette besteht heute aus fast 70 Hotels in 13 verschiedenen Ländern. Immer neue Hotels werden der Kette angefügt, besonders in Südamerika. Die Verbindung der Fluglinie mit Western International hat sich wirtschaftlich zufriedenstellend ausgewirkt. WH-Hotels sind in besonderer Masse auf Gäste eingestellt, die Erste Klasse fliegen. Passagiere der United Airlines, die Zimmer bestellen, halten mit dem Flugticket folgende Garantie ausgehängt: «Wenn Sie bei uns ein Zimmer fest bestellt haben und Sie kommen zu der vereinbarten Zeit an, dann haben wir ein Zimmer für Sie. Wenn wir versagen sollten, so werden wir Sie mit Bestimmtheit in einem anderen Hotel unterbringen. Wir werden das Taxi und das Zimmer bezahlen und am nächsten Tag werden wir Sie ebenfalls auf unsere Kosten in unser Hotel zurückbringen lassen, – wo wir beide Sie und wir, Sie von Anfang an haben wollten!»

Andere amerikanische Fluggesellschaften, die in jüngster Zeit Hotels erworben haben, sind Eastern Air Lines, Braniff Airways und Continental Airlines.

Lehrmeister für Fremdenverkehr

Bilaterale Zusammenarbeit der Schweiz auf dem Gebiet des Fremdenverkehrs

Anlässlich des kürzlich in Nairobi abgehaltenen Seminars über touristische berufliche Ausbildung in Afrika, dessen Organisation die «Union Internationale des Organismes Officiels de Tourisme» (UIOT) in Zusammenarbeit mit dem Internationalen Arbeitsamt übernommen hatte, ist von der Schweizerischen Technischen Zusammenarbeit auf Veranlassung der Schweizerischen Verkehrszentrale ein Bericht über bilaterale Entwicklungshilfe auf dem Gebiete des Tourismus vorgelegt worden.

In den letzten 12 Jahren hat sich die technische Zusammenarbeit der Schweiz im Bereich des Fremdenverkehrs mehr und mehr auf eine beschränkte Anzahl

grosser Projekte konzentriert. In Tunesien wurde die 1965 in Sousse eröffnete Hotelfachschule – sie zählt heute an die 300 Schüler – letztes Jahr den tunesischen Behörden übergeben. Im gleichen Land ist das Projekt einer neuen Hotelfachschule in Nabeul auf dem Wege, verwirklicht zu werden. In Kenia hat die Schweizerische Technische Zusammenarbeit zunächst ein Programm für die Ausbildung des Kaderpersonals in der Hotellerie für insgesamt 100 Schüler in Nairobi gestellt. Sie hat nun in der gleichen Stadt die Errichtung einer Schule für Kurse in allen Branchen der Hotellerie in Aussicht genommen. Was Indonesien anbelangt, hat unser Land die Reorganisation der bestehenden Hotelfachschule Bandung übernommen und vor kurzem ein entsprechendes Abkommen unterzeichnet. In Chile ist ein Team schweizerischer Instruktoren für Aufrichtungs- und Fortbildungskurse in der Hotellerie im Einsatz. Alle diese realisierten oder geplanten Projekte werden durch Ausbildungskurse in der Schweiz ergänzt, welche von ausländischen Stipendiaten, voran im Institut International de Glion und in der Hotelfachschule Lausanne, besucht werden. Zum Zeitpunkt der Übergabe der Projekte an die Behörden der Entwicklungsländer legt die Schweizerische Technische Zusammenarbeit Gewicht darauf, dass im Ausland eingesetztes Lehrpersonal durch qualifizierte einheimische Fachkräfte ersetzt wird, und ist damit bedingt, das Ausbildungsniveau für die Zukunft zu sichern. sda

Reist 1976 alles nach den USA?

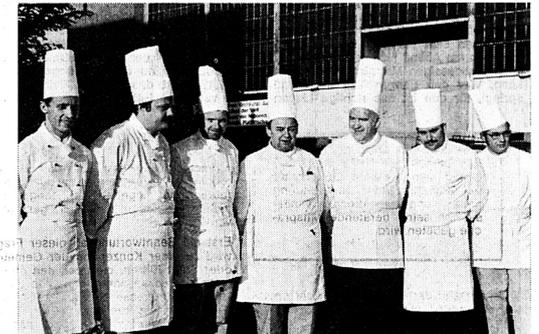
Für die grossen Jubiläumsveranstaltungen zum 200. Jahrestag der Unabhängigkeitserklärung (4. Juli 1776) erwarten die USA einen grossen Fremdenzustrom aus der ganzen Welt, dafür beginnen wir schon jetzt mit den Vorbereitungen, das erklärte in einer Pressekonferenz der geschäftsführenden Direktor James L. Hamilton III, des United States Travel Service (USTS) in Washington. In seiner weiteren Ausführungen geht der Stellvertreter des zurzeit im Wahlkomitee von Präsident Nixon tätigen Chefs des USTS, Vizeminister C. Langhorne Washburne, bekannt, dass ein umfangreiches Werbeprogramm zusätzlich abrollen wird.

Entsprechend den Anregungen, die Präsident Nixon in einer Radioansprache gab, werden diese Massnahmen die Mitwirkung aller 50 Staaten in gemeinsamer Abstimmung mit den Auslandsbüros des USTS und der amerikanischen Reiseindustrie bringen, um die Zahl der ausländischen Touristen wirkungsvoll zu erhöhen. Den inneramerikanischen Tourismus soll im Rahmen der schon bestehenden Organisation «Discover America!» eine unter Hamiltons Leitung stehende Sonderkommission von 20 leitenden Beamten des USTS mit planmässig aufgezogenen Werbeveranstaltungen noch in diesem Jahr auf einer fünfzehntägigen Tour zu bearbeiten beginnen. Die dabei gemachten Erfahrungen werden die Grundlage für weitere derartige Aktionen im In- und Ausland ab 1973 bilden. F. F. S.

Apartment-Krieg auch in Oesterreich

Einer Meldung der «Welt am Sonntag» ist zu entnehmen, dass Tirol als erstes österreichisches Bundesland Massnahmen gegen den Kauf von Grundstücken durch Ausländer ergriffen hat.

Im ersten Halbjahr 1972 kauften Ausländer österreichische Grundstücke im Betrag von zirka 74 Mio DM, gegenüber der Vergleichsperiode des Vorjahres eine Steigerung um zirka 90 Prozent. Die Regierung in Innsbruck will nun den Bau von Ferienappartements und Ferienhäusern nur noch auf Grundstücken erlauben, für die eine Genehmigung der Regierung zum Bau solcher Objekte vorliegt.



Gastronomische Werbung für Bern: Sieben Vertreter des «Cercle des Chefs de Cuisine de Berne» nahmen traditionsgemäss als Equipe an der vom 8. bis 15. Oktober in Frankfurt am Main stattfindenden Internationalen Kochkunst-Ausstellung (I. K. A.) teil. Die Arbeiten der Berner Chefs wurden von Fachleuten als hervorragend und vorbildlich bezeichnet und sämtlichen Mitgliedern konnten Goldmedaillen zugesprochen werden. Zudem wurde der Equipe für besondere Leistungen der grosse Preis der I. K. A. in Gold, der Ehrenpreis des Ministerpräsidenten von Hessen und verschiedene Sonderpreise verliehen. Der Mannschaft gehörten (von l. n. r.) folgende Mitglieder des «Cercle des Chefs de Cuisine de Berne» an: Erhard Gall, Hotel Schweizerhof, Bern; Peter Kistler, Waldhotel National, Arosa; Willy Graf, Hotel Bellevue-Palace, Bern; Hans Tschumper, Hock AG Gümlingen (Eupenachet); Ernesto Schlegel, Hotel Schweizerhof, Bern; Erwin Stocker, Hotel Metropole, Interlaken; Gerhard Schetter, Hotel- und Bädereigenossenschaft, Leukerbad (siehe dazu auch Bericht auf Seite 2).

Kuriositäten

«Hier wird Mittagsschlaf gehalten»

Gäste in Londoner Hotels können sich ein Täfelchen mit der Inschrift «Bitte nicht stören! Hier wird Mittagsschlaf gehalten» aushängen lassen und an einem Silbernagel ihrer Zimmertür befestigen. Auch niederländische Kurhotels verwenden solche Schilder, die bei Gästen Anklang gefunden haben.

«Sonnenblume» für freundliche Bedienung

Der dänische Touristenverein «Sonnenblume» gab in diesem Sommer auf seinen Reisen quer durch Europa Anstecknadeln in Form einer Sonnenblume an Bedienungspersonal in Hotels und Restaurants für besondere Zuverlässigkeit, anfreundliche Kellner und für sorgfältig gebackene und liebevoll zubereitete von Speisen an Köche aus.

Weiterhin warme Badetücher

30 führende japanische Hotels haben beschlossen, trotz in zwei Jahren dreimal gestiegenen Preisen für Dienstleistungen und Hotelwäsche, die Zimmerpreise für Gäste, die den «Badedienst» in Anspruch nehmen, nicht zu erhöhen. Bei mindestens fünf Uebernachtungen stehen Gästen dieser Häuser zwei warme Massage- oder Wechselbäder mit zwei bis drei vorgewärmten Badetüchern zur Verfügung, wobei der Gast zwischen zwei männlichen oder weiblichen Massagelisten oder einem «gemischten Massageteam» wählen kann. Ein Grosshotel mit 800 Appartements und Suites verfolgt in einem Jahr 20 800 Bäder und Massagen kostenlos. Das bedeutet, dass etwa jeder vierte Gast zweimal wöchentlich ein Bad mit Massage und vorgewärmten Badetüchern in Anspruch nimmt. Dieser Gast- und Touristen-Service belebe das Hotelgeschäft ganz wesentlich, heisst es.

Steinzel-Hotel

Nähe der Grenze zu Andorra entdeckten spanische Höhlenforscher vier Berggrotten, die Funden und Zeichnungen zufolge in der Steinzeit als eine Art Hotel dienten und die verschiedensten Jäger und Sammler beherbergten. In Schlafnischen aus Fels wurde die Zahl der Tage und Uebernachtungen eingetritzelt. Bezaht wurde mit einem Fell, Steinhandwerkzeug und einem Teil der mühsam erlegten Jagdbeute. JI

Ein Hotelbett für jeden Israeli?

Die grösste Hotelkette in Israel wird zurzeit von einer deutschen Investorengruppe gebaut. Das Netz besteht aus fünf Hotels erster Kategorie: zwei am Südsstrand, eines in Jerusalem, eines im Badeort Elath und das fünfte in der Stadt Naharsisch nördlich von Haifa.

Insgesamt 22 Hotels mit 4620 Zimmern, mehr als jemals zuvor, befinden sich zurzeit in Tel Aviv im Bau. Die Zahl der Hotels erhöht sich damit in Tel Aviv um die Hälfte. Die Stadt bereitet sich damit auf die aussergewöhnlich grosse Zahl von Touristen vor, die im kommenden Jahr zu den Feiern anlässlich des 25jährigen Bestehens Israels erwartet werden.

Eilat, das israelische Touristenzentrum am Roten Meer, erhält das erste von fünf modernen Hotels, das die israelische Luftfahrtgesellschaft El Al durch ihre Tochtergesellschaft «Tashat» errichten lässt. Das neue Hotel, das über 300 Zimmer verfügen wird, soll bereits im Frühjahr 1973 in Betrieb genommen werden. Die weiteren vier El-Al-Hotels sind für Tel Aviv, Jerusalem und Nahariya geplant. E. S.



Erweiterung von Gasthäusern zu Hotels ist ein Problem: falls genügend Bodenfläche vorhanden ist, kann diese Erweiterung in Form von Anbauten vor sich gehen, sonst ist nur der «Drang nach oben» möglich. Auf unserem Bilde sehen wir das Kurhotel Ronacher im Thermalort Bad Kleinkirchheim in Kärnten. Im Hintergrund erkennt man noch den Giebel des alten Stammbaus, bevor er sich der neue Bettenstrakt, der in mehreren Etappen errichtet wurde. Bei genauem Hinsehen erkennt man z. B., dass beim rechten Baukörper die beiden oberen Etagen nachträglich aufgestockt worden sind. Ganz vorne liegt das neue Thermal-Hallenschwimmbad, auf welchem auch noch weitere Zimmereragen geplant sind. Trotz dem schrittweisen Vorgehen beim Erweiterungsbau bildet das ganze Hotel von aussen und auch von innen eine kompakte, durchorganisierte Einheit.

Ist der Kongressmarkt überfüttert?

Tips und Erfahrungen von H. A. Pestalozzi, Leiter des Gottlieb-Duttweiler-Instituts (gdi), Rüschlikon/Zürich



Das gdi verfügt heute über eine zehnjährige Erfahrung in der Organisation internationaler Kongresse und Tagungen. Zum hervorragenden Ruf seiner Veranstaltungen haben nicht wenig seine Räumlichkeiten und die reibungslose und einwandfreie Organisation beigetragen. Dies dürfte der Grund sein, weshalb das Institut bei Planung und Durchführung neuer Kongresszentren regelmässig um seine beratende Mitsprache gebeten wird.

Andererseits darf nicht ausser Acht gelassen werden, dass das Institut als Kongresszentrum in keiner Weise mit Tagungsgebäuden und -räumen verglichen werden darf, die aus touristischen Gründen erstellt werden. Beim gdi bilden Institutsgebäude und -organisation lediglich den äusseren Rahmen, um ihm seine Tätigkeit, die Forschung, Management-Schulung und internationale Aussprachen umfasst, zu ermöglichen. Wenn als Folge dieser Tätigkeit für die Hotels von Zürich und Umgebung rund 15 000 bis 20 000 Übernachtungen pro Jahr anfallen, so mag dies für die Hotels nicht unangenehm sein. Für das Institut ist es nichts anderes, als eine zwar notwendige, finanziell jedoch höchst unrentable Belastung. Es geht deshalb auch nicht an, aus der kapazitätsmässigen Auslastung des Instituts irgendwelche Rückschlüsse auf die Nachfrage nach weiteren Kongresszentren zu ziehen.

Kongresstourismus ohne Planung

Diese Vorbemerkungen sind deshalb notwendig, weil vor jeder Planung neuer Kongressräume oder gar -zentren die Frage stehen muss, was mit den erhofften Kongressen eigentlich erreicht werden soll. Das Beispiel der Stadt Zürich möge hier Lehre sein, Jahrelang lamentierte man über den Mangel an Hotelzimmern, der die Organisation grosser Kongresse verunmöglichte - die offensichtlich alleinseligmachende Zuwachsrate stimmte nicht mehr! Nächster Schritt: Man baut derart viele Hotelzimmer - natürlich erste Klasse -, dass man schon heute die Ueberkapazität an entsprechenden Hotelzimmern beklagt. Mit der Folge, dass nun gebieterrisch die Errichtung eines neuen Kongresszentrums gefordert wird. Selbstverständlich zu Lasten der Allgemeinheit. Für eine Stadt - oder eine Ortschaft -, deren Infrastruktur nicht einmal den Anforderungen der bestehenden Gemeinschaft zu genügen vermag, ist es mehr als fraglich, ob die Errichtung eines neuen Kongresszentrums (- geschweige denn die Kandidatur um eine Olympiade -) dem allgemeinen Interesse entsprechen kann.

Konzeption notwendig

Zürich soll deshalb Beispiel sein, weil vor dem Entscheid, ob eine Stadt oder eine Gemeinde ein Kongresszentrum errichten will, z. B. folgende Fragen entschieden werden sollten:

- Entsprechen die Charakteristiken eines Kongressortes dem «Image» der Stadt oder der Gemeinde, das für die übrigen Gäste - die immer die Mehrheit bilden werden - entscheidend ist?
- Was bezwecke ich mit den Kongressen: generelle Belebung einer touristischen Region oder Gemeinde, Ausnützung genereller Ueberkapazitäten an Hotelzimmern, Ausnützung saisonaler

Ueberkapazitäten an Hotelzimmern oder besser Auslastung eines einzelnen Grosshotels?

- Stehen genügend Einzelzimmer (alle mit Bad oder Dusche, Telefon, Radio) zur Verfügung, um den Bedarf der einzelnen Kongresse decken zu können? Ist man in der Lage, die maximale Zahl an Kongressbesuchern möglichst zentral in einem zentralen, aber einwandfreien und auch qualitativ einheitlichen Essen verpflegen zu können (Personal)?
- Genügt die Infrastruktur der Gemeinde - Wasserversorgung, Stromversorgung, Kläranlage, Parkplätze, Strassennetz durch die Anforderungen weiterer Zehntausenden von Uebernachtungen?
- Wird nicht durch die Erstellung eines Kongresszentrums Kapital gebunden, das vom öffentlichen Interesse aus gesehen primär anderweitig eingesetzt werden sollte? Wo liegen die baulichen Prioritäten in einer Gemeinde (z. B. Kläranlage, Jugendzentrum vor Kongresszentrum)?
- Können die Kosten für Amortisation, Verzinsung, Unterhalt und Betrieb des Kongresszentrums aus den Mehreinnahmen der Hotels finanziert werden? Sind die Hotels bereit, diese Kosten z. B. durch einen Zuschlag auf den Kurtaxen (nur für Hotelgäste, nicht für Mieter von Ferienwohnungen usw.) zu übernehmen? Ist man sich bewusst, dass das über Unterkunft und Verpflegung hinausgehende touristische Angebot von Kongressbesuchern kaum in Anspruch genommen wird?

Erst die Beantwortung all dieser Fragen wird zu einer Konzeption der Gemeinde oder Stadt führen, die auch den öffentlichen Interessen entspricht. (Wie das öffentliche Interesse auf andere Art mit den Kongress-Interessen der Hotels kombiniert werden kann, zeigt das Beispiel Anderthalb. Der notwendig gewordene neue Gemeindefaal konnte durch relativ geringe Mehrkosten als Kongressraum gestaltet werden, der durchaus internationalen - wenn auch nicht exklusiven - Ansprüchen zu genügen vermag.) Nach diesen eher kritischen Bemerkungen zum Grundsatzentscheid sollen nun doch einige konkrete Hinweise die einzelnen Probleme aufzeigen, die sich im Zusammenhang mit dem Bau und dem Betrieb von Tagungs- und Kongressräumen und -zentren stellen.

Interessant: Seminare und Schulungskurse
Relativ einfach ist die Situation, wenn es darum geht, Ueberkapazitäten eines einzelnen Hotels - vor allem ausserhalb der Saison - auszunutzen. Für ein einzelnes Hotel dürften eigentliche Kongressräume mit mehreren hundert Plätzen, die nur sporadisch belegt werden, in den seltensten Fällen in Frage kommen. Ausgesprochen interessant dürfte jedoch hier die Bereitstellung von Räumen für Schulungskurse und Seminare mit einer Teilnehmerzahl von 25-50 Personen sein. Hierzu stichwortartig einige Hinweise:

- Eine «Seminarkapazität» umfasst - Plenumsraum von 70-100 Quadratmeter, nach Möglichkeit in quadratischer Form
- mindestens 4 Arbeitsgruppenräume von 15-25 Quadratmeter Grundfläche
- Aufenthaltsraum während der Pausen mit Kaffee-Ausschank
- Technische Einrichtungen:
- Dolmetscherkabinen sind nicht nötig
- Apparate (Projektoren usw.) erwünscht, jedoch oft auch vom Veranstalter mitgebracht
- Elektrisches Licht hat den Lumen-Maximalnormen für Schulräume zu genügen
- Allgemeine Voraussetzungen:
- Verkehrsmässige Lage weniger wichtig als für Kongresse. Oft sogar: je abgelegener, desto günstiger
- Ruhe!
- Trennung vom übrigen Hotelbetrieb, auch beim Essen, erwünscht
- Sportmöglichkeiten morgens und abends (vor allem Hallenschwimmbad) vorteilhaft

Weit komplizierter - nicht nur unter den grundsätzlichen Aspekten - ist die Situation bei der in den heutigen Kurortdiskussionen im Vordergrund stehenden Errichtung von eigentlichen Kongressräumen, deren Kapazität von hundert bis zu mehreren tausend Personen reichen kann.

Keine Kongresse ohne personelle Infrastruktur

Was man sieht, sind zuerst lediglich die in Aussicht stehenden zusätzlichen Uebernachtungen für den Hotelier, und dies vor allem in den sonst ungünstigen, für Kongresse jedoch bevorzugten Monaten April/Mai und Oktober/November. Was man aber leicht vergisst, ist der finanzielle und organisatorische Aufwand, der mit einem Kongressbetrieb verbunden ist. Das Bereitstellen entsprechender Räumlichkeiten ist nur ein Teil des Angebotes, wenn man sicherstellen will, dass die Kongresse internationalen Ruf geniessen sollen und man im ausserordentlich harten internationalen Konkurrenzspiel nicht unter «ferner liefen» figurieren will. Um Kongresse und Tagungen einwandfrei anbieten zu können, muss neben den räumlichen Voraussetzungen auch die entsprechende «personelle Infrastruktur» vorhanden sein. Der minimale personelle Bedarf, der vom Veranstalter als «Bestandteil» des Kongresszentrums zur Verfügung gestellt werden müsste, umfasst bei einem Kongressraum mit einer Kapazität von 200-300 Personen:

- 1 Kongress-Sekretärin
- 1 Reisebüro-Fachkraft für Hotelreservierungen, Änderung von Flugtickets, Change usw.
- 1 Telefonistin
- 1 Techniker für die Bedienung aller technischen Installationen und Apparate
- 1-2 Reinigungskräfte, unabhängig von der üblichen Nachreinigung der Räume (Toiletten, Aschenbecher, Papierkörbe, Wandtafeln usw.)
- 1 Angestellte für Vervielfältigungen, Photokopien usw.

Die vier erstgenannten Angestellten müssen mehrsprachig sein. Zu beachten ist jedoch, dass es sich bei diesem Personal nicht um die eigentliche Kongressorganisation handelt, sondern lediglich um jene Angestellten, die während des Kongresses selbst für den «räumlich» einwandfreien Ablauf sorgen. Der Aufbau eines eigenen Apparates für die Kongressorganisation dürfte nur dann in Frage kommen, wenn die Uebernahme von mindestens 20 grossen Veranstaltungen pro Jahr sichergestellt ist. Dies ist zwar im gdi der Fall, jedoch nur - wie eingangs erwähnt - weil das gdi nicht primär Kongressorganisator, sondern Kongressveranstalter ist. Das gdi lädt pro Jahr zu rund 15 eigenen internationalen Tagungen und rund 35 eigenen Management-Seminaren ein. Hinzu kommen für die Auslastung der Kapazität «fremde» Veranstaltungen, für welche Institutsräume und -personal «vermietet» werden. Insgesamt nehmen an den eigenen und «fremden» Veranstaltungen des gdi rund 10 000 Personen pro Jahr teil, bei einer Saalkapazität von 280 Personen.

Professionelle Kongressorganisatoren

Eine Gemeinde mit einem Kongresszentrum, das nur sporadisch belegt ist, dürfte sich mit Vorteil eines professionellen Kongressorganisations bedienenden, wie er in der Schweiz existiert. Die «Interconvention, Congress and Convention Services Ltd.» (Hirschengraben 82, 8001 Zürich, Geschäftsführer Paul Reutlinger), an welcher vor allem die Swissair beteiligt ist, steht nicht nur für die Organisation, sondern auch für die Acquisition von Kongressen usw. zur Verfügung. Sie übernimmt auch alle mit Kongressen zusammenhängenden Aufgaben, wie Transport, Pressedienste usw.

Raumprogramm für ein Kongresszentrum

Wir haben mit Absicht alle jene Ueberlegungen in den Vordergrund gestellt, die unerlässlich sein sollten, bevor man schliesslich doch zum Entscheid kommt, dass ein Kongresszentrum die richtige Lösung für eine Stadt oder eine Gemeinde wäre. Abschliessend sind deshalb eine Liste des wünschenswerten Raumprogramms folgen:

- Plenumsaal
- Grösse abhängig von Art und Grösse der gewünschten Kongresse (abhängig von Uebernachtungs- und Verpflegungsmöglichkeiten)
- Oberstes Prinzip: grösstmögliche Flexibilität, z. B.
- Grösse des Gesamtraumes variabel je nach Teilnehmerzahl (Schiebewände)
- Arbeit an Tischen (längs, quer, Hufeisen, Carrée) oder mit Konzertbestuhlung
- Unterteilbarkeit des Raumes in verschiedene Gruppenräume
- Hohlboden und -decke (oder mindestens Einbau von Kanälen), um sich ohne Bauarbeiten neuen technischen Entwicklungen, vor allem auf dem visuellen und audiovisuellen Gebiet mit den entsprechenden Verkabelungen, anpassen zu können
- Arbeitsgruppenräume (bis 200 Teilnehmer bis 8 verschiedene Räume; über 500 Teilnehmer keine Gruppenräume)
- Sekretariatsraum
- Informationsschalter
- Telefonkabinen mit Zentrale; keine Automaten, da viele Auslandsgespräche räumlich zu trennen von Sekretariat und Informationsschalter; 8 Kabinen pro 200 Teilnehmer erwünscht (Pausen-Andrang)
- Pausen-Aufenthaltsraum mit Getränkeauschank (die Möglichkeit muss gegeben sein, inners 10 Minuten eine der Maximalzahl von Kongressnehmern entsprechende Menge Kaffee auszuschenken)
- Abgetrennter Raum für Vervielfältigungen, Packarbeiten usw.
- Presserraum mit Telefon, evtl. Telex und Schreibmaschinen
- Abstellräume für Tische/Stühle, Wandtafeln, Apparate usw. (mindestens 10 Prozent)
- Garderobe, räumlich getrennt vom Ausseingang und den Eingängen zum Plenumsaal (Selbstbedienung mit Kleiderbügel, maximale Zahl der Kongressnehmer + 10 Prozent)
- Und schliesslich nicht zu vergessen: Die Toiletten müssen den Pausenandrang von Hunderten von Personen bewältigen können!

Unter allen Umständen sollten jedoch die Dolmetscherkabinen eingebaut werden, so dass von Fall zu Fall eine drahtlose oder auch eine drahtgebundene Anlage eingerichtet werden kann. Achtung: Beim Bau der Kabinen sind unbedingt die Normen des internationalen Dolmetscherverbandes einzuhalten, ansonst muss mit Dolmetscher-Boycott gerechnet werden.

• Verdarkelungsanlage
- Stufenlos regulierbares Licht
- Ferngesteuerte Verdarkelungsstoren
- Ferngesteuerte Leinwand

• Apparate:
- 2 Tonfilmapparate mit verschiedenen Objektiven
- 4 Dia-Projektoren mit verschiedenen Objektiven
- 2 Hellraumprojektoren
- 4 Tonbandgeräte
- Plattenspieler
- Moltonwände
- Flip-Flap-Tafeln
- 2 Wandtafeln (magnetisiert)
- 2 mobile (zusätzliche) Projektionswände
- 2 elektrische Schreibmaschinen
- 1 Rechenmaschine
- 1 Vervielfältigungsapparat
- 1 Kopierapparat (kombiniert mit Möglichkeit zur Herstellung von Klarsichtfolien)

• Kommunikationsmittel
- Zentral schaltbare Lautsprecheranlage; die verschiedenen Räume einzeln oder gesamtlich zu bedienen (Mittelungen während der Pausen und vor Beginn / nach Abschluss der Sitzungen, Hintergrundmusik)
- Möglichkeit, ohne Störung des Kongresses einzelne Teilnehmer ans Telefon zu rufen (Fernsehübertragung oder Hellraumprojektor)

Die geschilderten Anforderungen mögen unrealistisch erscheinen; sie sind es nicht, entsprechen sie doch dem, was bereits vor zehn Jahren im gdi eingebaut oder - mit wesentlichen Mehrkosten - auf Grund der Erfahrungen im Laufe der Jahre eingebaut werden musste.

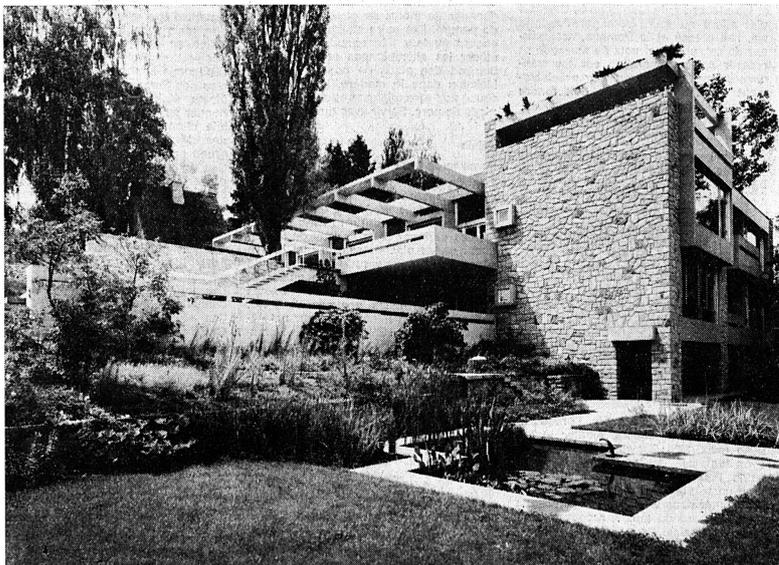
Kongresse ja, aber ...

Und trotz allem zum Schluss: Kongresse sind etwas Faszinierendes. Es ist kein leichtes «Geschäft», aber wenn es gelingt - dankbar! Der Name eines erfolgreichen Kongresszentrums wird nach einigen Jahren weltweit bekannt sein. Aber vergessen Sie die Risiken nicht:
- Alles stürzt sich heute auf das grosse Kongressgeschäft. Das Angebot an Kongressräumen steigt von Jahr zu Jahr. Die internationale Konkurrenz wächst!
- Man prophezeit dem Kongressboom die «grosse Zukunft. Unsere Erfahrung: Der «Kongressmarkt» ist überfüttert. Tendenz rückläufig!
- Der «Kongressmarkt» ist konkurrenzunfähig wie kein zweiter. Ausländern werden von den Unternehmen zuerst gestrichen!

Technische Installationen:

- Simultanübersetzungsanlage
Der wesentliche Vorteil einer Drahtanlage - abgesehen von der erhöhten Betriebssicherheit - besteht darin, dass die Plätze im Saal mit individuellen Mikrofonen für die Diskussion versehen werden können. (Trotz Verdrehung kann mit entsprechenden Kanälen und Kupplungen eine gewisse Flexibilität der Bestuhlung gewährleistet bleiben.)
- Die Kosten einer ständigen Anlage sind jedoch horrend! Amortisation - Verzinsung + Unterhalt geteilt durch Anzahl mehrsprachiger Kongresse muss kleiner sein als Miete einer drahtlosen Anlage + Personalkosten für das Zureichen der mobilen Mikrofone während der Diskussion

Das Gottlieb-Duttweiler-Institut in Rüschlikon, bekannt durch seine bevorzugte ruhige Lage, die perfekte organisatorische und technische Infrastruktur und die Qualität seiner Veranstaltungen.



Cuisines régionales



«A boire et à manger» par Marianne Kaltenbach

Le retour des spécialités régionales

De nombreux clients – et surtout ceux qui sont un peu gastronomes dans l'âme – déplorent la disparition progressive de certaines spécialités régionales qui, pour être parfois toutes simples, n'en sont pas moins excellentes, ceci au profit de mets que l'on pourrait qualifier de standard et qui, sur les cartes de menus, se multiplient aujourd'hui dans toute l'Europe. En effet, que rencontre-t-on aujourd'hui dans la plupart des cas sinon des entrecôtes, des escalopes viennoises ou des côtelettes de porc apprêtées avec plus ou moins de bonheur – souvent sans grande fantaisie – à partir de recettes assez uniformes? D'un autre côté, bien des restaurateurs ne résistent pas à la tentation d'afficher, à la carte, un certain nombre de préparations «exotiques». Tant et si bien que la plus belle des auberges traditionnelles de campagne n'hésitera pas à vous proposer du «Riz colonial», des scampis, du Nasi Goreng ou quelque autre spécialité du même genre. L'intention, certes, est louable et il n'y a rien à dire s'il s'agit vraiment de spécialités authentiques apprêtées et assaisonnées, comme il se doit, à la mode du pays. L'expérience démontre malheureusement que ces chevaux de bataille ne sont, la plupart du temps, que de pâles imitations de l'original. Pourquoi chercher si loin des sources d'inspiration et de renouvellement alors que notre pays offre tant de délicieuses spécialités, ignorées parce qu'injustement tombées dans l'oubli, les unes de caractère régional, les autres typiquement helvétiques, et dont la particularité ne tient pas seulement à leur mode de préparation, mais également aux produits spécifiques du terroir qui entrent dans leur composition? J'en connais qui n'hésitent pas à parcourir des kilomètres pour le seul plaisir d'aller déguster des «Tripes à la Neuchâteloise» ou une «Blanquette de veau» et qui vous donnent ensuite l'adresse du restaurant –

seul, le vrai, l'unique – comme s'ils vous communiquaient un secret d'Etat. Il ne faudrait toutefois pas croire que les fins gourmets soient seuls intéressés par ces «bonnes adresses». Nombreux sont aussi les étrangers qui font volontiers une halte dans les auberges et relais campagnards avec l'espoir de découvrir, à travers des spécialités typiques, un autre aspect de notre pays. Jugez de leur déception quand ils y trouvent les mêmes plats que partout ailleurs en Europe, c'est-à-dire partout où l'on propose une cuisine dite internationale – ce qui est le cas dans de nombreux hôtels. Il en va d'ailleurs de même pour nous quand, de passage en Italie par exemple, nous nous réjouissons de déguster un véritable «Osso bucco» ou un «Saltimbocca» et qu'au lieu d'une spécialité du cru, l'on nous sert un quelconque beefsteak. L'abandon des spécialités régionales ne saurait pas même être imputé à la pénurie de personnel, car nombre de ces vieilles recettes héritées de nos grands-mères sont d'une simplicité désarmante et la préparation des mets, elle-même, n'a rien de compliqué. A plus forte raison si l'on songe ne serait-ce qu'à une potée par exemple qui, une fois préparée, peut être servie sous forme de petites portions rapidement réchauffées à la demande. Ajoutons que chaque portion pourra être présentée dans une jolie terrine rustique qui, tout en rehaussant encore leur caractère de spécialité régionale, vous évitera, par surcroît, un grand déploiement de vaisselle. Pourquoi ne tenteriez-vous pas l'expérience? Vous trouverez certainement dans votre région des spécialités intéressantes tout à fait compatibles avec le caractère de votre établissement. Et si vous notez bien les réactions de vos clients, vous verrez à quel point un simple plat de poireaux, voire un gâteau au sucre, peut faire des merveilles.

LE PLAT À SUCCÈS

Potée valaisanne

- 250 g de carottes jaunes
- 100 g de céleri
- 200 g de poireaux
- 1 chou
- 1 oignon
- 30 g de beurre
- 200 g de poires séchées
- 300 g de lard fumé
- 300 g de lard salé
- 2 dl de Fendant
- sel, poivre
- 1 kg de pommes de terre
- 1 saucisse valaisanne



Faire revenir dans le beurre les légumes coupés grossièrement. Ajouter les poires trempées au préalable, le lard et le vin. Assaisonner et additionner 2 1/2 dl d'eau. Couvrir la casserole et cuire le tout 40 minutes. Ensuite ajouter les pommes de terre (les couper en morceaux si elles sont grosses) et cuire 15 minutes. Poser la saucisse sur les légumes et cuire à petit feu pendant 20 minutes. Servir légumes, saucisse et lard sur le même plat.

La trouvaile du mois

Une offre intéressante de la maison Gay-Obrist, 1800 Vevey, combinée avec un concours figurant sur la carte de commande: Des vins racés, naturels et bien équilibrés tels que

Le Pot des braves

Vraie Dôle, bien valaisanne, veloutée et virile, fraîche et noble.

La Botte à vin

Un Fendant fruité et frais.

Flambarde

Un rosé du Valais léger, mais plein de caractère.

Ces spécialités sont livrées dans des bouteilles d'une contenance d'un demi litre! Une mesure bien pratique pour deux personnes qui hésitent à commander une grande bouteille. La fermeture pratique est facile à manier et permet un service ultra-rapide. Participez au jeu-concours et demandez cette carte de commande de ces vins qui accompagneront agréablement vos spécialités régionales. Le prix varie de Fr. 3.70 à 3.90 par pot (en carton de 20).

Au-delà de nos frontières

L'Allemagne porte – elle aussi – un intérêt grandissant à l'art culinaire. Le gastronome qui parcourt le pays, en fait des semaines gastronomiques dans divers établissements suisses afin de donner aux restaurateurs et à leur clientèle une occasion d'apprécier des spécialités nouvelles ou ignorées du grand public. Ces initiatives ont été soigneusement préparées en ce sens que de nombreuses recettes, suggestions et éléments de décoration sont mis à la disposition des restaurateurs désireux de participer à ces semaines. Ajoutons que différentes mesures publicitaires ont également été prises pour assurer le succès de ces manifestations. Les intéressés sont priés de se faire connaître auprès du service d'information «Feines aus deutschen Landen», Beretta & Tobler SA, boîte postale, 8033 Zurich.

Spécialités régionales rapides

Si le temps vous manque pour mijoter des plats d'aujourd'hui, essayez vos hôtes des spécialités modernes, mais préparées avec des produits du terroir. Personne ne vous empêche de créer de nouvelles bonnes choses, rapidement préparées. Un détail ou des ingrédients du pays peuvent leur donner la couleur locale. Quelques suggestions:

Vaud

Salées au fromage (achetées toutes préparées ou surgelées). Gratin Vaudois (poireaux et pommes de terre). Beignets de Boutefas (pâte feuilletée, contenant des rouelles de saucisson vaudois, macérées au vin)

Fribourg

Crêpes Gruyériennes (Crêpes HACO farcies d'une crème au fromage). Côte de porc à la gruyérienne (masquées d'un mélange de julienne de jambon, de tomates concassées et de fromage). Gâteau au fromage à la fribourgeoise (sauce blanche, lardons et gruyère avec pâte à gâteau Leisi).

Genève

Cardons à la crème (sauce blanche HACO et crème fraîche). Tarte aux poires (avec pâte à gâteau Leisi). Poissons au vin blanc de Genève.

Neuchâtel

Bondelles frites avec sauce Tartare (à base de mayonnaise déjà préparée). Coupe Vigneronne (Bavaroise au vin de Neuchâtel, garnie de raisins).



Escalope de veau «Château de Gruyères»

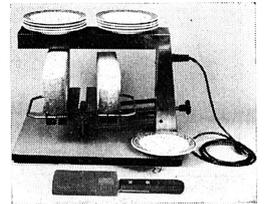
Nouilles vertes	
Escalope de veau	1,2 kg 21.—
Condiments	—20
Farine	100 g —11
Beurre	80 g —33
Champignons	1 boîte 4,60
Sauce blanche HACO	5 dl —51
Jambon	200 g 2,06
Gruyère	300 g 3,60
Nouilles vertes	800 g 1,36
Beurre	100 g —66
Sel, poivre, Condimat HACO	—30

Pour 10 personnes 34,70
Pour 1 personne 3,47
Assaisonner l'escalope, la saupoudrer de farine. Sauter au beurre. Préparer une sauce aux champignons avec la sauce blanche et les champignons. Poser l'escalope sur une assiette chauffée au préalable, verser dessus la sauce et garnir d'une tranche de jambon légèrement rôtie. Recouvrir de fromage et passer un instant sous le grill. Faire cuire les nouilles «al dente». Les assaisonner de sel, poivre et condimat HACO. Ajouter le beurre en remuant.



Four à raclettes Carnotzet

Un appareil très pratique qui permet de servir 20 personnes avec de vraies raclettes valaisannes. Ce four est muni d'un porte-fromage mobile et le réglage de la hauteur est simplifié par un système de crémaillère. Le fonctionnement est rapide, l'encombrement réduit et le prix très modique. Un couteau à raclette, qui peut être commandé séparément, permet de bien racler le fromage et de couper les reliquies. Demandez le prospectus avec tous les détails chez Melior SA, 1020 Renens-Lausanne.



Spécialités valaisannes

J'ai dégusté à la foire de Lausanne de la viande séchée du Valais, du jambon cru et du petit lard d'une très bonne qualité au stand de Cher-Mignon, 3961 Chermignon (Valais). Cette maison spécialisée vous enverra tout ce dont vous aurez besoin pour servir une assiette valaisanne à vos hôtes.

Charcuterie vaudoise

Vous trouverez des spécialités vaudoises tels que saucissons, saucisses, boutefas à prix raisonnables à 1033 Cheseaux-sur-Lausanne (fabrique de charcuterie et de salami).

Sauce Vigneronne

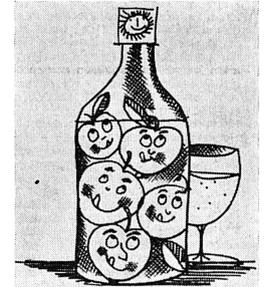
Cette sauce originale est préparée à base de feuilles de vigne et contient des herbes et des fleurs aromatiques ainsi que du vieux vinaigre de vin. Elle accompagnera très bien de la charcuterie du pays ou une «Entrecôte vigneronne» grillée au feu de bois. (Gastronomie, spécialités Roland Fonnjallaz, avenue Tivoli 1, 1000 Lausanne 20.)

Terrine du Dézaley

Une création de Monsieur Fonnjallaz (adresse ci-dessus) préparée avec du foie de volaille macré dans du vin de Dézaley. Présentée avec toasts et beurre, une entrée délicate qui s'accorde parfaitement avec un dorin Dézaley.

Eau de vie de pomme

Une eau de vie fruitée servie comme la Williamine ou le marc de raisin avec le café après un bon «gouleton régional». Demandez les conditions de vente à la Cidrie de Guin, 3186 Düdingen-Guin.



Il n'est de bonne cuisine que simple.
Léon Daudet

A travers la Romandie

Neuchâtel

Tripes à la neuchâteloise

800 g de tripes non coupées, 1/2 l de Neuchâtel blanc, 3 dl de bouillon, 1 gros oignon garni d'une feuille de laurier et d'un clou de girofle, 1 carotte, 5 grains de poivre, sel et marjolaine. Acheter des tripes blanchies par le boucher. Les couper en gros carrés. Mélanger tous les ingrédients de la recette dans une casserole, porter à ébullition et laisser frémir pendant une heure. Servir tel quel, avec une vinaigrette et des pommes de terre en robe des champs.

Vaud

Le ramequin au fromage

Ingrédients par personne: 2 tranches de pain blanc, 10 g de beurre, 1/2 œuf, 1/2 dl de dorin Dézaley, sel, poivre, 10 g de muscade, 100 g de gruère râpé, très peu d'ail. Enduire les tranches de pain de beurre et les placer sur la face bûchée dans un plat allant au four. Mélanger l'œuf, le vin, l'ail pressé et le fromage, assaisonner de sel, poivre et noix de muscade et répartir cette préparation sur les tranches de pain. Mettre au four préalablement chauffé. Le fromage doit fondre sans prendre couleur. Servir avec un dorin Dézaley.

Gâteau au sucre

20 g de levure, 10 g de sucre, 1 1/2 dl de lait, 1 œuf, 1 pincée de sel, 100 g de beurre, 50 g de sucre, 300 g de farine, 100 g de sucre, 1 dl de crème.



Mélanger la levure au sucre. Lorsque le mélange devient liquide, ajouter le lait tiède (max. 37°). Travailler en une pâte avec œuf, sel, beurre ramolli, sucre et farine. Foncer le moule beurré de pâte. Tirer un peu la pâte sur les bords et laisser monter dans un endroit tiède jusqu'à 2 cm du bord du moule, recouvert d'un linge de cuisine. Saupoudrer ensuite de sucre, répartir la crème et cuire au four (préalablement chauffé) pendant environ 35 minutes à chaleur moyenne. Servir le jour même.

Genève

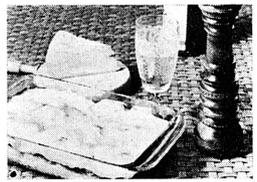
Pieds de porc Mère-Royaume

6 pieds de porc partagés en deux dans le sens de la longueur, 2 c. s. d'huile, aromate, sel, poivre, 2 carottes, 4 petits oignons, 4 gousses d'ail, 1 l de vin blanc genevois, 1/2 l de bouillon gras spécial Knorr = un cube, un peu d'eau, 4 tomates fraîches coupées en dés, 1 poireau (seulement le blanc), 1 brin de romarin, 1 brin d'estragon, 1 c. s. de moutarde forte, 2 c. s. de panure Knorr, 300 g de champignons, 1 c. s. de beurre, 1 petit verre de madère, 1 c. s. rase de Maizena. Rissoler les pieds de porc dans l'huile, assaisonner aromate, de poivre et de sel. Couper les oignons, les carottes et les gousses d'ail, puis les faire revenir dans le reste d'huile. Mouiller de vin blanc, de bouillon gras spécial et d'un peu d'eau. Ajouter les tomates coupées, le poireau, le romarin et l'estragon. Faire cuire les pieds de porc avec ces légumes (seulement le blanc). Enlever les gros os du milieu, dresser les pieds de porc dans un plat à gratin beurré, les badigeonner de moutarde et les saupoudrer de panure. Les cuire environ 20 minutes encore au four très chaud. Entretemps, éplucher les champignons et mouiller du bouillon des pieds de porc. Délayer la Maizena dans le madère, l'ajouter à la sauce aux champignons et en napper les pieds de porc. Servir avec du Stock.

Valais

Pommes de terre valaisannes

1 kg de pommes de terre, sel, poivre, noix de muscade, 300 g de fromage à raclette (Bagnes, etc.), 20 g de beurre. Cuire les pommes de terre avec la pelure. Les partager dans le sens de la longueur et les placer dans un plat beurré allant au four. Saupoudrer d'un peu de sel, de poivre et de noix de muscade. Couper le fromage en tranches très fines et en recouvrir les pommes de terre. Mettre quelques minutes au four préalablement chauffé. Faire fondre le fromage, saupoudrer de poivre et servir immédiatement. Servir avec un Fendant bien corsé.



Grâce à un magnifique «panorama de la gastronomie»

On recrute des jeunes à Bienne

La foule se pressait jeudi dernier dans le vaste hall du Palais des congrès de Bienne où, à l'enseigne «Panorama de la gastronomie», les milieux patronaux et syndicaux de l'hôtellerie et de la restauration de la cité de l'avenir présentaient leurs professions aux jeunes Biennois.



Ces jeunes apprentis des différents semestres présentent leur œuvre à notre photographe. (Photo Neeser)

Organisée par la Société des hôteliers, la Société des cafetiers-restaurateurs et l'Union Helvetia, cette intéressante campagne de recrutement n'est qu'une phase de toute la politique entreprise à Bienne dans ce domaine. On sait en effet que les hôteliers biennois, réunis dans un groupement appelé Dynam' Hôtels, collaborent très étroitement sur le plan du placement, du traitement et de la formation du personnel.

2000 Invitations, un but

Un comité d'organisation ad hoc, présidé par M. Hauser et dont le secrétariat était assuré par M. Widmer, avait préalablement adressé 1400 lettres personnelles à des élèves de classes terminales et convié quelque 600 autres, accompagnés de leurs professeurs et d'orienteurs professionnels, à participer à cette journée. L'hôtellerie biennoise est en concurrence directe, sur le marché du travail, avec une industrie de pointe, puissante et progressive, qui offre des conditions de travail très intéressantes: l'horlogerie. «Nous sommes tout fait concurrentiels», déclare néanmoins M. Gilbert Morel, président des hôteliers de Bienne et environs, sur le plan des salaires; de plus, nous offrons les avantages incomparables de la profession: le contact humain avec la clientèle, les possibilités de voyages et une promotion professionnelle rapide.»

Le but poursuivi par cette initiative est donc d'assurer la relève à l'aide de la jeunesse de la région, le personnel de base de demain.

La bonne cuisine: une motivation

Pour ce faire, les organisateurs biennois ont mis sur pied une vaste exposition de plats gastronomiques, une véritable symphonie de couleurs et de poésie qui a séduit tous les jeunes... et les moins jeunes peu habitués à ce genre de spectacle. Incontestablement, les amateurs de petits plats et de mets finement cuisinés jugent la restauration d'un œil complaisant, sinon complice: une bonne motivation pour se lancer dans la carrière. A signaler que ces plats avaient été préparés soit par des chefs de cuisine, soit par des apprentis; ces derniers s'affrontaient même dans un concours de plats imposés et de plats libres. Toutes les finesses du métier étaient ainsi présentées grâce à quelque 200 plats qui (sympathique précision!) ont fait la joie des invités du bal de l'Union Helvetia qui mettait un terme à la journée... Le Palais des congrès abritait également une exposition de tables décorées par des apprentis sommeliers; des démonstrations de flambage et la projection d'un diorama de la SSH en faveur de la pro-

tection des professions hôtelières animaient cette appétissante visite. La région de Bienne et environs accueille le plus de 70 apprentis, dont la majorité travaille en cuisine, 12 hôtels sont allés à organiser, à l'intention des jeunes intéressés, des stages de pré-apprentissage de 3 à 6 jours. Les hôteliers et les restaurateurs de cette dynamique cité industrielle — dont il faut saluer l'excellente initiative en faveur de la relève et les efforts fournis pour améliorer les conditions sociales du personnel — jouent, eux aussi, un rôle non négligeable dans le développement de l'économie biennoise. J. S.

Pour le futur Casino de Montreux

En prévision du fait que le nouveau Casino de Montreux ouvrira ses portes en 1975, le conseil d'administration a été amené à réorganiser la direction de l'établissement, car la nouvelle exploitation aura beaucoup plus d'ampleur que l'ancienne. Dès lors, le conseil a créé un nouveau poste de directeur général du Casino, qu'il a attribué à M. Olivier F. Friedli, Bernois âgé de 39 ans. Après avoir suivi les cours de l'Ecole hôtelière de Lucerne, M. Friedli a fait une brillante carrière en Amérique du Nord, dans le domaine de la grande restauration, particulièrement dans les hôtels appartenant à la chaîne Hilton. M. Friedli entrera en fonctions au début d'avril 1973 et sera associé aux travaux et études concernant la construction et l'aménagement intérieur de l'établissement qu'il sera appelé à diriger. Dans le cadre de la nouvelle organisation, M. Silvio Nini conservera son titre de directeur et secondera le futur directeur général.



par Paul-Henri Jaccard
Lucerne à Las Vegas

Au programme du congrès de l'ASTA qui s'ouvrira le 5 novembre prochain à Las Vegas, fait défaut cette année une réception aussi attendue que bien fréquentée: celle traditionnellement organisée par Hans Helbling, président d'Allied Travel, le plus important groupement d'agences de voyages indépendantes d'Amérique. Le «dîner d'Allied», qui réunissait à chaque congrès entre 250 et 300 convives, se signalait par l'esprit qui y régnait, la qualité de la gastronomie, l'originalité du cadre et la valeur des productions choisies par un maître dans l'art de l'accueil. Les quelque 80 membres d'Allied y rencontraient leurs amis et c'était, pour les quelques Européens conviés à cette réception — hôteliers, transporteurs, représentants de villes et de stations — la meilleure des occasions de fraterniser avec les meilleurs des pourvoyeurs de touristes américains.

On viedra en Suisse

Il faudra s'en passer à Las Vegas... Est-ce parce que notre compatriote et ami Hans Helbling a craint la concurrence de casinos ou des machines à sous, ou parce que la durée du congrès a été raccourcie d'un jour, que les hôteliers très avisés de la capitale des jeux des Etats-Unis ne souhaitaient pas — même pour les gens de l'ASTA — amputer l'un de leurs longs week-ends? Il y a en fait autre chose. Hans Helbling cherchait à renouveler son geste. Cet Américain 100% en affaires est demeuré Suisse jusqu'au bout des ongles. L'ASTA, on le sait, a tenu chez nous son 25ème congrès; mais c'était en 1955 à Lausanne; et depuis cette date, les 2 à 3000 participants ont visité beaucoup de pays lointains, sans jamais revenir en Suisse, sinon par petits groupes.

Rendez-vous à Berne

«Allied Travel», en janvier prochain, organisera à Berne sa réception de l'ASTA. Il failait y penser, pour ramener ici

des agents de voyages certes fidèles à la Suisse — et conditionnés sans doute par leur président — mais il est bon de consolider les liens et de revisiter les lieux. Zurich, Genève, Lausanne, d'autres centres de tourisme encore, auront leur part du gâteau au terme des deux journées officielles célébrées dans la ville fédérale.

Un brillant ambassadeur

Au cours d'un rapide voyage, destiné à préciser avec l'ONST et les responsables locaux les détails du programme, Hans Helbling nous a dit son plaisir d'amener en Suisse ses partenaires et ses amis. Il n'oublie pas qu'il fut, il y a quelque 25 ans, employé de l'ONST à l'agence de New-York. Le directeur, puis le président d'une puissante organisation commerciale percevait déjà dans l'homme du comptoir. S'il ne fit pas une longue carrière à l'ONST, il fut, il est encore un très compétent ambassadeur de nos intérêts touristiques. 1973 sera une année brillante, nous a dit Hans dans le hall du Lausanne-Palace, tout en concédant que 1972 fut assez décevant; un pronostic agréable à entendre en prévision d'une invasion pacifique dont les membres d'Allied, en janvier prochain, constitueront l'avant-garde!

Animation gastronomique

Une quinzaine à Bienne

Le Touring-Hôtel de la Gare, à Bienne, que dirige M. Henri Scheibler, organise présentement une quinzaine de spécialités culinaires de la vallée du Rhône et des grands vins Chappoutier. Jusqu'au 5 novembre, le restaurant Provençal servira des spécialités et des crus apprêtés et servis par des personnalités venues tout exprès de France pour présenter leurs produits. Il s'agit notamment de M. Jean Reynaud, propriétaire et chef de cuisine à l'Hostellerie Château à Châteaubourg, et Chevalier de l'Archiconfrérie de la Poêle d'Or, et de M. Max Chappoutier, président de la Maison Chappoutier, à Tain l'Hermitage. Les repas seront animés par Empl et Riauxme, un des meilleurs groupes folkloriques de France, qui en chantant et dansant pour les gourmets, créera une ambiance de dépaysement tout au long de cette quinzaine d'animation gastronomique.



Nouvelle liaison aérienne Genève-Rio-de-Janeiro

A l'occasion de l'inauguration de sa nouvelle ligne Rio-de-Janeiro-Madrid-Genève, exploitée deux fois par semaine, la compagnie de navigation aérienne Varig a donné une réception-buffet dans les salons de l'hôtel «La Réserve» à Bellevue, avec présentation d'un excellent spectacle audio-visuel qui a permis aux nombreux invités de faire connaissance avec le Brésil et tous les charmes que celui-ci présente au point de vue touristique. En raison du succès que connaît cette nouvelle ligne, la compagnie brésilienne a d'ores et déjà décidé d'introduire, prochainement, une troisième liaison hebdomadaire.

Des cygnes genevois pour Ceylan

La Ville de Genève vient d'offrir, à l'île de Ceylan, un couple de cygnes peints les abords de l'île Rousseau. En effet, les derniers cygnes évoluant sur les eaux du lac Kir Mukuda, à Kandy, étaient morts de vieillesse et la population se lamentait de n'en plus avoir. Grâce au cadeau de la Ville de Genève, il est maintenant remédié à cette triste situation. C'est à bord d'un avion de la Swissair que ces volatiles ont effectué le voyage de Genève à Colombo, via Karachi et Bombay.

Un nouveau musée

Un nouveau musée vient d'ouvrir ses portes au no 15 de la route de Malagnou. Aménagé dans une très belle résidence du XVIIIe siècle, il est consacré à l'horlogerie et à l'émaillerie. Quelque 1200 pièces y sont merveilleusement présentées. Outre de très beaux exemplaires de la montre genevoise, dont certains

remontent à l'an 1650, il y a deux pièces particulièrement précieuses datant de l'époque de la Renaissance, soit une horloge de table donnant toutes les indications astronomiques imaginables, exécutée vers 1583 par un maître de l'Allemagne du Sud, et une autre horloge de table, plus petite, exécutée par Plantard, à Abbeville, à la fin du XVIe siècle. On peut aussi admirer la reconstitution, jusqu'en ses moindres détails, d'un atelier de cabinetier, celui de Louis Cottier, à Carouge.

Les vendanges ont commencé

Les vendanges ont commencé dans le canton de Genève, soit une quinzaine de jours plus tard que d'habitude. On escompte vendanger 13 millions de litres, soit 8 millions et demi de cépages blancs et 4 millions et demi de cépages rouges, ce qui représente une quantité un peu supérieure à la moyenne. Quant à la qualité, elle promet d'être bonne, grâce à l'excellente insolation de ces dernières semaines. V.

«Montres et bijoux» de Genève

C'est le 13 octobre, dans les salles du Musée Rath, que l'Exposition «Montres et bijoux» de Genève a ouvert ses portes, pour ne les clore définitivement que le 5 novembre. Cette présentation des dernières créations originales de l'horlogerie, de la bijouterie et de la joaillerie réunit 31 exposants, dont la production constitue le «nec plus ultra» de la mode helvétique. En attraction, les organisateurs présentent également, non seulement les créations réalisées par les lauréats du Prix de la Ville de Genève 1972, mais aussi 122 belles pièces provenant de Bogota, en or massif le plus souvent, illustrant l'ortévererie colombienne de l'ére préhispanique. Ces pièces appartiennent à la très riche collection du Musée de l'or de la Banque de la République de Colombie. Lors de l'ouverture de cette exposition, des allocutions furent prononcées par M. Jean-Pierre Gay, président du Comité d'organisation, et par Mme Lise Girardin, maire de Genève et conseillère aux Etats. Cette dernière insista sur le fait que la création artistique est à même de permettre à un petit pays comme la Suisse de trouver sa vraie dimension et de se faire ainsi connaître au loin. Tant il est vrai que, année après année, l'Exposition «Montres et bijoux» de Genève attire toujours davantage de visiteurs provenant des pays voisins ainsi que d'au-delà des mers et des océans. V.

Grindelwald sacré lieu de congrès

(ATS) Lors de son assemblée annuelle tenue jeudi et vendredi à Films, le groupe de travail des villes suisses de congrès a élu la station de Grindelwald (Oberland bernois) comme 18ème membre. A la suite d'une révision statutaire, le groupe de travail ne collaborera plus seulement avec Swissair, mais également avec l'Office national suisse du tourisme, les CFF et les PTT. Pour être membre du groupe de travail, une ville ou une station doit disposer d'une salle appropriée d'au moins 500 places et de 1000 lits. Sont membres, outre Grindelwald, Genève, Lausanne, Montreux, Berne, Bienna, Interlaken, Bâle, Zurich, Lucerne, Bürgenstock, Engelberg, St-Gall, Arosa, Davos, Films, St-Moritz et Lugano.

Protection et promotion des régions de montagne

(ATS) 43 conseillers d'Etat et députés des grands conseils d'Appenzel, Berne, Fribourg, Glaris, des Grisons, Lucerne, Nidwald, Obwald, Schwyz, Tessin, Uri, Valais et Valais viennent de décider, à Andermatt, de fonder une organisation dont le but sera la protection et la promotion des régions de montagne face à l'aménagement du territoire suisse. Un comité a été chargé de prendre les contacts nécessaires avec les organisations intéressées et les autorités.



La vieillesse, notre problème...

Il est vieux? Tant pis pour lui! Après tout, c'est son problème! Tel est le raisonnement «moderne», le raisonnement «fonctionnel», que chacun est tenté de faire, en présence de l'âge... des autres. L'Etat prélève et distribue, et que chacun se débrouille. Raisonnement superficiel et terriblement imprudent. Car le problème de la vieillesse n'est pas seulement celui des autres: c'est celui de tout le monde. Ce n'est qu'une question de temps. Un peu plus tard, un peu plus tard, c'est nous qui serons les vieux.

Alors nous nous apercevrons que, même avec une rente AVS, un vieux ne se débrouille pas forcément tout seul, qu'il peut être isolé, malade, désemparé, qu'il peut avoir intensément besoin des autres. Eux aujourd'hui et nous demain. Certes, tout le monde ne peut pas s'occuper personnellement des vieux. Cela va quand il y en a quelques-uns. Cela ne va plus quand il y en a des centaines de mille (près de 800 000 en Suisse). Une institution existe: c'est la Fondation suisse pour la Vieillesse (Pro Senectute). C'est elle qui agit aujourd'hui à notre place, qui agira demain à notre profit, selon des méthodes modernes et fonctionnelles, mais aussi avec le cœur de ses milliers de collaborateurs permanents ou bénévoles. Evidemment, pour agir à notre place, en notre nom, elle doit le faire à l'aide de nos dons. C'est tout ce qu'elle nous demande. Mais tôt ou tard, n'est-ce pas, nous nous en féliciterons.



Au comité de direction de l'OTV

Séance importante, ce dernier jeudi, du comité de direction de l'Office du tourisme du canton de Vaud, réuni sous la présidence de M. Eric Giorgio. Il fallait approuver le programme d'activités de 1973, mettre la dernière main au budget qui sera soumis à l'assemblée générale d'automne et discuter de l'organisation interne de l'Office.

Au terme d'une longue séance, les membres du comité de direction furent invités à la visite des nouveaux bureaux de l'avenue de la Gare; on sait que l'Association vaudoise des hôteliers y possède également son secrétariat.

Départ pour les USA

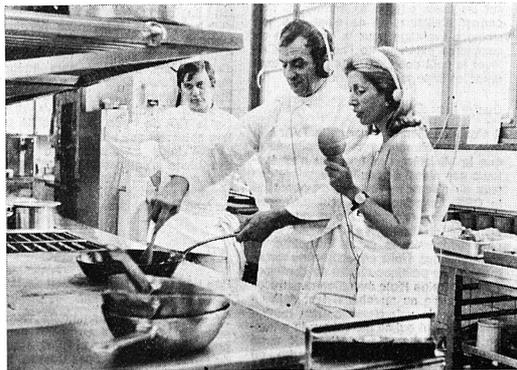
Le directeur de l'OTV est parti samedi pour les Etats-Unis où il prendra part au congrès de l'ASTA à Las Vegas. A New-York, il coordonnera avec l'ONST et Swissair les campagnes de propagande pour 1973, à la lumière des résultats déjà très favorables enregistrés sur la prochaine saison d'été. L'Office du tourisme cantonal a délégué également à Las Vegas M. Schaller, restaurateur-hôtelier aux Diablerets et animateur de qualité qui présentera son «one-man show» au cours des «lunches-raclettes» traditionnelles organisées par Lausanne avec la collaboration de diverses stations de Suisse romande et de l'Office national suisse du tourisme.

Les Alpes vaudoises et le marché romand

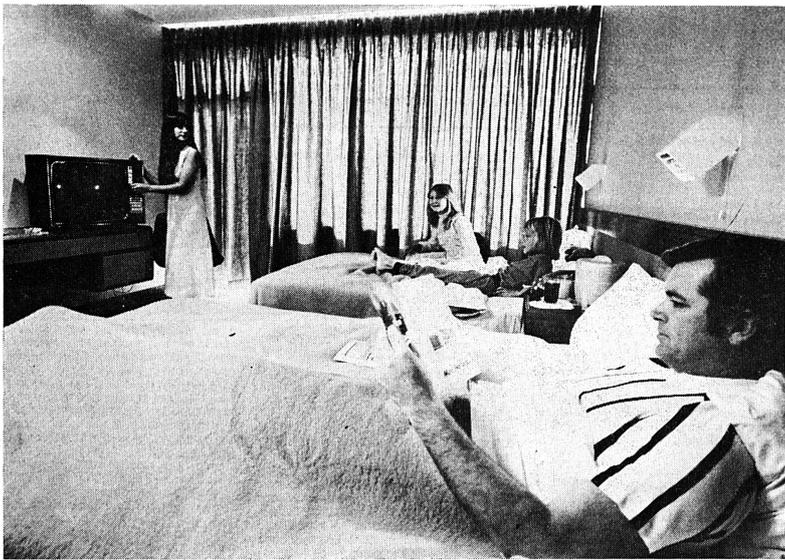
Tout en étant fortement intéressées à la propagande Outre-mer, les stations d'hiver des Alpes vaudoises n'ont pas le marché local et régional. C'est ainsi que l'Association touristique des Alpes vaudoises récemment créée sera présente dans un hypermarché de la périphérie lausannoise sous forme d'une exposition de photos et d'affiches aux rayons des articles de sports et d'un centre de renseignements. On estime à 200 000 le nombre des acheteurs qui seront touchés par cette promotion doublée d'un concours doté de prix à valider dans les stations. Des instructeurs de ski seront présents et une hôtellerie, en liaison téléphonique constante avec les offices de tourisme intéressés, sera à même d'effectuer directement des réservations d'hôtels et d'appartements de vacances. Jd.

Nouvelles limitations pour le trafic charter

(ATS) Tenant compte des besoins de relief de la population et à l'encontre d'intérêts économiques, le Conseil d'Etat du canton de Zurich a décidé une nouvelle réduction des heures d'ouverture nocturnes de l'aéroport de Zurich-Kloten pour les vols charter et privés. Les atterrissages et décollages ne peuvent plus avoir lieu avant 6 heures le matin (contre 5 heures pour les atterrissages) et 6 heures pour les décollages). Ces nouvelles mesures entreront en vigueur le 1er novembre prochain. Elles doivent cependant être encore approuvées par l'Office fédéral de l'air.



L'émission de Catherine Michel, «Aux ordres du Chef» et de quel chef puisqu'il s'agissait de Paul Bocuse, était diffusée vendredi en direct sur les ondes de la Radio Romande, depuis le restaurant «Le Lion d'Or» à Cologny GE, où le grand chef préparait «La Daube de Maître Fernand Points». (Interpresse)



Une chambre-typique d'un GB Motor Hôtel: conçue également pour la famille.

Qu'est-ce qu'un GB Motor Hôtel ?

Le Motor Hotel est d'une conception différente de l'hôtel traditionnel et les GB Motor Hotels sont à eux seuls des centres d'animation et d'attraction.

D'un grand confort, les 130 chambres sont équipées de salles de bains modernes, de la radio-télévision, du téléphone, du conditionnement d'air individuel, d'un mobilier fonctionnel et coquet. La salle de bains est équipée d'une lampe infrarouge.

L'équipement de congrès

Tout a été prévu pour les congrès, séminaires, colloques, symposium ou journées d'études. Une vaste salle de conférences peut accueillir jusqu'à 400 personnes et cette salle peut, à son tour, être subdivisée en locaux plus petits pour les rencontres moins importants. L'insonorisation y est assurée à 100 %. Le matériel didactique y est disponible: tableaux noirs, écran de projection, che-

valets, pupitres, microphones, musique d'ambiance. Tout autre service (traduction simultanée, équipement cinématographique, photographie, location de voitures, musiciens, fleuristes, secrétaires et hôtesse) peut être obtenu sur demande.

Piscine intérieure et extérieure

Les premiers en Europe, les GB Motor Hotels lancent la formule de la piscine chauffée extérieure et intérieure! Hiver comme été, les amateurs de plaisirs nau-

tiques pourront s'adonner à leur sport favori. Pour les non-résidents, un Club a été créé qui leur permettra de fréquenter la piscine et le bar, ce qui amènera de l'animation et aussi une attraction pour ceux qui ne se baignent pas! Le grill, qui comprend cent places, offre au gourmet une sélection de choix. Pour l'homme pressé, il mangera « vite et bien » au coffee shop d'une cinquantaine de places. Un bar international permet au connaisseur de découvrir mille et un cocktails. Des distributeurs de boissons et de cubes de glace sont placés dans les couloirs. Notre photo montre une chambre type d'un GB Motor Hotel, ainsi qu'elle existe dans le plus récent établissement de la chaîne inauguré près d'Anvers.

La taxe à la valeur ajoutée et l'industrie hôtelière (I)

La France, berceau de la TVA ?

On parle en Suisse de l'éventualité d'introduire bientôt la célèbre TVA, c'est-à-dire la taxe à la valeur ajoutée, en remplaçant celle sur les chiffres d'affaire en vigueur; nous avons demandé à notre correspondant parisien de retracer les lignes fondamentales de la TVA française, telles qu'elles sont appliquées depuis le début de 1968.

Après plus de 3 ans de tergiversation et de prolongation de délais de grâce, accordés aux commerçants et prestataires de services et, notamment, aux nombreuses petites et moyennes entreprises dont se compose alors et ne cesse de se composer l'économie française, la TVA a été étendue au commerce de détail et aux hôteliers à partir du 1er janvier 1968 qui devait devenir une année cruciale pour le franc français.

La France comme précurseur de l'Europe

A vrai dire, nous lisons, dans une des revues les plus importantes du domaine des finances et de bourse, qu'on ne sait pas exactement qui fut l'inventeur de la TVA. On y aurait trouvé l'idée dans certaines œuvres américaines et allemandes sur la fiscalité, vieille d'un demi-siècle. D'autres l'attribueraient à un inspecteur des finances français, M.M. Lauré, aujourd'hui directeur général d'une banque. Il aurait proposé cette innovation comme le moyen le plus sûr de sortir de ce qu'on appelait alors « le chaos du régime fiscal de la quatrième république », créé par la complexité et le caractère sans doute inadéquat et même injuste du système de la taxe sur le chiffre d'affaires des années 50. Toujours est-il que la TVA est un impôt moderne qui, sans présenter les inconvénients des taxes en cascade, frappe à chaque stade de transformation ou à chaque changement de main les produits ou services vendus, mais ne taxe grossièrement que la marge ou la valeur ajoutée, tout en autorisant une déduction sur les taxes payées en amont. La TVA permet d'ailleurs, et ce n'est pas son moindre avantage pour la protection du produit, que l'exportateur bénéficie d'un allègement de la taxe sur le produit léger le coût des exportations, sans exonérer les importations pour autant.

Quatre taux différents

Il n'est pas étonnant que cette TVA, à la française, soit une loi si compliquée et que le Ministère des finances n'ait toujours pas réussi à réduire le nombre des taux au niveau moyen des membres de la CEE. Le principe de tout mélanger, d'établir des exceptions plus ou moins justifiées en faveur de certaines branches économiques (dont il importe de maintenir des droits acquis), même forcément à une politique fiscale de demi-mesures et freine toute évolution constructive conforme au marché. Il faut déjà se contenter de voir simplifier des méthodes de calcul qui se basent sur le principe des prix hors taxes. Il serait aussi inutile que complexe de décrire d'analyser les détails arithmétiques de cette imposition indirecte. Il suffit de rappeler que ces 4 taux légaux se rapportent à 4 sortes de transactions:

1. Taux normal (19 %): toutes opérations

de vente et pour tous les produits pour lesquels aucun autre taux n'est prévu.

2. Taux intermédiaire (16,66 %): vente d'énergie et de services.
3. Taux majoré (25 %): objets de luxe, appareils photographiques, fourneaux, électrophones, pierres précieuses, tabac, voitures de tourisme, etc.
4. Taux réduit (6 %): produits agricoles non transformés, produits laitiers, livres de caractère social, culturel ou scientifique, et fourniture d'hébergement des hôtels classés tourisme.

Un petit avantage, la suppression des décimales

Le mode de calcul adopté par les autorités fiscales fait augmenter ces 4 taux appliqués au prix hors taxes à 23; 17,80; 33,33 et (pour les hôteliers) 17,5 %. La seule simplification introduite en 1970 a été la suppression des décimales. Mais aucun allègement n'a été accordé aux restaurateurs qui paient leurs prestations comme tout le monde, avec une TVA de 17,60 %.

On est d'autant plus loin de la fameuse harmonisation européenne que d'après les dispositions entrées en vigueur le 1er avril 1972, l'Allemagne fédérale n'appliquait pour sa TVA que deux taux, alors que la Belgique en possède également quatre, les Pays-Bas deux, le Luxembourg deux et l'Italie (qui introduira si tout va bien sa TVA à partir de 1973) en aura trois. Depuis le début de 1972, la règle du butoir — qui prévoit que le dernier échelon du commerce (le détail) pourra déduire de ses redevances fiscales le montant de la TVA des échelons antérieurs et notamment de tous les biens d'équipement acquis — sera intégralement appliquée dans les deux sens et le fisc remboursant au contribuable un excédent éventuel de la TVA d'achat sur la TVA de vente. Cette facilité profitera notamment aux petits hôteliers qui ont renoué leurs installations en achetant des biens d'équipement et d'entretien. Elle coûtera au fisc, pour l'année en cours, à peu près 500 millions de francs de remboursement de taxes perçues.

Walter Bing

Anney et son lac

Une oasis pure dans le désert de la pollution de l'environnement

Le comte Lennart Bernadotte vient de remettre le 1er Prix européen pour la protection de la nature et l'aménagement du territoire à Me Charles Bosson, sénateur et maire d'Anney. Ce prix, décerné par un jury international de spécialistes, est destiné à récompenser des travaux exemplaires. Attribué pour la première fois, il récompense la ville d'Anney qui a

entrepris une grande tâche pour sauvegarder son admirable lac menacé par une pollution excessive. « Ici, mieux qu'ailleurs, semble-t-il, on a su déceler, analyser et surtout combattre le phénomène sournois qui menaçait de faire d'un plan d'eau vivant et coloré en étang mort et putride. »

« Pour se baigner dans le lac »

Le journal « Le Monde » a commenté l'événement en ajoutant: « Le nombre des touristes qui ont convergé vers la cité fleurie et ses environs est passé du simple au double. Le chiffre d'affaires des hôtels et des restaurants a progressé très sensiblement et cela malgré une saison peu ensoleillée dans les Alpes. Les habitants de villes comme Lausanne ou Aix-les-Bains, qui ont pourtant les pieds dans l'eau, viennent désormais à Anney pour se baigner dans le lac. » Nous pensons, quant à nous, que la proximité de la concurrence touristique suisse, a un peu contribué à cet essor. On peut espérer que les autorités parisiennes en tireront certaines conclusions, en accélérant notamment le programme de construction des autoroutes du secteur Rhône-Alpes et en assurant ainsi, après le bon voisinage politique, celui des liaisons autoroutières au bénéfice de tous les hôteliers des deux côtés de la frontière! W. Bg.

Le tourisme en Finlande

Pendant les six premiers mois de cette année, les recettes touristiques finlandaises se sont chiffrées à environ 440 millions de francs ce qui représente une augmentation de 44 % par rapport à la période correspondante de 1971. La Compagnie Finnair annonce pour le second trimestre de l'année une croissance de 23 % pour les passagers transportés sur ses lignes régulières, et une augmentation de 20,9 % pour les vols charters.

Plus de 2 millions de passagers ont fait la traversée maritime Suède-Finlande pendant les sept premiers mois de l'année, principalement sur les lignes des Compagnies Silja Line et Viking Line. Les Chemins de Fer finlandais ont enregistré pendant la première moitié de l'année le résultat encourageant de 14,5 millions de francs soit 18 % de plus que pendant les six premiers mois de l'année 1971.

Un nouveau navire

Un nouveau et splendide navire spécialement conçu pour croiser au long cours, le « Royal Viking Star » de 21 500 tonnes, vient d'être présenté à la presse et aux agences de voyages par les Royal Viking Lines (21-24 Cockspur Street,

Gastronomie et vin à travers les provinces françaises

L'Alsace

Plus que toute autre province française, l'Alsace a de profondes attaches d'amitié et d'affection envers la Suisse. Leurs rapports sont étroits: le dialecte, des deux côtés, bien enraciné, ils préfèrent l'employer entre eux lorsqu'il y a possibilité. Et puis, au mauvais jours, la Suisse hospitalière a toujours été là, accueillante, généreuse, et de sa petite sœur éprouvée. Le monument de Strasbourg, à proximité de la gare centrale de Bâle n'est-il pas le témoignage du souvenir et de la reconnaissance?

A travers les siècles, leurs relations commerciales ont été suivies. A Zurich, par exemple, l'auberge du Conseil municipal — Raikeller — portait le nom significatif « A l'Alsacien ». En ce temps, toutes les petites villes de la Suisse, septentrionale, de Bâle vers Lucerne et Berne, se procuraient d'importantes quantités de vin tandis que les Suisses apportaient en Alsace du fromage et du beurre qu'ils échangeaient contre ce vin. De nos jours, ces relations se sont encore davantage resserrées par suite des facilités de communication par chemin de fer, par route et par air.

Et, à propos de route, celle du vin rencontre un vif succès, mais n'est pas faite pour la vitesse. D'une longueur de 80 kilomètres, la voie qui relie Strasbourg à Thann (Haut-Rhin) à Marlenheim (Bas-Rhin) serpente, longe les collines viticoles, touche villes et villages. Sur sa gauche, de vieux châteaux s'accrochent aux crêtes des Vosges aux croupes arrondies et aux pentes boisées. Sur tout le parcours, que d'étapes attrayantes s'offrent au promeneur! L'on ne peut pas « brûler » celle de Colmar, ni celle de Riquewihr aux maisons de XV et XVIème siècles demeurées intactes, ni Strasbourg au fier passé.

Ausland Dans le monde



Londres SW1). Pour assurer le confort des passagers, leur nombre a été fixé à un maximum de 495. Le programme comporte des croisières dans les océans Atlantique et Pacifique, ainsi que des excursions au Cap Nord et au Spitzberg durant la saison du soleil de minuit. Deux voyages de 100 jours autour du monde sont également prévus à un prix pouvant dépasser 6000 £, tandis que les voyages nordiques coûtent de 382 à 862 £. Ce n'est donc pas bon marché, mais c'est un navire de luxe: toutes les chambres sont munies d'une salle d'eau et la plupart ont une vue sur l'extérieur. Quant à la cuisine, elle est de premier ordre, ainsi que les invités purent s'en rendre compte quand elle leur fut démontrée au port de Southampton. R. E.

Cycle international sur les techniques de gestion et de promotion du tourisme

Institut européen du tourisme

L'Institut européen du tourisme a décidé d'organiser un cycle international sur les techniques de gestion et de promotion du tourisme qui se tiendra à Paris du 19 février au 30 juin 1973 avec le concours du Centre d'études et de promotion du tourisme (CEPT) et sous les auspices de l'Association mondiale de la formation professionnelle touristique (AMFORT). Ce cycle international, le premier de ce type organisé en Europe, répond en tout premier lieu à la préoccupation exprimée par l'AMFORT qui groupe de très nombreux organismes membres de tous pays, de mettre en œuvre des programmes de formation et d'information technique d'un niveau élevé au bénéfice notamment des cadres ou des futurs cadres des Etats pour lesquels le tourisme représente une industrie-clé et l'élément générateur de leur développement économique.

Chouchoute et foie gras

Les deux plats représentant les pièces maîtresses de la cuisine alsacienne sont la chouchoute et le foie gras, mais il s'en ajoute bien d'autres: la matelote d'anguilles, le civet de lièvre accompagné de nouilles, le backeoffe, saumon et brochet du Rhin, les truites au bleu provenant de ses affluents, le gibier à poil et à plume au moment de la chasse ainsi que le tendre poussin de la Wantzenau. Comme fromage, le Munster illustre le département du Haut-Rhin.

Quant à la gamme des vins blancs: le riesling, sec, très fin et bouqueté. Le traminer, corsé et très parfumé. Le gewurztraminer tendre et délicat, à la saveur élégante et légèrement musquée. Le tokay également musqué et parfois moelleux. Tels sont les témoins, mais il ne faut pas négliger pour autant les sylvaner et les zwicker bien plus légers, lesquels plaisent énormément au palais et que l'on peut boire à sa soif...

De nombreux touristes de tous les horizons aiment venir et séjourner en Alsace qu'ils considèrent comme un pays de cocagne... Georges Liégeois

A propos de l'Hôtel Le Méridien, à Paris

Suite à l'article de notre correspondant parisien (cf. HOTEL-REVUE No 28 du 13 juillet 1972), le Président Directeur Général d'« Hôtel France International », M. L. Jeorgier, nous apporte quelques précisions concernant le Méridien-Paris:

La société Hôtel France International est une filiale à 100 % d'Air France. Loew's Hotels n'y a donc aucune participation. Le Méridien-Paris est exploité par la SODEMP, une société dans laquelle Hôtel France International a une participation de 60 % et Loew's Hotels de 20 %. C'est par le seul biais de cette participation qu'est intéressée la chaîne Loew's, qui a un rôle de conseiller en ce qui concerne l'exploitation et surtout pour la commercialisation en Amérique du Nord, mais l'exploitation de l'hôtel relève de la SODEMP, conformément aux méthodes de gestion élaborées par Hôtel France International pour sa chaîne d'hôtels Méridien.

C'est la société Hôtel France International et non pas Loew's qui détient une participation de 20 % dans la société

d'exploitation de l'hôtel La Fayette, actuellement en construction près du Centre international de congrès de Paris. M. Michel Savignol, ancien directeur général de la chaîne Inter-Continental pour l'Iran, est le directeur de l'exploitation d'Hôtel France International et, à ce titre, est chargé de l'exploitation de tous les hôtels Méridien. Le directeur général du Méridien-Paris est Monsieur Pierre Monnet, ancien directeur général de l'Intercontinental de Paris.

En ce qui concerne la rentabilité comme principe de base, je vous réitère qu'elle est la première orientation directrice de notre société: Hôtel France International doit vivre par ses propres moyens, dégager des profits et alimenter son développement par ses ressources internes.

Wunderfözig suchen Sie den Stern, es gibt Neues in den Kellereien von ORSAT



Der neue Star der Orsat-Weine. Ein Kind des rechten Ufers. Dieser Fendant hat Rasse wie die Leute dieser Gegend. Etoile du Valais... ein trefflicher Gefährte im Alltagsleben.

Alphonse Orsat S.A., Martigny, Propriétaires-Éleveurs de vins du Valais depuis 1874

Gästesport und -unterhaltung

Die Fitness-Herausforderung

Die Gesundheitswelle hat unsere Hotellerie erfasst. Was vor wenigen Jahren noch das Vorrecht von Boxingspartnern, Olympioniken und anderen Muskelverdienern war, wurde zum Wohl der muskelschwachen Allgemeinheit demokratisiert. Man radelt ohne Vorwärtsschritt, man boxt, ohne einen Gegner zu treffen, man streckt, beugt, dreht und windet sich für die ramponierte Figur. J. J. Rousseaus Ruf – «Zurück zur Natur» – zur Erziehung von Körper, Geist und Gemüt hat eine sonderbare Konkurrenz erhalten, das Fitness-Center.

Die Fitness-Welle ist in der Tat ein Phänomen, dem sich unsere Freizeitindustrie – und damit auch die Hotellerie – nicht entziehen kann. Nahezu jede grössere Stadt in der Schweiz verfügt heute über mehr oder weniger fashionablen Fitness-Centers mit mehr oder weniger fashionablen Mitgliedern und Eintrittspreisen. Im Verein mit diesem Fitnessboom ist zugleich eine ganze Kette von Sportaktivitäten in den Brennpunkt eines breiten Interesses gerückt. Man hat den Sport allenthalben wiederentdeckt und will ihm – nicht nur in München – eine würdige Stätte bauen. Nicht nur die Fitness ist demokratisiert und popularisiert worden, sondern in ihrem Gefolge auch das einst so elitäre Tennis, das Pferdsport, das Schwimmen, Pfeilschiessen und das UV-Bräunen.

Neue Aufgaben für die Hotellerie

Der Hotelier ist damit unversehens in eine Rolle hineingestossen worden, auf die er in der Regel weder finanziell noch ideell vorbereitet wurde. Sein Job und sein Erfolg bestanden bisher vorwiegend im Vermieten seiner Zimmer, im Führen eines netten Restaurants mit Bar und in der Pflege einer guten Küche, – und seine Gäste waren bis vor kurzem zufrieden damit. «Integrierte» Hotels, welche nahezu alle erdenklichen Bedürfnisse zu befriedigen vermögen, stehen der europäischen und bald der schweizerischen Hotellerie gegenüber. Swimming-pool, Fitness-Raum, Tennisplätze, Saunen, stehen fortan in jenen Prospektlisten oben, während die obligate Photo des Hotelzimmers so ganz «unter anderem» eine Nische findet. Das Image des Schlafhotels wird also immer mehr verdrängt durch eine helle Welt aus Sport, Spiel, Unterhaltung und Übernachten.

Welches ist nun unsere Antwort auf die neue Herausforderung? Sie wird sicherlich von manchem Hotelier mit einem Achselzucken oder mit einem resignierenden Blick erwidert – oder aber mit dem Lärm von Pressluftschlämmern, Betonmischern und Bauarbeitern auf dem Hotelgelände. Der Zwang zum Mitmachen scheint vielen offensichtlich: der Swimming-pool, die Sauna, der Fitness-Raum und alles Drum und Dran muss in den nächsten Werbeprospekt.

Welches kann die Antwort sein? Es braucht sicherlich nicht mit Beispielen aufwartet zu werden, um den finanziellen Rahmen derartiger Investitionen, sei es für ein Hallenbad oder auch nur für einen Fitness-Raum mit zugehörigen Anlagen, vorzustellen. In der Tat sind gewaltige Mittel dazu notwendig, und die Rendite des eingesetzten Kapitals scheint nicht immer so sicher wie bei der Erweiterung des Bettenangebots oder der Rationalisierung der Küche zu sein.

Der Gast will ...

Es ist richtig, wenn man bei diesen Fragestellungen vom anzusprechenden Gast ausgeht. Seine Vorstellungen werden immer konkreter und bestimmter, sein Erfahrungsspektrum erlaubt ihm Vergleiche und erleichtert ihm eine entsprechende Entscheidung. Vor allem die Erstklass-Hotellerie muss immer häufiger mit diesem auf jeder Ebene kalkulierenden Gast rechnen und sich frühzeitig dem Wandel der Ansprüche anpassen. Wir beobachten, und es ist eingangs auch bereits erwähnt worden, dass die

Zeiten der reinen Schlafhotels vorbei sind. Die weite Hotelhalle mit der Leseecke und der Scotch-Bar hat eine Erweiterung erfahren, – der soziale, öffentliche Kommunikationsbereich dehnt sich aus in räumlicher und in zeitlicher Dimension. Der Animator, vor kurzem noch eine entbehrliche Randfigur in der Personalliste, erhält damit eine zentrale Bedeutung. Seine Aufgabe ist es, auf gewinnende und vor allem selbstverständliche Art die geistige und körperliche Schlafheit des Publikums überwinden zu helfen, Spiele anzuzetteln, Kontakte zu arrangieren und die Leute ständig unauffällig auf Trab zu halten.

«Schlafunabhängige Animation»

Es versteht sich, dass diese angedeuteten Hoteltypen keine klinischen Fitness-Labors aus der Frühzeit, keine sterilen weissgekachelten Swimming-pools und keine architektonischen Erinnerungen an die geflohene Heimatstadt brauchen können. Wenn der Animator und der Hotelier es schaffen, die Fitness-Anlage zum amüsanten Schwitzraum zu machen, den Swimming-pool zum lockeren angenehmen Ort für den 150 Kilo-Gast wie für den 50 Kilo schweren, dann haben es beide geschafft. Der Gast wird das Muster der Vorhänge, die Farbe der Badezimmerkacheln und den Farbfernseher vergessen, sicher wird er sich aber an die ganz besondere, unverwechselbare Ambiance in der «Hotelstadt» erinnern. Die Aufgaben, die das Erstklasshotel erwarten, sind damit in ihrer gewaltigen Vielfalt nur andeutungsweise skizziert. Die Profilierung eines Betriebes wird mehr in Richtung dieser schlafunabhängigen Animation liegen, nachdem das Potential an Bequemlichkeit und technischer Raffinesse im Hotelzimmer und in der Eingangshalle ausgeschöpft ist.

Diese qualitative Abgrenzung – nach der quantitativ funktionellen – ist eine gewaltige Chance gerade für die gehobene Hotellerie der Schweiz. Die bewusste Distanz zum katalogisierten, schematisierten Standardhotel durch das Angebot einer Vielzahl unterschiedlicher, unverwechselbarer «Hotelerlebnisse» kann die

viel bejammerte Situation unserer relativ klein-massstäblichen Erstklass-Hotellerie ins Positive kehren.

Kleinbetriebe können nicht mithalten

Anders und nicht weniger problematisch stellt sich die Situation für die grosse Anzahl der unteren und mittleren Hotelkategorien. Viele haben bereits eine Antwort gefunden, davon nicht wenige jedoch mit fragwürdigen Mitteln. Die schmale Bandbreite der Übernachtungspreise gestattet es in der Tat nur wenigen, ohne nennenswerte Preisaufschläge auf der Fitness-Welle erfolgreich mitzureiten. Die Antwort auf diese Herausforderung darf jedoch nicht in einer «Maxibadewanne» im Sous-Sol und in einem vom Fitness-Center umfunktionierten Geräteraum bestehen. Dieser Hotelier muss damit rechnen, dass seine sowohl preisbewussten wie auch anspruchsvollen Gäste in 5 Jahren nur noch ein mitleidiges Naserümpfen für die Anstrengungen des Hauses übrig haben. Die in jedem Falle nicht geringen Investitionen des enttäuschten Hoteliers können damit wohl kaum mehr amortisiert werden. Kooperation ist wohl für die Hotels der Mittelklasse die langfristig einzig richtige Reaktion auf die Leitbildmacher, sei es mit einer Konkurrenz oder mit der Kommune oder beiden zusammen.

Will er keine weissgekachelte, leerstehende Investitionsruine, so ergibt sich für ihn in der Kooperation die Möglichkeit der Mitfinanzierung, d. h. auch der Mitbestimmung und vielleicht sogar des Mitgewinns.

Gewiss ist dieser Weg schwierig, in finanzieller, persönlicher und in politischer Hinsicht. Als vorausschauender Hotelier, der weiter als nur über sein Gästebuch sieht, öffnen sich damit jedoch die Chancen, im Konzert der Konkurrenz von Appartement- und Ferienhäusern eine gewichtige Rolle mitzuspielen. Die prinzipielle Problematik der Anpassung bleibt bei allen Hotelkategorien dieselbe, entsprechend jedoch ihrer ganz speziellen Lage und Zielsetzung werden sich ihre Massnahmen unterscheiden müssen. Diese grundsätzliche Darstellung zweier ebenso grundsätzlicher Möglichkeiten sollte entstandene, gefährliche Clichévorstellungen in der Hotellerie in Frage stellen und zur zielgerichteten Verwendung von kostbarer finanzieller und persönlicher Energie veranlassen.

Dr. E. Schaefer, Fred Baumgartner

Sport + Unterhaltung = Erholung

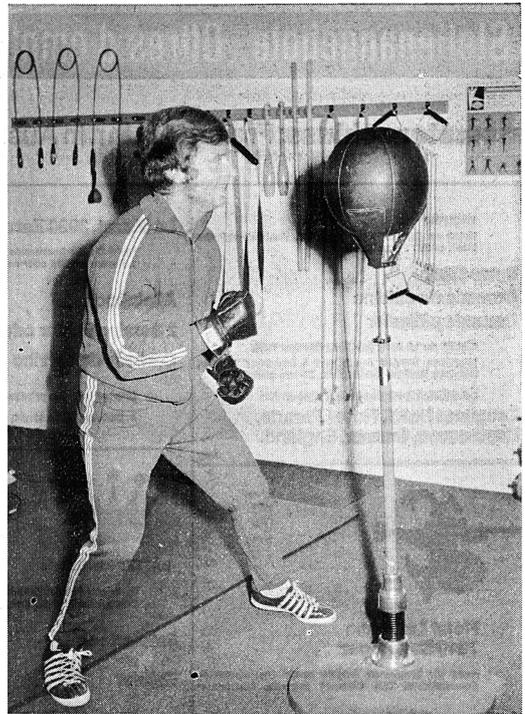
Vor 50 Jahren hatte es der Hotelier einfach: seine Feriengäste wechselten von stundenlangem Plausch an der Table d'hôte hinüber in die Plüschsalons, wo sie den Rest des Tages bei Konversation verbrachten, um sich dann in ihre relativ einfachen Zimmer zurückzuziehen. Sie setzten das geruhsame Leben, welches sie zu Hause führten, im Hotel fort – meist viele Wochen lang.

Seit dieser Zeit werden Logement, Küche und Keller als Hauptleistungen des Hotels bezeichnet – und leider auch immer noch betrachtet. Die Situation hat sich heute aber grundlegend gewandelt. Unser Gast kommt aus einem aufreibenden Berufsleben ins Hotel, und es stehen ihm meist nur eine oder zwei Wochen für seine Erholung zur Verfügung. Diese Zeit muss ihm alles bieten, was ihm das Alltagsleben schuldig bleibt. Natürlich möchte er gerne gepflegt und ausgesucht essen und trinken und ebenso verlangt er nach einem modernen, mit allem Komfort ausgestatteten Zimmer. Aber diese, bis zum heutigen Tage noch immer als «Hauptleistungen» eines Hotels betrachteten Leistungen setzt er als pure Selbstverständlichkeit voraus. Sie sind nur die Grundlage, keinesfalls aber der Inhalt seiner Ferien.

Was erwartet der Gast von seinem Hotel?

Der moderne Mensch will sich in seinen Ferien körperlich, geistig und seelisch erholen und dazu braucht er einen breiten Angebotsfächer. Deshalb richtet er sein Augenmerk auf die sogenannten Nebendienstleistungen eines Hotels, nämlich auf das, was zusätzlich an Attraktionen geboten wird. Was der Gast sucht, ist ein Erlebnis, welches alles einschliesst: Sonne, Luft, Wasser, Schnee, Sport, Bewegung, Betätigung, Unterhaltung, Vergnügen, Erotik, Tanz, Spiele, Ruhe, Ambiance usw. usw.

Wir müssen deshalb dem Gast ein pauschales Ferienerlebnis anbieten, so umfassend als möglich, mit immer neuen Ideen und auch unsere Werbung darauf aufbauen. Da ist vor allem der



Sport

Die Auswahl an Sportmöglichkeiten kann gar nicht gross genug sein. Bedienen Sie sich ruhig sämtlicher Einrichtungen, die der Kurort zur Verfügung stellt, es ist durchaus nicht notwendig, dass jedes Hotel alles selber hat. Aber begnügen Sie sich nicht damit, diese Anlagen bereitzuhalten, schöpfen Sie vielmehr sämtliche darin liegenden Möglichkeiten aktiv aus und laden Sie Ihre Gäste ein, mitzumachen. Sie verfügen beispielsweise über ein Schwimmbad und Ihr Gast kann doch schwimmen gehen, wenn er mag. Also welche Möglichkeiten bietet so ein Bad darüber hinaus noch an? Organisieren Sie Kurse und Wettbewerbe im Schwimmen und Tauchen, lassen Sie einen Wasserschlitten aufziehen, verbinden Sie Frühturnen und Morgenschwimmen mit einem gemeinsamen Frühstück – natürlich vom Buffet – veranstalten Sie ein Picknick am Wasser, oder eine Modeschau, oder ein Kinderfest. Der Fantasie sind wirklich keine Grenzen gesetzt. Dasselbe gilt für alle andern Sportarten. Es genügt nicht, seine Gäste in die Skischule oder aufs Eisfeld zu schicken. Das Risiko ist viel zu gross, dass er sich langweilt, keinen Anschluss findet, missmutig ins Hotel zurückkehrt, mit seinen Ferien nicht zufrieden ist und auch den andern Gästen die Laune verdirbt. Nein, wir können unsere Gäste nicht sich selbst überlassen, wir sind verantwortlich für die

Unterhaltung

Es gibt immer noch Hoteliers, die glauben, die Unterhaltung könne sich auf einige besondere Anlässe beschränken

und sie finde jedenfalls am Abend statt. Es gibt viele Gäste, welche allein sind, oder ihre Angehörigen betreiben nicht die gleichen Sportarten wie sie. Aber auch die andern suchen Gesellschaft und es ist jedenfalls wichtig, dass wir unsere Gäste zusammenbringen, Kontaktmöglichkeiten schaffen, sie einladen, mitzumachen, und zwar morgens, mittags, abends, den ganzen Tag, jeden Tag. Bringen Sie Ihre Gäste zusammen an einen grossen Tisch. Dazu eignen sich Parties, Picknicks, Cocktails, Ausflüge, Ski-ins, Skibob-Safaris usw. Selbstverständlich muss es dem Gast immer freistehen, ob er mitmachen will oder nicht, aber er freut sich immer, wenn man ihn persönlich einlädt.

Sport + Unterhaltung = Erholung

Sport und Unterhaltung gleichzeitig. Sport und Spass in angenehmer Gesellschaft vermitteln dem Gast das Ferienerlebnis, das er sucht und in dem er sich erholen kann. Der grosse Erfolg des Club Méditerranée und anderer Ferienclubs ist sicher auf die konsequente Verwirklichung dieser Erkenntnis zurückzuführen.

Persönlicher Einsatz, Originalität und Phantasie prägen das Image eines Hotels und gewinnen ihm zufriedene Gäste. Solche Gäste haben etwas zu erzählen, wenn sie nach Hause kommen, sie machen das Hotel bekannt, sie kommen wieder und bringen Freunde und Bekannte mit: Jeder Gast ist ein kleines Reisebüro.

Die Zukunft unserer Ferienhotels wird zweifellos vom Erlebniswert abhängen, den der Hotelier seinem Betrieb zu verleihen vermag.

Annelise Leu, Arosa Kulm Hotel, Arosa

Silvaplana hat ein Fitness-Center

Auf der Traktandenliste wohl fast aller Kur- und Verkehrsvereine steht das Planen und Realisieren neuer Möglichkeiten, die den Gästen Abwechslung, sportliche Betätigung, Betreuung, neue, zeitgemässe Annehmlichkeiten gewährleisten sollen. Die Palette geht von Hallenbad, Sauna zur sportlichen Halle mit geradezu phantastischen Betätigungsmöglichkeiten für jung und alt.

Die Kassen aber sind ungleich gefüllt und manches Gremium unseres Bereiches klagt allzu oft über die roten Zahlen. Ein sinnvolles Beschränken drängt sich auf und ist mehr wert als ein inaktives Lamentieren und Diskutieren. Zusammen mit den Behörden, den privaten Organisationen, lassen sich überall Mittel und Wege finden. Es geht nämlich gar nicht um Grossprojekte. Manchmal reicht auch eine mit viel gutem Willen und einer guten Portion Phantasie improvisierte Aktion. Sie kann Beginn sein für weitere, ausgefeiltere Attraktionen im Ort. Silvaplana hat sein Fitness-Center erhalten. Positive Zusammenarbeit hat es ermöglicht: die Gemeindebehörde hat im neuen Schulhaus einen prachtvollen Raum mit Seeblick grosszügig zur Verfügung gestellt, Club Intersport hat das Center ausgerüstet und die Hoteliers ihrerseits versuchen ihren Gästen die sportliche Betätigung – in Ergänzung zum Skifahren – mit den nötigen Hinweisen zu empfehlen.

Fürwahr keine Riesenaktion, aber eine Sortimentsvergrößerung in Richtung Ferien- und Lebensfreude.

Dr. E. Schaefer, Hotel Julier, Silvaplana

Nachbemerkung der Redaktion:

Die Kosten für die Einrichtung wurden voll übernommen von Intersport, der Einkaufsgenossenschaft von Sportgeschäften. Der Club Intersport hält seine Kurse in diesem – von der Gemeinde unentgeltlich zur Verfügung gestellten – Raum ab. Nachmittags von 16.00 bis 20.00 Uhr steht der Raum allen Kurgästen gratis zur Verfügung. Die Erfahrung der ersten Saison hat allerdings gezeigt, dass viele Gäste nur dann etwas mit den verschiedenen Geräten anzufangen wissen, wenn sie vom Sportlehrer beschäftigt werden.

Kooperation im guten, Ausnutzung von gegebenen Möglichkeiten und zweifelslos ein Pluspunkt für die Gäste des Kurortes, die körperliche Ertüchtigung, sportliche Betätigung und aktive Ferientage suchen. Und überdies: eine Chance für den Kurort, der unter Beweis stellt, dass er die Entwicklungen erkannt hat.

Die modernen Foltergeräte für Fitness-hungrige Gäste.

Auszug aus dem «Unterhaltungsprogramm» des Kulm Hotel in Arosa: Kein Tag ohne besondere Attraktionen.

Das DEZEMBER-Programm:

Wir eröffnen die Wintersaison 1972/73 mit zwei einwöchigen Skikursen (Spezial-Pauschalarrangements):

Sa 9.12. Welcome Party – Arno Wahl Quintett
So 10.12. Bauernfest mit Spezialitätenbuffet
Mo 11.12. Kegeltour in der Taverne
Di 12.12. Diner Balsant Culinare Candlelight
Mi 13.12. Showtime in der Bar
Do 14.12. Münchner Bierplausch in der Taverne
Fr 15.12. Goodbye Party Skikurs Nr. 1
Sa 16.12. Welcome Party Skikurs Nr. 2
So 17.12. Jägerball mit Wildspezialitäten

Mo 25.12. Waldweihnacht – Weihnachtskonzert
Di 26.12. Premiere Saggi Gerhard Sextett
Mi 27.12. Cook-it-yourself in der Taverne
Do 28.12. Showtime in der Bar
Fr 29.12. Bauernfest mit Spezialitätenbuffet
Sa 30.12. Weekend Dance / Jam Session
So 31.12. Grosser Silvesterball mit dem traditionellen «Grand Buffet Lucullien». Zwei Orchester: Saggi Gerhard Sextett und Arno Wahl Quintett, präsentiert von Dennis Armitage.

Mo 18.12. Kegeltour in der Taverne
Di 19.12. Diner Balsant Culinare Candlelight
Mi 20.12. Showtime Arno Wahl Quintett
Do 21.12. Rôtisseurparty in der Taverne
Fr 22.12. Goodbye Party Skikurs Nr. 2
Sa 23.12. Weekend Ball in der Bar
So 24.12. Austerncocktail – Turkey Dinner

* P.S. Zu Bauernfest und Jägerball tragen viele Gäste Jindel, Krachlederne, berichte fluss usw. Also bitte nicht zu Hause lassen, falls etwas Rustikales im Schrank hängt...

Stellenangebote Offres d'emploi



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

ENGLAND
Hotel an der Südküste Englands, Ausblick auf das Meer, mit 90 Betten sucht

Sous-Chef
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Eintritt am 15. April (bis Ende Oktober 1973). Interviews werden am 8. und 9. Dezember 1972 im Hotel Du Théâtre, Centralplatz, Zürich, gemacht.

Schreiben Sie mit Curriculum vitae an das
Langham Hotel, Royal Parade, Eastbourne, Sussex, England.

7616



Hotel Lattmann
7310 Bad Ragaz

sucht für kommende Winter- sowie anschließende Sommersaison (bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Küche: Saucier
Bar: Barmaid (Servicekenntnisse)
Restaurant: Restaurationstochter
Restaurationskellner
Buffet: Buffettochter

auf Frühjahr 1973

Kochlehrling
Saallehrtochter

Offerten sind zu richten an:
Fam. R. Martin, Hotel Lattmann, 7310 Bad Ragaz, Telefon (085) 9 13 15.

7241

Hôtel-Restaurant Tête-de-Ran
2208 Les Hauts-Geneveys
Téléphone (038) 53 33 23

Jura neuchâtelais, 1425 m, ouvert toute l'année. Places saisonnières ou à l'année, date d'entrée à convenir

cherche:

2e cuisinier
commis de cuisine

Cours de français gratuits.
Tous les skills de la région gratuits.

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

6803

Le Mazot, 3920 Zermatt,
sucht für die kommende Wintersaison mit Eintritt per 1. Dezember 1972 oder nach Uebereinkunft

Alleinkoch
2 Serviertöchter oder Kellner
Commis de service

Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten an:
A. Zurbriggen, Le Mazot, 3920 Zermatt.

7630



BÄTTERKINDEN
Bekannter Spezialitäten-Landgasthof sucht nach Uebereinkunft nette, tüchtige

Serviertochter
oder
Kellner

für gepflegten Speiservice in gediegenen Räumlichkeiten. Sehr guter Verdienst, nettes Arbeitsteam, Einzelzimmer, geregelte Freizeit.

Offerten bitte an
Familie Max Hubler, Gasthof Krone, 3315 Bätterkinden BE, Telefon (065) 4 40 12.

7627

Hotel Curling, 3962 Montana Crans,
cherche pour longue saison d'hiver

1 portier qualifié
1 lingère

Faire offre à la direction avec curriculum vitae et photo et prétentions de salaire.
Téléphone (027) 7 12 42.

7619

ZERMATT
Zur Neueröffnung am 15. November 1972 suchen wir noch folgende Angestellte:

Küchenchef
3 Köche
2 Kassiererinnen
2 Buffettochter

Bitte senden Sie Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion E. Müller,
Restaurant Glacier Theodul, 3920 Zermatt.

7618

Hotel Belvédère, 3823 Wengen
sucht auf Dezember 1972 einen Initiativen Mitarbeiter als

Chef de service
mit einigen Funktionen als Stütze des Patrons.

Senden Sie bitte Ihre Offerte mit Unterlagen und Verdienatsanspruch an Jos. Lingg-Odermatt, Hotel Belvédère, 3823 Wengen.

7599



Garten Hotel
Stadthausstrasse 4 8400 Winterthur

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir:

Servicepersonal
Buffetdame
Etagenportier
Chef de partie
Commis de cuisine
Küchenpraktikant(in)
Hilfspersonal für Küche und Office (nur mit Ausweis B oder C)

Offerten an die Direktion.
Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr H. Stocker, Tel. (052) 23 22 31.

7589



Hotel Bellevue
6356 Rigi-Kaltbad

Gesucht

Chef de partie
Restaurationstochter (selbständig für Rigi-Stübli)
Zimmermädchen
Kellner
Saaltochter
1. Lingère

Offerten bitte an die Direktion, Hotel Bellevue, 6356 Rigi Kaltbad.

7583



Hotel-Bar Restaurant, Falkenstr. 6, 8008 Zürich

«Curriculum vitae»
Wir sind ein Erstklasshotel mit 75 Betten im Zentrum von Zürich, direkt beim Opernhaus mit seinen internationalen Gästen. Unser Restaurant mit Bar gehört zu den Feinschmeckerlokalen Zürichs, wofür wir besonders stolz sind. Das Wertvollste aber, das wir besitzen, ist unser junges Team.
Unsere Mitarbeiter schätzen bei uns besonders:
- Geregelte Arbeits- und Freizeit.
- Zimmer in unserem Personalhaus.
- Guter Verdienst.
- Angenehmes Betriebsklima.
- Fortschrittliche Sozialleistungen.
- Das dynamische und aufgeschlossene Betriebsmanagement.

Wir suchen nach Uebereinkunft:

Sekretärin per sofort für unsere Réception
Buffettochter
Zimmermädchen
Etagenportier

Telefonieren Sie uns (01) 47 76 00 (Herr Raess oder Herrn Eltschinger verlangen) oder schreiben Sie an die Direktion.

7374



seehotel meierhof
8810 horgen

Haus ersten Ranges mit 134 Zimmern sucht für sofort:

Etage: Generalgouvernante
Service: Serviertochter
Commis de rang
Lehrlinge: Serviceangestellte
Kellner

Küche: Chef saucier
Rôtisserie (Ende Dezember)
Chef de partie
Restaurant
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Office/ Küche: Hilfspouvernante
Hilfspersonal (nur mit Jahresbewilligung)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an F. Lüscher, Direktor, Tel. (01) 82 28 61.

7606

<p>Anmeldeformular für Stellensuchen (Gebührenfreie Vermittlung)</p> <p>Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut lesbar und vollständig ausfüllen und an folgende Adresse einschicken:</p> <p>SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN Stellenvermittlung Postfach 2657 3001 Bern</p> <p>Formule d'inscription pour employés cherchant une place (Le placement est exempt de taxes)</p> <p>Les candidats qui désirent trouver un emploi dans un des hôtels membres de notre société sont priés de remplir complètement et lisiblement en lettres capitales le coupon ci-contre et de le retourner à l'adresse suivante:</p> <p>Société suisse des hôteliers Service de placement Case postale 2657 3001 Berne</p>	<p>Name Nom Cognome Apellidos Name</p>	<p>Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name</p>	<p>Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth</p>	
	<p>Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address</p>	<p>Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality</p>		<p>Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners</p>
	<p>Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now</p>	<p>3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers</p>		
	<p>Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired</p>	<p>Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniera Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken</p>		<p>Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment</p>
<p>Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks</p>	<p>Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance</p>			

Restaurant du Parc des Eaux-Vives, Genève

82, quai Gustave-Ador

cherche:

une secrétaire

(place à l'année)

Faire offre avec curriculum vitae à la direction ou par téléphone (022) 35 41 40.

7591

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison 1972/73

- 2. Direktionssekretärin (sprachkundig)
- Bonkontrolleur(euse)
- Hilfswarenkontrolleur
- Chauffeur
- Serviertochter Courriersaal
- Etagengouvernante
- Zimmermädchen
- Personalzimmermädchen
- Patissier
- Bäcker
- Officegouvernante
- Buffetdame
- Küchenguvernante
- Kaffeeköchin
- Glätterinnen
- Näherinnen
- Lingeriemädchen
- Polsterer-Tapezierer (Dekorateur)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Palace Hotel, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 38 19

7593

Zunftthaus zur Schmieden

Marktgasse 20, 8001 Zürich,

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahres- oder Saisonstelle

- Chef de partie**
- Chef entremetier**
- Chef pâtissier**
- Commis de cuisine**
- 1 Serviertochter**
(Spezialitätenrestaurant) 1. Stock.

Modernst ausgebauter Betrieb, geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung.

Offerten unter Telefon (01) 34 92 26.

7626

Erstklassiges Spezialitätenrestaurant mit Bankettbetrieb in Zürich sucht in Jahresstelle gewissenhaften, seriösen

Küchenchef

Nur bestausgewiesener Fachmann im mittleren Alter, charakterlich ausgeglichen, fähig, eine mittlere Brigade (von 10-12 Mann) mit Lehrlingen sowie eine erstklassige Küche zu führen.

Einer initiativen, reifen und selbständigen Persönlichkeit bieten wir interessanten Dauerposten mit geregelter Freizeit und zeitgemässen Lohn. Grosse moderne Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

Offerten mit Bild und Lohnangaben erbeten unter Chiffre 7620 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht zuverlässige Mitarbeiter(in) auf 1. Dezember als

Buffetochter/-bursche

(Anfängerin wird gerne angelernt) sowie

Hausbursche, Küchenbursche

Bitte melden Sie sich persönlich oder telefonisch bei:

Fräulein Gerber, Hotel Schönau,
3652 Hiltteringen, Tel. (033) 43 15 98.

7503

Hote Roter Turm
4500 Solothurn
Telefon (065) 2 96 21

sucht

Barmaid

nicht unter 25 Jahren.

Tochter für Buffet und Economat

Küchenchef

versiert in à la carte und Kalkulation.

W. Mosimann.

7232

ZERMATT

Für unser neu erbautes Hotel suchen wir

Portier

Melden Sie sich bei Fam. Fritz Biner,

Hotel Carina, 3920 Zermatt,
Tel. (028) 7 77 90

7503



WÄDENSWIL

Das modern eingerichtete

Hotel du Lac in Wädenswil

sucht einen jüngeren

Commis de cuisine

Sie haben nicht nur die Gelegenheit, sich in allen Sparten der Hotel- und Restaurationsküche weiterzubilden, nein, Sie können sich auch mit unseren zwei Franzosen-Commis in der französischen Sprache perfektionieren. Geregelte Arbeits- und Freizeit und Einzelzimmer im Hause sind bei uns ebenso selbstverständlich wie angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team.

Ihre Anfrage erwartet gerne Hotel du Lac, M. und M. Auer-Muheim, 8820 Wädenswil, Tel. (01) 75 00 31.

7625



HAUSER
hotel café
St. Moritz

sucht für die kommende Wintersaison zu besten Bedingungen in eine junge, fröhliche Mannschaft:

Chef de service

Serviertochter

Anfangsgouvernante

Portier, Zimmermädchen

(möglichst Ehepaar mit Deutschkenntnissen)

Schriftliche Offerten mit Unterlagen bitte an Hotel Hauser, CH 7500 St. Moritz.

7298



sucht für Wintersaison 1972/73

Chef de rang
Saalkellner
Saaltöchter

Offerten mit Unterlagen an:

Hotel Seehof, 7050 Arosa

6589

Das Hotel Landhaus und Spezialitäten-Restaurant



im Landhaus Davos Laret
(zwischen Klosters und Davos)

sucht auf 1. Dezember 1972 in Saison- oder Jahresstelle

Restaurationstochter
Saaltöchter

sowie

1 oder 2 junge Töchter

denen es Spass machen würde, einen gepflegten Service zu erlernen.

Ueber alles Wissenswerte orientiert Sie gerne

Elfie Casty, Landhaus, 7299 Davos Laret,
Tel. (083) 3 57 29

7584

Erstklasshotel in St. Moritz sucht bestausgewiesenen

Aide-patron

für die Wintersaison.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Neues Posthotel, 7500 St. Moritz

Tel. (082) 3 36 61

7316

hotel metropole

HAUS ERSTEN RANGES
MIT DEM NEUESTEN KOMFORT
ALLE ANGESTELLTEN SIND
FIXBESOLDET
MIT HALLENBAD UND SAUNA

wengen

Ich suche für lange Wintersaison:

Restaurant: **Restaurationstöchter, Kellner**

Bar: **Barmaid oder Barman**
(nur versierte Fachleute, sprachkundig)

Cuisine: **Chef saucier**
Chef entremetier
chef garde-manger
Commis saucier
Commis entremetier
Commis garde-manger
Commis de garde
(neben Chef de garde)

Ehemalige Angestellte erhalten den Vorzug - Bitte melden!

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

P. U. Lehmann, Hotel Métropole, 3823 WENGEN

7195

GSTAAD

Hôtel 2ème catégorie, 70 lits

cherche pour contrat de saison pouvant éventuellement être prolongé à l'année:

chef de cuisine

Français, allemand.

Les offres et demandes de renseignements sont à adresser à
Mme L. Bauchau, Gstaad, tél. (030) 4 14 93.

7436



Hotel Monopol, 7500 St. Moritz

sucht für lange Wintersaison, Eintritt zirka 20. November 1972 bis Anfang April 1973

Logentournant
Buffetdame
Hilfsportier

Offerten mit Gehaltsansprüchen und den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.

7382

ENGLAND

Hotel an der Südküste Englands, Ausblick auf das Meer, mit 90 Betten sucht 2 junge Männer, zwischen 18 und 30 Jahre alt, als

Barman:

muss einige Erfahrung besitzen und gut Englisch sprechen,

House/Hall Porter:

keine Erfahrung nötig, etwas Englischkenntnisse.

Eintritt 15. April (bis Mitte Oktober 1973). Interviews werden am 8. und 9. Dezember 1972 im Hotel Du Théâtre, Centralplatz, Zürich, gemacht.

Schreiben Sie mit den üblichen Unterlagen an das

Langham Hotel, Royal Parade, Eastbourne, Sussex, England.

7614

Gesucht für Wintersaison 1972/73,

Eintritt zirka 20. Dezember 1972 bis Ende April 1973,

**Dancing-Serviertochter
Dancing-Buttetochter
Officemädchen, Officebursche
Hausbursche/Kellermeister**
(Schweizer)

Geboten wird guter Lohn rebst freier Kost und Logis.

Offerten mit Lohnansprüchen an:

SPORTHOTEL KURHAUS FRUTT,
6061 Melchsee-Frutt,
Telefon (041) 66 29 06.

6981

Hotel Bernerhof, 3780 Gstaad

sucht für lange Wintersaison (5 Monate)

Chef de partie

Commis de cuisine

Auf Wunsch auch Vertrag für 9 Monate (wenn Ausländer) oder Jahresvertrag für Schweizer.

Kochlehrling

Ferner: als Aushilfe in der Zwischensaison, 1. bis 30. November, evtl. 15. Dezember, gut ausgewiesene

Bufftdame

schweiz. Nationalität.

Interessenten melden sich:

Direktion Hotel Bernerhof, 3780 Gstaad, Rud, Schwab-Gysin.

7587

Gesucht nach Basel in gepflegtes Stadthotel

Buttetochter/Anfangsserviertochter

in nette Angestelltenbrigade. Kann auch angelernt werden. Möglichkeit, sich im Service gut auszubilden. Guter Verdienst, auf Wunsch Zimmer im Hause, geregelte Freizeit.

Sich melden:

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

7579

Alpenhof St. Anton
Obereggen ob Heiden



Gesucht in bekanntes Ausflugs-Hotel-Restaurant der Ostschweiz

fachlich und charakterlich einwandfreier

Alleinkoch

Bestbezahlte selbständige Dauerstelle.

Eintritt Anfang Dezember 1972, spätestens 1. Februar 1973.

Ausführende Offerte an:

Frau E. Priester-Locher, Tel. (071) 91 18 45, wenn keine Antwort Tel. (071) 91 27 10.

7601

Parsenn-Sport-Hotel

vis-à-vis Parsennbahn
7062 Davos Dorf

sucht für lange Wintersaison

2. Sekretärin

Commis de cuisine

Offerten an:

J. Fopp
Tel. (083) 3 53 18

7609



Chantarella Hotel
7500 St. Moritz

sucht für die Wintersaison 1972/73

Loge: Chauffeur-Conducteur
(Permis B)

**Saal: Demi-chefs de rang
Commis d'étages
Commis de rang**

Bar: Commis de bar

**Küche: Chef entremetier
Chef tournant
Commis pâtissier
Commis de cuisine**

**Diverses: Gehilfen für Natur-
eisbahn
Buttetochter**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen sind an die Direktion Max Maurer erbeten.

7434

ZERMATT

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Saaltöchter

Guter Verdienst wird garantiert.

Offerten sind erbeten an:

Theo Welschen
Hotel Walliserhof
3920 Zermatt
Tel. (028) 7 71 02

7532

Kleineres, aber gut geführtes Hotel in Zürich sucht

Aide du patron

Offerten mit Gehaltsanspruch unter Chiffre 7535 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

**Restaurant La Grange
Martigny**

cherche

1 chef de cuisine

sachant travailler seul.
Poste à responsabilités.
Place à l'année.

Téléphone (025) 2 15 76

P 36-1279



Unsere drei Commis de cuisine und der Stitt suchen einen neuen

KÜCHENCHEF

Wir und unsere Brigade stellen uns ungefähr folgenden Persönlichkeit vor:
- Freude am Beruf,
- geregelte Arbeits- und Freizeit,
- Initiative und gutes Vorbild,
- kalkulationskundig,
- Lehrlingsausbildung als Hobby,
- Idealtalter ab 28 Jahren.

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

Wir alle erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung an

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

7624

**Hôtel du Crêt
Bourg-St-Pierre**

engagerait tout de suite ou à convenir

un garçon de cuisine

et
2 filles

pour le service du café et restaurant.

Bon salaire assuré net. Place à l'année.
Tél. (026) 4 91 43

P 36-91012

Arosa

Gesucht in unser neu renoviertes Restaurant

2 Serviertöchter

für Wintersaison (evtl. Jahresstelle)

1 Alleinkoch/Köchin

Hotel-Restaurant Beau-Rivage,
7050 Arosa, Tel. (081) 31 13 60

P 13-29490

Hotel Bellevue Flims

sucht für kommende Wintersaison:

Koch oder Commis de cuisine

in kleine Brigade

Barkellner

evtl. Tochter (nur Abenddienst)

1. Saaltöchter

(gute Deutschkenntnisse erforderlich)

Saaltöchter oder -kellner

(mit Deutschkenntnissen).

Saison Mitte Dezember/Ende April.

Offerten an

Familie Joos, Tel. (081) 39 16 02.

7526

Hotel Valaisia
3962 Montana

cherche pour saison d'hiver:

chef de réception

(connaissance machine comptable)

secrétaire-stagiaire

portier de nuit

portier d'étages

femme de chambre

aide-lingère

homme ou femme seul pour

cafeterie

chef de rang

demi-chef

commis de salle

saucier

commis de cuisine

casseroliers - office

7525

Gesucht tüchtiger

Küchenchef

oder

Koch

verheiratet.

Frau

Sekretärin

oder

Buttetochter.

Beide als

Aide du patron.

Interessante zukunftsreiche Stelle.

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Referenzen sind zu richten an:

Sportmotel Rütli, Gstaad

7519



Comme je dois libérer mon sous-directeur actuel le plus vite possible pour sa nouvelle tâche dans notre chaîne, je cherche pour entrée immédiate ou à convenir un

sous-directeur

jeune, dynamique, «allround», possédant de profondes connaissances d'administration et qui soit à même de me remplacer dans tous les domaines.

Si ce travail plein de responsabilités vous intéresse, téléphonez-moi sans autre au (037) 23 47 33. Roland W. Jaeger, dir.

7547



Hotel Pilatus
6052 Hergiswil am See

sucht nach Uebereinkunft

Küchenchef

Kochlehrling

Buttetochter

Restaurationstochter

Offerten an Fam. J. L. Fuchs, Hotel Pilatus,
6052 Hergiswil, Tel. (041) 85 15 55.

7412



Saal: Chef de rang
(sprachkundig)

Etage: Zimmermädchen

**Dancing/
Restaurant: Restaurationstochter
oder Kellner**

**Lingerie: Lingeriemädchen
Ragazze per lingerie**

**Loge: Nachtportier
Ragazzo di casa**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.
Telefon (028) 7 71 61.

7588

Hotel-Restaurant Belvoir



8803 **Rüschlikon Zürich**

Restaurant mit unvergleichlicher Aussicht

Telefon 051/92 03 02

Inhaber: E. Schriber-Rust

Selle de chevreuil «Belvoir»
Faisan en cocotte
Perdreau à l'alsacienne

(Bankettsäle neuernoviert, 20-300 Personen)
Direkte Busverbindung Nr. 65
ab Bürkliplatz vors Hotel

sucht auf zirka 1. Dezember oder früher

Alleinsekretärin

Aide du patron

(weiblich)

Es würde uns freuen, Sie kennenzulernen. Zeitgemässe Saläre und auf Wunsch Einzelzimmer mit Seesicht im Hause.

7564

Gesucht per 15. Dezember

Serviceangestellte

evtl. Anfängerin

Kellner

sprachkundig

Kindermädchen

Fam. Rohrbach,

Hotel Alpenrose, 3718 Kandersteg
Tel. (033) 75 11 70

7566

Hotelgruppe im Bündnerland sucht

Direktionssekretärin

Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

Bewerbungen sind erbeten unter Chiffre 7611 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellenangebote Offres d'emploi



Wir sind ein moderner Erstklassbetrieb mit internationaler Kundschaft und suchen einen jungen

Chef de service

zu mittlerer Brigade.

Wir bieten:
geregelt Arbeitszeit
fortschrittliche Anstellungsbedingungen
Jahresstelle
Umsatzbeteiligung

Wir fordern:
berufliche Ausbildung in ersten Restaurationsbetrieben
Fremdsprachkenntnisse
korrekte Personalführung
Einsatzfreude

Eintritt nach Uebereinkunft.

Anfragen oder Offerten mit sämtlichen Unterlagen erbeten an Herrn A. Hauser, 7500 St. Moritz.

7621



(15 Minuten von Zürich entfernt)

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in schönen Landgasthof am rechten Zürichseeufer

Kellner oder Serviertochter

in gepflegtes Speiserestaurant. Sehr hohe Verdienstmöglichkeit, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

W. und M. Wolf, Hotel Löwen, 8706 Meilen

7576

Wir brauchen Verstärkung und suchen

einen versierten

Chef de partie Koch

und einen tüchtigen

Restaurationskellner

Bitte rufen Sie uns so bald als möglich an.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

RESTAURANT BRUDERHOLZ*

H. u. S. Stucki-Herbster
Bruderholzallee 42, 4000 Basel
Tel. (061) 34 24 60

Mosse 9821601



Tschuggen Hotel Arosa

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

Administration: **Büropraktikant**
(Eintritt 1. November 1972)

Loge: **Logentourant**

Küche: **Koch für Personalkantine**

Dancing-Bar: **Bar-Praktikant
Commis de halle**

Lingerie: **Wäscherin/Wäscher**

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
Telefon (081) 31 14 31

5205

Nach ST. MORITZ gesucht in Skihütte

Serviertochter (Kellner)

für Wintersaison 1972/73.

Sehr guter Verdienst, Eintritt 1. Dezember 1972 oder nach Uebereinkunft.

Skihütte Alpina, Rota Bruno,
Tel. (082) 3 44 71

7597

GENÈVE

Maitre d'hôtel

chef de rang ou demi-chef

éventuellement couple, avec secrétaire-réception, connaissance des langues. Place intéressante à l'année.

Hôtel Mon Repos,
131, rue de Lausanne, 1202 Genève

7598

Hotel Belvédère, 3823 Wengen

sucht auf kommenden Dezember

Partiekoch Commis de cuisine Kaffeekoch Kellner

für Speisesaal und Halle

Commis de rang Stütze der Hausfrau/Praktikantin Gouvernante

für Etage und Lingerie

1. Lingère Lingerie-/Hausmädchen Burschen

für Küche/Office.

Wir bitten um Ihre Offerte mit Unterlagen und Verdienstanspruch.

7600

Posthotel, Arosa

sucht für lange Wintersaison

Economat-Officegouvernante (auch Anlängerin)

1. Buffetdame

Offerten mit Unterlagen an:

Hermann J. Hobi, Tel. (081) 31 13 61.

7602

Confiserie Bellevue Hotel 3825 Mürren

Wir suchen für lange Wintersaison

Konditor Bäcker-Konditor Commis de cuisine Hilfskoch oder Köchin Serviertochter

für Tea-room/Restaurant

Ladentochter für Confiserie (Mithilfe im Service)

Offerten mit Unterlagen erbeten an:

Familie W. Huggler, Bellevue Hotel, 3825 Mürren.

7560

Hotel Kreuz, 3823 Wengen

sucht für die Wintersaison:

Serviertochter

In gutes, kleines Speiserestaurant.
Eintritt anfangs Dezember 1972.
Einerzimmer mit Zentralheizung und fließendem Warm- und Kaltwasser.

Offerten erbeten an F. Brunner, Tel. (036) 55 11 61.

7557

First-rate men for first-rate hotels



hat die Möglichkeit qualifizierten Mitarbeitern aus Küche und Service

vom Chef de rang bis Restaurant Manager
vom Chef de partie bis Executive Chef

interessante und ausbaufähige Posten in den USA zu finden. Visum wird besorgt, Hin- und Rückreise bezahlt.

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

7613

Grand Hotel Regina

3818 Grindelwald

sucht für lange Wintersaison

Commis de grill Serviertochter

(sprachkundig)

Eintritt 26. 12. 1972.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an

Direktion Grand Hotel Regina, 3818 Grindelwald.

7577

Restaurant Moulin, 3906 Saas Fee

sucht für lange Wintersaison eine tüchtige, freundliche

Serviertochter

Hoher Lohn zugesichert.

Telefon (028) 4 86 76

7604

Hôtel en

Tunisie-Sud

recherche, de suite ou pour date à convenir

maitre d'hôtel et chef de réception

ayant une profonde expérience dans la branche. Bonnes références exigées;

chef de cuisine

avec expérience internationale, capable de diriger importante brigade.

Place à l'année.

Offres détaillées avec curriculum vitae sous chiffre 7523 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht für die Wintersaison

Buffetochter

Offerten sind erbeten an:

Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina

7550

Für die kommende Skisaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Zentralbüro:	Direktionssekretärin
Zentralwäscherei:	Lingerie-Gouvernante Glätterin
Küche:	Pâtissier
Restaurant:	Serviertöchter
Divers:	Masseur (Masseuse) Hotelmaler Jahresstelle

Bitte richten Sie Ihre Offerte an die
Direktion Hotel du Midi
7270 Davos, Tel. (083) 3 60 31

7395

Hôtel Rosalp à Verbier

demande pour saison d'hiver (décembre à avril)

- une réceptionniste**
(anglais, allemand, français, notions d'espagnol)
- un demi-chef de rang**
- une lingère**
- une aide-lingère et chambre du personnel**
- 1 casseroier**

Pour le restaurant du Rhône Le Bicorné à Martigny à l'année

- sommelières**
- 1 demi-chef de rang**
- 1 garçon d'office**

Faire offre à l'Hôtel Rosalp, Verbier, tél. (026) 7 23 23.

7524

Gesucht in Spelserestaurant

2 Serviertöchter

hoher Verdienst

Buffettochter

Koch neben Chef

Hilfskoch

Kost und Logis im Hause möglich



OFA 51378001

Gesucht in italienisches Spezialitäten-Restaurant

Koch und Commis de cuisine

evtl. Aushilfe
Tel. (053) 5 21 55

OFA 6439001



Für unseren interessanten Betrieb suchen wir einen jüngeren, gut ausgewiesenen

Chef der rückwärtigen Dienste

Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie zeitgemässe Entlohnung werden geboten.

Rufen Sie uns doch einmal an und verlangen Sie das Personalbüro.
Tel. (01) 23 17 90.

7522

Le Restaurant Gruyérien, 1630 Bulle

demande

un garçon de salle

Salaire garanti, entrée de suite ou à convenir.
Tel. (029) 2 75 75.

P 17-12678

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft einen

Koch

neben Patron.

Sehr schöner Verdienst. Geregelte Freizeit. Zimmer im Hause.

Gasthof Rössli, Fam. H. Wenger-Käch, 3144 Gasel bei Bern, Tel. (031) 84 02 11

OFA 54752005

ZERMATT
Gesucht für lange Wintersaisons

Restaurationskeller

flemblier- und tranchierkundig.

Casseroier

Sehr guter Verdienst.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Fotos sind erbeten an:
POSTFACH 129, 3920 ZERMATT.

MA 201072

Passanten-Gasthaus in Graubünden sucht für Winter-saison oder Jahresstelle

Serviertochter

(evtl. Anfängerin)

Buffettochter

(auch Mithilfe im Service)

Hilfskoch oder -köchin

Sehr guter Verdienst. Eintritt nach Vereinbarung.

Anfragen an

R. Vögele, Hotel Falknis, 7302 Landquart Tel. (081) 51 12 42

7492



désire engager au plus tôt

une gouvernante d'étage

Le poste conviendrait particulièrement à une personne jeune et dynamique, capable de diriger un département important. Il s'agit exclusivement d'une place à l'année, connaissance des langues souhaitées.

Faire offre ou se présenter au 41, rue de Lausanne, 1201 Genève.

7359



Café-Restaurant RAST, Untertorzen SG

sucht

Serviertochter

Zimmer im Hause.

Offerten an Fr. R. Bigler, Restaurant Fischerstube, Horgen.

7440

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für sein modernes Haus im Zentrum der Stadt

- Etagengouvernante**
- Hotellassistentin**
- Telefonistin/Anfangssekretärin**
- Buffetdame/-tochter**
- Kellner/Serviertochter**
- Anfangskellner**

Jahresstellen bei gutem Verdienst.

Offerten sind erbeten an die Direktion R. J. Bertocchi, HOTEL DE L'ANCRE, GENEVE, 34, rue de Lausanne, Tel. (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40.

7437



Sporthotel 7504 Pontresina

sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

- Nachtportier**
- Telefonist**
- Chauffeur**
- Jungköche (Commis de cuisine)**
- Kellner (Commis de rang)**

Schriftliche Offerten an die Direktion SPORTHOTEL, 7504 PONTRESINA.

7443

Direktion, City Hotel, 8001 Zürich, Löwenstr. 34, Tel. (01) 25 75 76

sucht:

- Telefonist(in)/Réceptionist(in)**
- Gouvernante/Sekretärin**
- Koch**

7549

Hôtel Rhodania, Verbier

cherche pour le 15 décembre

- commis de cuisine**
- portier**
- garçon de restaurant**
(français, allemand, anglais)
- chef des vins - étage**
(français, allemand, anglais)
- disquaire**
- vestiaire**
- garçon de cuisine**
- garçon ou fille office**
- jeune fille au pair**
(garde d'un enfant)

Faire offre avec copies de certificats et foto.

7548

On demande pour le 1er décembre ou à convenir:

- 1 serveuse**
- 2 femmes de chambre-lingère**
- 1 fille ou garçon de buffet**
- 1 garçon de cuisine et de maison**

Station avec skiffilt.

R. Zamofing, Hôtel-Restaurant Corbetta, 1622 Les Paccots sur Châtel-St-Denis, tél. (021) 56 71 20

7546

Qualifizierter Spezialitäten-à-la-carte- und Bankettbetrieb - Stadtmühe von Bern - sucht jüngeren, tüchtigen

Küchenchef

Der Bewerber muss in der Lage sein, eine mittlere Brigade mit Lehrlingen selbstständig zu führen, die Menügestaltung und den Einkauf zu erledigen. Ein Vertrauensverhältnis mit dem Arbeitgeber ist Voraussetzung.

Schweizer Bürger oder langjährige Jahresaufenthalter bewerben sich unter Chiffre 7541 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Absolute Diskretion zugesichert.

Zermatt, Hotel Tschugge

sucht für die kommende Wintersaison

- Kellner**
- Lingeriemädchen**
- Hausbursche**

Telefon (028) 7 78 07.

7542

Gesucht Junger (bis 28 Jahre) erfahrener

Kellner

der Freude hat, in einem lebhaften Betrieb einen verantwortungsvollen, abwechslungsreichen Posten zu übernehmen. Hoher Verdienst, Kost und Logis im Haus. Geregelte Arbeitszeit.

Angebote erbeten unter Chiffre 7530 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Restaurant-Bar Hoheneck 6390 Engelberg/OW

sucht für die kommende Wintersaison

Barmaid

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an E. Odermatt, Hotel Hoheneck, 6390 Engelberg.

7531

Bahnhofbuffet, 7320 Sargans

sucht auf 1. Dezember oder nach Uebereinkunft

Jungkoch oder Jungköchin

neben Chef, in lebhaften Restaurationsbetrieb.

Anfragen sind zu richten an:
Fam. Melle, Tel. (085) 2 13 27.

7533

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in kleines Erstklasshotel in Zürich

Direktionsassistent

mit Sprachkenntnissen.

Auch junge Bewerber wollen sich melden unter Chiffre 7534 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Das Hotel Greif in Bozen/Italien

ein traditionsreiches Hotel mit 220 Betten im Zentrum der Stadt

sucht

verlässlichen, verantwortungsbewussten Herrn, nicht unter 30 Jahren als

Nachtportier

Geboten werden abwechslungsreiche Jahresstelle, leistungsgerechtes Gehalt, geregelte Arbeitszeit, volle Sozialleistungen und Verpflegung. Logis im Hotel evtl. möglich.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Referenzen und Lichtbild sind an die Direktion Hotel Greif, I 39100 Bozen, Italien, Waltherplatz 7, zu richten.

7543

Atlantis Hotel Zürich

Dörltschweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00

Eine Insel der Gastfreundschaft inmitten eines Meeres von Grün und Ruhe und reiner Luft am Waldestrand.

Wir suchen:

Telefonistin

sprachenkundig

Sekretärin

für unsere Buchhaltung, möglichst mit EDV-Erfahrung.

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Chef de rang

**Demi-chef de rang
Commis de rang**

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

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

7204

Wir sind ein mittelgrosser Tea-room im Zentrum der Stadt Luzern und suchen eine jüngere, gutausgewiesene

Köchin

die Freude daran hätte, einen neuzeitlichen, attraktiven Tellerservice selbstständig zu realisieren. Genügend tüchtiges Hilfspersonal vorhanden.

Senden Sie Ihre Kurzofterte bitte an
Ed. Brugger, Bahnhofstr. 14, 6003 Luzern.

P 25-51507



FLUGHAFEN-RESTAURANTS AG
8058 Zürich-Kloten
Tel. (01) 84 77 66

Haben Sie Freude an einem lebhaften Betrieb eines grossen Flughafens? In Jahresstellung ab sofort oder auf Anfang November suchen wir eine

Serviertochter

Wir bieten Ihnen: im voraus geregelte Frei- und Arbeitszeit, Zimmer in Arbeitsnähe, Personalrestaurant, Leistungslohn.

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

7509

signina-house Laax bei Flims/GR

Spezialitäten-Restaurant, Bar, Dancing CASA VEGLIA im Bündner Oberland

sucht für die kommende Wintersaison einen selbständigen, dynamischen

Barman

Hohe Verdienstmöglichkeit.

Dringende Offerten erbeten an:

Hotel Signina-House, Dir. E. B. Hangartner, Del., 7131 Laax GR, Telefon (081) 39 23 55.

7435

Hotel Inseli, 8590 Romanshorn

Wir suchen tüchtigen, initiativen

Küchenchef

Haben Sie Freude und Fähigkeiten, eine kleine Brigade und eine gepflegte Küche zu führen bei guter Entlohnung und angenehmem Arbeitsklima an schönster Lage am Bodensee.

Dann schreiben Sie uns.

A. Stäger, Hotel-Restaurant Inseli, 8590 Romanshorn
Tel. (071) 63 11 49

7473



**HOTEL EXCELSIOR
1820 MONTREUX**

sucht auf 1. November oder nach Vereinbarung

Etagengouvernante
(auch Anfängerin)
Zimmermädchen
Portier

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen erbeten an
F. K. Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux

7488

**Ungarisches
Spezialitäten-Restaurant
bei Solothurn**

sucht auf 1. November oder nach Vereinbarung

Serviertochter oder Kellner

Sehr hoher Garantielohn.
Zimmer im Hause.

Sich melden an Telefon (065) 5 41 93.

7489

Wir suchen für Mitte Dezember:

**Verkäuferin (Confiserieverkäuferin,
auch Anfängerin)**
Kellner oder Serviertochter
Buffetbursche oder Kellner
Küchenbursche

Freie Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an:

Fam. Klarer, Zuoz, Tel. (082) 7 13 21

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

6968

Blond? Braun? Schwarz? Rot??:

Das spielt wirklich keine Rolle!

Hingegen legen wir bei unserer neuen Mitarbeiterin:

Barmaid

grossen Wert auf:

Guten, angenehmen Kontakt mit unseren Gästen,
Freude an einer gediegenen Ambiance und gepflegtes Aussehen ohne
Star-Allüren... «auch» Köpchen-haben ist sehr erwünscht!

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann rufen Sie uns bitte an:

Tel. (031) 22 20 27 (Direktion verlangen), damit wir Ihnen über alle weiteren, wissenswerten Fragen Auskunft geben können!

**CASINO BAR
CASINO BERN**

7516

**Hotel Waldhaus,
3981 Bettmeralp VS**

sucht für lange Wintersaison eine

Hotelsekretärin

Nähere Auskunft bei

Peter Berchtold, Tel. (028) 5 35 88.

7508

Hôtel Victoria Montana

cherche pour la saison d'hiver 1972/73

1 aide du patron

1 barmaid

2 demi-chefs de rang

2 commis de rang

1 femme de chambre

Faire offre avec curriculum vitae, photo à la direction
Hôtel Victoria, 3982 Montana.

7507

ENGLAND

Hotel an der Südküste Englands, Ausblick auf das Meer, mit 90 Betten sucht

junge Mädchen

18 bis 30 Jahre alt als Restaurant-Kellnerinnen,
Zimmermädchen und für weitere Anstellungen.

Eintritt zwischen 1. und 15. April (bis Ende Oktober 1973).

Interviews werden am 8. und 9. Dezember 1972 im Hotel Du Théâtre, Centralplatz, Zürich, gemacht.

Schreiben Sie mit den üblichen Unterlagen und Foto an das

Langham Hotel, Royal Parade,
Eastbourne, Sussex, England.

7615

Gesucht tüchtige, sprachenkundige

Sekretärin

für Korrespondenz und Réception.

Jahresstelle.

Eintritt baldmöglichst.

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an:

Sportmotel Rütli, Gstaad.

7518

Crans-Montana

Hôtel Eldorado

engage dès le mois de décembre pour la saison ou à l'année.

un cuisinier seul

une secrétaire débutante

Téléphoner à 07.30 ou 19.00 h (027) 7 13 33.

7512

**Dancing Le Derby
Martigny**

cherche pour entrée à convenir

1 barmaid

1 garçon de dancing

Place à l'année.

Salaires élevés.

Téléphone (025) 2 15 76

P 36-1279



HOTEL MIRABEAU, MONTANA

cherche pour la saison d'hiver, début 2 décembre

barmaid

Offres avec curriculum vitae, copies de certificats et une photographie à la direction Hôtel Mirabeau, 3962 Montana.

7520



Restaurant Parsennhütte Davos sucht für die Wintersaison 1972/73, vom Dezember bis April

Jungköche

Buffetmädchen oder -burschen

auch Anfänger(innen)

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 56703004

First class de luxe hotel in Bangkok

requires

experienced General-Manager

preferably with previous experience in the Far East.
Attractive salary plus free board lodging and Air Fare.

Send application, photo and C.V. to P.O. Box 5/77 Bangkok / Thailand.

7538



St. Moritz

sucht für die kommende Wintersaison

Commis de cuisine

Barmaid

Economat-/

Officegouvernante

Bitte alle nötigen Unterlagen an die
Direktion

Eurotel St. Moritz, 7512 Champfèr

senden.

7544

Les Résidences Rosablanc

1961 Super-Nendaz/Valais

Appartotel de 500 lits

cherchent encore pour la saison d'hiver (mi-décembre à fin avril), les collaborateurs qualifiés suivants:

garde-manger

dame de buffet

fille de buffet, self-service

manager-caissière, self-service

barman

chefs de rang

commis de bar

garçons de maison

femmes de chambre

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

P 36-32932

Sporthotel Pisch
7270 Davos Platz
(130 Betten)
sucht auf anfangs Dezember

Wäscher
oder
Wäscherin/Lingère

Offerten bitte an W. Altörfer, Tel. (083) 3 55 13.

7499

Restaurant-Hotel Erzhorn,
7050 Arosa

sucht auf Dezember 1972 bis April 1973

Koch
neben Chef
Buffetochter
und
Hilfzimmermädchen

Hotel Erzhorn, 7050 Arosa,
Tel. (081) 31 15 26.

7481



Ihr nächster
Arbeitsplatz ist
näher als Sie
denken...

z.B. in Bern, Bellinzona, Chur, Crissier,
Genf, Luzern, St. Moritz, Wil oder
Winterthur.

Für bestehende und in naher Zukunft
neu zu eröffnende Radi-Restaurants
suchen wir laufend Personal:

Köche
Commis de cuisine
Hilfsköche
Buffetochter oder -Burschen
Serviertöchter oder Kellner
Hilfspersonal

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Genossenschaft Radi
Gastgewerbliche Unternehmen
Zentralverwaltung
Habsburgerstr. 22, 6003 Luzern
Telefon 041 22 34 48

CAFÉ-REST.
RAST
UNTERTERZEN
Café-Restaurant RAST
Unterterzen SG

sucht

Buffetochter
Hausmädchen oder -bursche
Zimmer im Hause.

Offerten an Fr. R. Bigler.

7441

MORREN
Wir suchen für lange Wintersaison

Chef/Alleinkoch
Kellner
Küchenbursche
Lingère
(auch Ehepaar)

Offerten bitte an
Alpina Hotel, 3825 Mürren

7500

Hotel-Restaurant Kettenbrücke,
Aarau

sucht per sofort oder 1. November 1972 strebsamen,
zuverlässigen

Jungkoch

neben tüchtigen Chef.

Geregelt Arbeitszeit, guter Verdienst, evtl. auch aus-
hilfsweise bis RS im Februar.

Offerten erbeten an

Fam. Frey, Tel. (064) 22 16 30.

7368

Wir haben einen der schönsten Landgasthöfe der
Schweiz. Unser Service und unsere Küche brauchen
unbedingt Ihre Hilfe.

Wir suchen eine nette, gepflegte

Serviertochter

(Spitzenverdienst)

sowie

einen Hilfskoch

Wenn Sie Freude an einem gediegenen Betrieb
haben, schreiben Sie an:

Hotel Flyhof, 8872 Weesen.

7371

HOTEL
Beau Rivage
1200 GENÈVE

cherche:

Téléphoniste

si possible formation PTT
français, anglais, allemand.

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre avec copies de certificats et photo à la
direction de

L'Hôtel Beau-Rivage, 1201 Genève

7165

Arosa

Wir suchen für unser modernes Appartementhaus

Zimmermädchen

sowie

Frau oder Fräulein

mit Freude am Kochen für unsere moderne Küche
und weitere Arbeiten im Betrieb.
Saison- oder Jahresstelle.

Melden Sie sich bitte:

Appartementhaus Paradies,
7050 Arosa, Fr. Vinzens
Tel. (081) 31 33 21 oder 31 24 88

7114

Nach Grindelwald gesucht in kleines Tea-room-
Restaurant

1 Hilfsköchin

sowie

1 Küchenhilfe

für Jahresstelle. Eintritt 1. November oder nach Ver-
einbarung.

Offerten sind zu richten an

Familie von Gunten-Zaugg,
Tea-room-Restaurant,
3818 Grindelwald, Tel. (036) 53 29 44.

5440

Hotel Carmenna, 7050 Arosa

sucht für die kommende Wintersaison noch folgende
qualifizierte Mitarbeiter:

Restaurationskellner

fach- und sprachkundig

Restaurationsköchler

fach- und sprachkundig

Buffetburschen oder -töchter

Commis pâtissier

(mit Erfahrung)

Zimmermädchen

(keine Anfängerin)
zudem mit Eintritt am 15. 12. 1972

Kochlehrling

Ausführliche Offerten bitte an die Direktion Hotel
Carmenna, 7050 Arosa.

7402

Gesucht für lange Wintersaison nach Saas Fee

Küchenchef oder Koch
Hilfsköchin
Zimmermädchen
Saaltochter
Restaurationstochter
Küchenmädchen
Officemädchen
Haushalthilfe

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten
an

Hotel du Glacier, 3906 Saas Fee
Tel. (028) 4 81 26.

7315

base l

Empfangssekretärin

(evtl. auch Anfängerin)

in Jahresstelle gesucht.

Schweizerin mit guter Ausbildung,
mehrsprachig.

Interessantes, vielseitiges Aufga-
bengebiet an Réception.

Eintritt 1. November 1972 oder
nach Vereinbarung.

hotel
Drachen
garni

Aeschenvorstadt 24 Telefon 061 23 90 90

7529

Hotel du Sapin, Charmey

Famille D. Seckinger

cherche pour longue saison d'hiver

sommelières ou sommeliers

gros gains.

Ainsi que

filles de cuisine

et

garçon de maison

Se présenter ou téléphoner au
(029) 7 11 04

P 17-13661

Nähe Locarno-Ascona

gesucht für Anfang Dezember

2 Serviertöchter

(evtl. auch Anfängerinnen)

Kost und Logis im Hause.

Sich wenden an:

G. Christener, Rist. San Giorgio,
6616 Lesone, Tel. (093) 2 15 25.

ASSA 84-28076

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in erst-
klassiges Speiserestaurant

Serviertochter

oder

Kellner

Geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst.

Restaurant le Vieux Chêne
Tafersstrasse, 1700 Freiburg
Tel. (037) 23 17 07

FA 545

Gesucht nach Celerina bei St. Moritz auf Dezember
1972

Serviertochter

Köchin

Zimmer- und Hausmädchen

Offerten an

J. Barmettler
Café Arturo, 7505 Celerina,
Tel. (082) 3 66 85

7320

Mittleres, modernes Passantenhotel sucht tüchtigen

Nachtportier

mit guten Deutschkenntnissen. Jahresstelle.

Offerten sind erbeten an die Direktion

Hotel Astoria, 4500 Solothurn,
Tel. (065) 2 75 71

7060



Spitzgarten

AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEFON 62 24 00

Gesucht nach Uebereinkunft in mittlere Brigade

Chef de partie

Commis de cuisine

Zeitgemässe Entlohnung und Arbeitszeit, angeneh-
mes Arbeitsklima.

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

6691

ZERMATT

Gesucht

2 Restaurationstöchter

Hoher Verdienst, angenehme Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an

Hotel-Restaurant Burgener,
3920 Zermatt, Tel. (028) 7 72 57

7491

Hotel Zürcherhof, 8001 Zürich
Zähringerstrasse 21

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft eine spra-
chenkundige

Hotelsekretärin

Wir bieten: Vielseitigen, interessanten Arbeitsbereich,
geregelt Arbeitszeit.
Auf Wunsch Zimmer in unserem Personalhaus.
Haben Sie Lust, in einem dynamischen Team mitzu-
machen?

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung.
Telefon (01) 47 10 40, Estklasshotel im Stadtzentrum.

7373

Hotel Eiger, 3823 Wengen

sucht

Serviertöchter oder Kellner

für Restaurant (sprachkundig)

Buffetier

Officeburschen

Gute Entlohnung zugesichert, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Fam. K. Fuchs, Hotel Eiger
3823 Wengen, Tel. (036) 55 11 32.

7311

Wir suchen in neuveres Spezialitäten-Restaurant in
der Nähe von Bern in kleine Brigade jüngeren,
tüchtigen

Küchenchef

sowie jungen

Koch

evtl. Köchin

Gutbezahlte Jahresstellen. Neue, gut eingerichtete
Küche.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an:

Rudolf Bergmann, Gasthof Linde
3066 Stettlen bei Bern
Telefon 031 / 51 40 06

7470

Dübendorf Winterthur

Gesucht nach Dübendorf in ein neu reno-
viertes Restaurant

selbständiger Alleinkoch
und Serviertöchter

Nach Winterthur zur Wiedereröffnung nach
Umbau am 1. Dezember 1972

qualifizierter Küchenchef
einen Saucier und Koch

sowie für die Rôtisserie

Kellner und Serviertöchter

Telefon (052) 29 46 65
Familie Albaris
Restaurant Gutschick

M+S 297

TUNISIE

Importante société hôtelière cherche, de suite ou pour date à convenir

directeur

d'hôtel, hautement qualifié, dynamique et bon organisateur. Évén. couple.

Faire offres détaillées sous chiffre 7521 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Nun isch gnueg Heu dunnä...

Hätten Sie Lust, wie wir, wieder einmal mit Freude zur Arbeit zu gehen?

Wir, führende Angestellte und Patron des Bahnhofbuffets Rapperswil, suchen Mitarbeiter, die gegen sehr gute Entlohnung Freude haben, in einem Betrieb zu arbeiten, in welchem jeder mit vollem Einsatz sein Bestes gibt, um einerseits den Gästen das zu bieten, was sie von einem guten Gastwirtschaftsbetrieb erwarten und andererseits mit seinem Gemeinschaftssinn zu einer freudigen Zusammenarbeit beiträgt.

Möchten Sie, wie wir, unter diesen Voraussetzungen ein neues, freudiges Erwerbsleben beginnen, so treten Sie doch bitte persönlich, telefonisch oder schriftlich mit unserer Sekretärin, Fräulein R. Peter, in Verbindung, Telefon (055) 2 04 32.

Übrigens arbeiten wir auch sehr gerne mit Leuten gesetzeren Alters zusammen.

Bahnhofbuffet, 8640 Rapperswil

am schönen Zürichsee

7517



Kommen Sie 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

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 Genève SA
Direction pour la Suisse romande, 17, rue du Cendrier
1201 Genève, téléphone (022) 31 64 03 (Personalabteilung)

P 44-61

MÖVENPICK

HOTEL DREI RÖNIGGE

9475 Sevelen (SG) 085 554 22



sucht in Jahresstelle mit Eintritt auf November/Dezember oder nach Uebereinkunft

Restaurationstochter
für unsere heimliche Seveler-Stube

Serviertochter
gewandt im Speiseservice

Jungköchin
für kalte Küche sowie

Chef de partie

Hoher Verdienst, angenehmes Arbeitsklima, Personalhaus gegenüber Hotel.

Schreiben oder telefonieren Sie an:
Familie Weber, 9475 Sevelen (SG), Telefon (085) 5 54 22

7181

Hotel Dischma, 7260 Davos Dorf

sucht für lange Wintersaison noch folgende qualifizierte Mitarbeiter

**Koch neben Chef
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Lingère
Hilfslingère
2 Buffettöchter oder -burschen**
evtl. auch Anfänger

Chef de rang
für Speisesaal und Bar (sprachenkundig, nur Abenddienst)

**Saalkellner oder -tochter
3 Kellner oder Töchter**
für Speiserestaurant, sprachenkundig.

Wir erwarten gerne Ihre Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen an die Dir. E. Meyer.

7130



Hotel Bernerhof Interlaken

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Kellner oder Serviertöchter

in Saison- oder Jahresstellung.

Angebote schriftlich oder per Telefon (036/22 31 31) an Fam. Anderegg erbeten.

7450

Hotel Belri, 7050 Arosa

Wir suchen für die kommende Wintersaison in kleines Luxushotel mit 30 Betten

1 Alleinsaaltochter

1 Lingère

Offerten mit Foto und Zeugnissen sind erbeten an: Hotel Belri, 7050 Arosa.

7384

Posthotel Arosa

sucht für lange Wintersaison

Entremetier

Buffettöchter (-burschen)

Commis de bar (auch Tochter)

Chasseur

Kellerbursche

Offerten mit Unterlagen an:
Hermann J. Hobi, Tel. (081) 31 13 61.

7317

Gesucht per 8. Dezember 1972 oder nach Uebereinkunft in lebhaften Betrieb, neuzeitlich eingerichtet,

Barmaid

evtl. tüchtige Serviertochter mit Barkenntnissen

Restaurationstochter

Serviertochter

evtl. Anfängerin

Tochter

für Lingerie und Zimmer

Bursche

für Haus und Küche

Jungköchin

Gute Verdienstmöglichkeiten.
Jahresstellen.
Neue Zimmer mit Dusche-WC.

Offerten an

Hotel-Restaurant Niesenblick und Palma-Bar,
3625 Heiligenschwendi ob Thun,
Tel. (033) 43 18 43 oder 43 25 42.

7504



Gesucht auf 1. November
Barmaid
Sehr guter Verdienst.

7496

HOTEL BELAIR
FEUSISBERG SZ 01 760467

Davos

Gesucht für Wintersaison Dezember/April in bekanntes Bergrestaurant

Köchin Hilfsköchin

Sehr guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Offerten an

O. Hadorn
Berghaus Strelapass, z. Z. 3125 Toffen
Tel. (031) 81 17 42

OFA 56.967.001

Verenahof Hotels, Baden

sucht

Sekretär oder Sekretärin

für die Réception

Telefonistin

Offerten an die Direktion

7362

POSTHOTEL*Valbella



bei Lenzerheide, Tel. (081) 34 12 12

sucht für kommende Wintersaison (Ende November 1972 bis Ende April 1973 oder eventuell in Jahresstelle)

Lingeriegouvernante

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten.

7380

Savoy Hotel Baur en Ville, 8022 Zürich

Savoy Bar - Café Baur - Orsini
Telefon (01) 23 36 80

für baldmöglichsten Eintritt gesucht:

GARDE-MANGER

TOURNANT (Küche)

TELEFONISTIN (sprachenkundig)

HALLETOURNANT (Ablösung Nachtconcierge)

Unterkunft im Betrieb möglich.

7219

Für einen Gross-Restaurationsbetrieb in der Ostschweiz suchen wir auf das Frühjahr 1973

Aide du patron

Wir stellen uns einen jüngeren, initiativen Herrn (26-35 Jahre) von schweizerischer Nationalität vor, welcher eine sehr gute gastgewerbliche Allgemeinausbildung hinter sich hat.

Der Bewerber sollte fähig sein, einen grösseren Personalstab zu führen, sowie teilweise die Stellvertretung des Betriebsleiters zu übernehmen. Dieser Posten, welcher eine charakterlich gefestigte Persönlichkeit erfordert, bietet die Aufstiegsmöglichkeit zum Betriebsleiter.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an

KATAG-Treuhand, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern.

P 25-3726



Hotel
Château Gütsch
6000 Luzern

Für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant suchen wir ab Mitte November einen qualifizierten

Chef de rang
(B-Ausweis)
Commis de rang
sowie einen
Nachtportier
mit Englischkenntnissen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion
Telefon (041) 23 38 83

7515



Betriebsleiterin (Betriebsleiter)

Wir führen 240 Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung. Bewährte Betriebsleiterinnen heiraten oder werden pensioniert. Neue Betriebe werden eröffnet. Darum gibt es bei uns so viele Möglichkeiten, eine verantwortungsvolle und selbständige Aufgabe zu übernehmen:

- BIEL **Alterswohnheim mit öffentlichem Restaurant (mit Wohnung)**
- BIEL **Oeffentliches Restaurant, angeschlossene Küche für Fernbelieferungen (auf Wunsch Wohnung)**
- ERSTFELD **Modern eingerichtetes SBB-Personalrestaurant (mit Wohnung)**
- LANGENTHAL **Erfrischungsraum Gymnasium und Seminar, lebhafter Betrieb ohne eigene Küche**
- COSSONAY **Personalrestaurant für 380 Gäste (mit Wohnung). Deutsch- und Französischkenntnisse Bedingung**
- SOLOTHURN **Personalrestaurant eines bedeutenden Industrieunternehmens (mit Einzelzimmerwohnung)**
- CHUR **Soldatenhaus (mit Unterkunft)**
- LUZIENSTEIG **Soldatenhaus (mit Unterkunft)**
- WANGEN a. d. A. **Offizierskantine und Soldatenhaus auf neuerstelltem Waffenplatz (mit Wohnung)**
- SAANEN **Ferienzentrum einer Versicherungsgesellschaft, Sommer- und Winterbetrieb (mit Unterkunft)**
- TROGEN **Pestalozzidorf! Verpflegung für die ganze Dorfgemeinschaft (mit Wohnung)**

Ueber die besonderen Anforderungen, aber auch besonderen Qualitäten der einzelnen Stellen geben wir Ihnen gerne jede gewünschte Auskunft. Wir erwarten jedoch eine gute Ausbildung und Praxis im Grosshaushalt oder Gastgewerbe und wenn möglich den Fähigkeitsausweis zur Führung von alkoholfreien Betrieben.

Der SV bietet seinen Mitarbeitern zeitgemässe Arbeitsbedingungen: geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Sozialleistungen und Pensionskasse.

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



SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST
Neumünsterallee 1
8032 ZÜRICH
Telefon (01) 32 84 24

P 44-855

HOTEL QUELLENHOF 7310 BAD RAGAZ

Unser langjähriger 1. Oberkellner wird nächstes Jahr einen eigenen Betrieb übernehmen. Wir suchen deshalb für diese Spitzenposition mit guten Verdienstmöglichkeiten einen

geeigneten Nachfolger

Da unser 1. Oberkellner noch bis Ende der Sommersaison 1973 hier sein wird, kommt zur gründlichen Einarbeitung der Eintritt auf April 1973 in Frage.

Handschriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Referenzen bitte an Otto Sutter, Quellenhof, Kur- und Golfhotel, 7310 Bad Ragaz.

7562

Für unseren grossen und vielseitigen Betrieb in Thun suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Betriebsassistentin (erfahrene Hoteliere)

Sie soll die rechte Hand des Direktors werden für sämtliche Aufgaben in einem Grossbetrieb, die im Bereiche einer Frau liegen. Etagen, Wäscherei, Buffet, Office/Economat, Kiosk und Personalbetreuung sind ihr direkt unterstellt mit Hilfe von zwei Governanten.

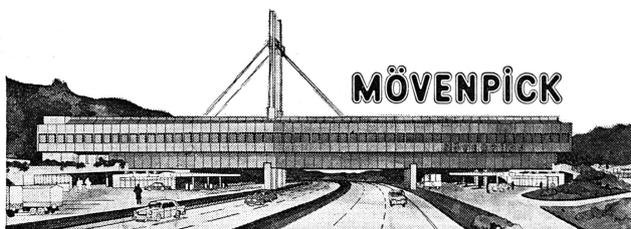
Italienisch und Deutsch soll sie gut beherrschen, um die täglichen Probleme dank ihrer langen und vielseitigen Erfahrung selbständig lösen zu können.

Mindestalter: 28 Jahre, absolute positive Einstellung zum Betrieb, gute Personalführerin und ein vertraglicher Charakter sind die Hauptpunkte für eine erfolgreiche Mitarbeit.

Wir offerieren sehr gute Entlohnung, modernes Haus, volle Unterstützung der Direktion, Einzelzimmer mit Komfort, ungeregelte Arbeitszeit und viele Probleme.

Handschriftliche Offerten mit Foto und Lebenslauf werden mit der nötigen Aufmerksamkeit geprüft, bevor eine persönliche Zusammenkunft stattfindet.
Hotel Olivella au Lac, 6922 Morcote, Telefon (091) 8 17 31.

7617



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

**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

**Empfangshostessen
Kassiererinnen
Service-Hostessen
Service-Stewards**

**BOULEVARD-CAFE
UND EISDIELE**

Fancy Ice and coffees for coffee and ice-fans

**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

**Zehntausend
dreihundert
fünfzehn
* Exemplare
Hotel-Revue
jede Woche**

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

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

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

* SZV-beglaubigt 12. 1. 1972

**Die
Hotel-Revue
der Schlüssel
zum Gross-
verbraucher-
markt**

HOTEL-REVUE - Argumente die überzeugen

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

In unserem modernen Restaurationsbetrieb suchen wir einen qualifizierten

Abteilungsleiter Finanz- und Rechnungswesen

der gerne bereit ist, Verantwortung zu übernehmen. Es handelt sich um eine sehr ausbaufähige Position, die folgendes Aufgabengebiet umfasst:
- das gesamte Rechnungswesen mit Budgetierung und Finanzplanung
- Ueberwachung der verschiedenen Verkaufs- und Produktionsstellen durch Betriebsabrechnungen
- Leitung des Zentralsekretariates
Dieser komplexe Verantwortungsbereich verlangt daher einen in der Praxis erfahrenen Bewerber mit Initiative und Selbständigkeit. Erfahrungen im Gastgewerbe würden ihm dabei von Nutzen sein. Die zu besetzende Position ist den hohen Anforderungen entsprechend bezahlt. Der Eintritt kann nach Uebereinkunft erfolgen.

Bewerbungen (handschriftlich) mit vollständigen Unterlagen erbitten wir an
Herrn W. Glinz (persönlich), Flughafen-Restaurants, Postfach 142
8058 Zürich



Flughafen-Restaurants Zürich

7513



Gesucht für Wintersaison

- Koch**
- Küchencommis**
- jüngere, attraktive
- Barmaid**
- auch Anfängerin, sprachenkundig
- Serviertöchter**
- Buffetöchter**
- Hilfspersonal**
- für Küche und Office

Anfragen mit Foto an
H. J. Schubiger, Restaurant/Bar Grischuna, Arosa

7540

Gesucht gewandte und sprachenkundige

Réceptionssekretärin oder -sekretär

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten erbitten an

Hotel Kronenhof, 8200 Schaffhausen
Tel. 053/5 66 31

7421

Ruedi Märkle's **Spinne**

RÖTISSERIE

Spycher

PUB

Snack-Restaurant

scotch

blow up

Espresso Bar

Grindelwald

Gesucht für Wintersaison

Garderobier/ Nachtportier

Verkäuferin

Boutique/Kiosk

Offerten an:

Hotel Spinne, 3818 Grindelwald
Tel. (036) 53 23 41

7511

Gesucht auf 15. November oder nach Vereinbarung

Serviertöchter Alleinkoch oder Köchin Chauffeur-Backstübchenhilfe

Offerten an:

Gerber Bäckerei-Konditorei,
Tea-room-Snack, Montana
Tel. (027) 7 22 81

ASSA 89-50582

Gesucht in lebhaften Passantenbetrieb in Jahresstelle

Réceptionist(in)

Englisch erforderlich. Geregelt Arbeitszeit.

Offerten an

Hotel Linde, 5400 Baden

OFA 5260601



Wir suchen für die kommende Wintersaison, Eintritt 1. November 1972 oder nach Uebereinkunft:

2 Saaltöchter oder Saalkellner

Offerten bitte an:

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

OFA 5667606

HOTEL BUENDA, 7260 Davos Dorf

sucht für lange Wintersaison

Chef de partie Serviertöchter Buffetöchter Tournante (im ganzen Hause)

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

6639

Gasthof Bären, 5242 Birm

Wir suchen einen jungen

Koch

In gepflegtes Spezialitätenrestaurant

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

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

OFA 51128016

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft eine tüchtige, qualifizierte

Buffetöchter

für abwechslungsreiche Arbeit. Geregelt Arbeitszeit, guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Die üblichen Unterlagen sind erbitten an:

China-Restaurant
LI-TAI-PE
(Dir. Frau M. Chi)
Furrngasse 14, 6004 Luzern
Tel. 041/22 10 20 oder 37 15 01

7351

St. Moritz

Hotellersfamilie sucht für kommenden Winter

Kindermädchen

für die Betreuung unserer 2 Kinder (2- und 4jährig).

Eintritt per 20. November 1972 oder nach Uebereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Fam. A. und W. Tannö,
Hotel Schweizerhof, 7500 St. Moritz
Tel. (082) 3 35 56

7366



Restaurationsbetriebe Shopping-Center
Spreitenbach bei Zürich

Grill-room Delphin
Boulevard Café
zum goldenen Glas
Wurstkessel
Snack-Bar
8 Kegelbahnen

Im modernsten Einkaufszentrum der Schweiz suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft

Wir erwarten gerne Ihre Offerte an:

Direktor Rud. Kuster
Restaurationsbetriebe im Shopping Center
8957 Spreitenbach, oder telefonieren Sie (056) 3 63 68

7425

Gesucht zum sofortigen Eintritt,

Küchenchef

(eventuell mit kleiner Brigade 3-4 Mann) in gutgehenden Betrieb im Zentrum der Stadt Bern.

Wenn Sie ein guter Organisator sind und an selbständiges Arbeiten gewohnt sind und auch Freude haben, einer nach neuzeitlichen Gesichtspunkten geführten Küche vorzustehen, dann setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.
Chiffre Nr. S 901278, Publicitas, 3001 Bern.

Wir suchen auf kommende Wintersaison:

Commis de cuisine

in kleine Brigade

Offerten an

Hotel Alpenrose, 3823 Wengen
Tel. (036) 55 16 51 oder 55 26 42.

6833

Kornhauskeller, Bern

sucht in Jahresstelle

Buffetdame

oder

Buffetöchter Restaurationstochter Kellner

bei gutem Verdienst und geregelter Arbeits- und Freizeit.

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

Offerten bitte an:

Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller, 3000 Bern 7
Telefon (031) 22 11 33

7387

Auf Frühjahr 1973, Eintritt zirka 15. April oder 1. Mai 1973 suchen wir

kaufmännische Lehrtochter

oder

kaufmännischen Lehrling

Wir bieten eine gründliche, umfassende und sehr vielseitige Ausbildung in allen kaufmännischen Abteilungen (Einkauf, Produktion und Verkauf, Buchhaltung - eigener Klein-Computer -, Lohn- und Personalwesen, Werbung, Telefon- und Telexbedienung, Korrespondenz usw.).

Interessentinnen oder Interessenten, welche gerne in einem modernen und fortschrittlich geführten Grossbetrieb des Gastgewerbes ihre kaufmännische Lehre absolvieren möchten, laden wir ein, sich mit uns in Verbindung zu setzen. Wir orientieren Sie und Ihre Eltern gerne über das Ausbildungsprogramm.

BAHNHOFBUFFET SBB

Inh. E. Warlmann, Centralbahnstrasse 10, 4051 Basel
Telefon (061) 22 53 33, Herrn Burgard verlangen.

7365

Saisons d'or Zürich Am Central

Ein Betrieb der Merkur AG

Wir sind ein neues Restaurant im Zentrum von Zürich mit einem Snack-Restaurant und einer Rôtisserie.

Wir bieten unseren Gästen – dank Ihrer Mitarbeit – in einem angenehmen Rahmen Freundlichkeit, Wohlbehagen und neuzeitliche Tafelfreuden.

Für die Eröffnung suchen wir auf den 13. November noch folgende Mitarbeiter:

- **Serviertöchter (auch Anfängerinnen)**
- **Kellner**
- **Chef de rang für Rôtisserie**
- **Commis de cuisine/Koch**
- **Köchin**
- **pensionierten Mann als Magaziner**

Wir offerieren Ihnen in einem jungen und dynamischen Team die Vorteile einer grossen Unternehmung:

- Pensionskasse
- Aufstiegsmöglichkeiten
- Weiterbildungskurse
- Garantielöhne für Servicepersonal
- Einkaufsvergünstigungen

Gerne erwarten wir Sie zu einer Besprechung in unserer Merkur-Filiale, Bahnhofstrasse 106 (4. Stock). Kommen Sie einfach vorbei zwischen 14 und 17 Uhr oder telefonieren Sie uns unter Nummer (01) 47 43 77.

P 05-6036

Strandhotel Lützelau 6353 Weggis (Vierwaldstättersee)

sucht auf 5. November in Saison- oder Jahresstelle

- 1 Sekretärin**
- 1 Oberkellner evtl. Chef de rang**
- Serviertöchter oder Kellner**
- Seestübli-Serviertochter**
(einheimisches Restaurant)
- Portier**
- Lingeriedame**
- Zimmermädchen**
- 2 Barmaids**
- Köche**

Sich melden an

POSTHOTEL, WASSEN Telefon (044) 6 52 31

7514

Im Hinblick auf die Erweiterung unserer Restaurationsbetriebe suchen wir einen qualifizierten

Stellvertreter des Abteilungsleiters Food and Beverage

Es handelt sich dabei um eine vielseitige und interessante Position mit folgendem Aufgabenkreis:

- gesamter Einkauf im Verpflegungs- und Getränkesektor
- Organisation der Stellen Food and Beverage
- Ueberwachung und Koordination der zentralen Produktionsbetriebe (Basisküche, Metzgerei, Bäckerei, Pâtisserie)
- Leitung der Administration im Sektor F + B

Dieser verantwortungsvolle Posten verlangt nebst kaufmännischen Kenntnissen eine gute Ausbildung im Gastgewerbe.

Der Eintritt kann nach Uebereinkunft erfolgen.

Bewerber, die sich von dieser Aufgabe angesprochen fühlen, bitten wir um Zusendung der vollständigen Unterlagen mit Foto und handschriftlichem Begleitbrief.

Flughafen-Restaurants AG
Personalabteilung
8058 Zürich



Flughafen-Restaurants Zürich

7536

Für grosses, modernes

Apparthotel in Livigno

(zurzeit im Endausbau)

suchen wir einen

Buchhalter

mit Praxis in grösseren Hotelbetrieben und neuzeitlichen Methoden des Rechnungswesens,

einer

Réceptionisten

sowie eine

Etagengouvernante

Livigno ist ein Wintersportzentrum in Norditalien (Nähe St. Moritz) und zollfreie Zone.

Geboten werden interessante Verdienstmöglichkeiten. Italienischkenntnisse erwünscht. Eintritt ab 15. Oktober oder nach Uebereinkunft.

Anfragen sind zu richten an

Treuhandstelle SHV AG, Lidostrasse 5, 6000 Luzern.

7537



HOTEL QUELLENHOF

7310 BAD RAGAZ

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

sous-directeur/ chef de réception

Handschriftliche Offerten mit curriculum vitae und ausführlichen Unterlagen bitte an O. Sutter.

7396

gezielt inserieren ist besser!

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

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

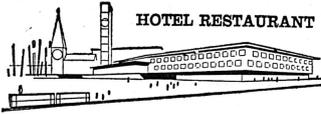
Inseratenverwaltung der Hotel-Revue
Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, Telefon 031 25 72 22

CRESTA PALACE CELERINA

Für unser Erstklasshotel (150 Betten) bei St. Moritz suchen wir für lange Wintersaison:

Hotel **Aide-directrice/Praktikantin** Grill-room **Chef de rang**
Commis de bar sprachenkundig **Demi-chef de rang**
Casserolier **Commis de rang**

Eintritt nach Uebereinkunft November/Dezember. Ausführliche Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen, Gehalts- bzw. Minimalgarantieansprüchen, Foto und möglichem Eintrittsdatum erbeten an: F. Buchli, Cresta Palace Hotel, 7505 Celerina/Engadin. 7545



Spitzgarten
 AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEPHON 62 24 00

Gesucht in Jahresstelle sprachenkundige

Sekretärin-Réceptionistin

(eventuell Praktikantin)

Wir bieten: vielseitigen, interessanten Arbeitsbereich bei guter Entlohnung und zeitgemässer Arbeitszeit. Eintritt 1. Dezember oder nach Uebereinkunft.

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

7109

Kornhauskeller Bern

sucht in Jahresstelle

Entremetier Koch-Pâtissier

bei gutem Verdienst und geregelter Arbeits- und Freizeit.

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

Offerten bitte an:

Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller, 3000 Bern 7
 Telefon (031) 22 11 33

7388

HOTEL DE LUXE à Bruxelles engage

directeur de restaurant et premier maitre d'hôtel

Faire offre avec curriculum vitae, références et prétentions à
 Agence Havas ss Ne F. 63, Bd. A. Max 13, 1000 Bruxelles (Belgien)

800

Bestrenommiertes Restaurations- und Bankettbetrieb im Zentrum der Stadt Zürich sucht

Chef de service/ Aide du patron

Eintritt nach Uebereinkunft.

Sie sollten gelernter Koch oder Kellner sein und ausserdem für Ihre Weiterbildung schon einiges getan haben. Beweglichkeit, Einsatzfreude und Ausdauer sind Anforderungen, welche dieser Posten von Ihnen verlangt.

Aktive, junge Herren der Gastronomie senden ihre Bewerbungen unter Chiffre 7590 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



cherche pour le 15 novembre

lingère qualifiée femme de chambre

Places à l'année.

Faire offres avec références à la direction.

7592

Wer sucht der findet.

Sicher finden auch wir einen tüchtigen

Koch

als Ersatz für Peter, welcher mal andere Küchenluft atmen will.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Hotel Volkshaus, 8401 Winterthur,
 Tel. (052) 22 82 51, L. Blunshi

7510

Wir suchen für Wintersaison (Mitte Dezember 1972 bis Ende April 1973)

tüchtigen, verantwortungsvollen und selbständigen

Chef de service / Wine-Butler

in Hotelbetrieb (keine Restauration).

Bei guter Leistung überdurchschnittlicher Verdienst.

Offerten sind erbeten an:

Hotel Schweizerhof, 7514 Sils Maria
 (Engadin)

7505

Cercasi per il 1o dicembre

aiutanti di cucina

uomini, donne o coppie per lavori in cucina e casa d'un albergo non troppo grande.

Vitto ed alloggio in casa.

Rivolgersi alla signorina Gerber, Hotel Schönau,
 3652 Hiltterfingen, tel. (033) 43 15 98.

7503

Hotel Sternen Schaffhausen

Gesucht nach Uebereinkunft

Dancing-Kellner (evtl. Serviertochter)

Kurze Arbeitszeit, hoher Verdienst.
 Kost und Logis im Hause.

Offerten sind zu richten an
 P. Blank, Tel. (053) 5 45 83.

OFA 6468007

Hôtel City et Rôtisserie 3963 Crans-sur-Sierre

Cherche pour longue saison d'hiver

commis de cuisine apprentis de cuisine casseroliers

Tél. (027) 7 11 61.

7358

Gesucht in Jahresstelle

Alleinkoch

Park-Hotel Bernerhof
 Basel, Telefon (061) 23 09 55

7445

Palace Hotel, Wengen

sucht
 tüchtigen

Buffetburschen

für Kegelbahn-Bar, eventuell Jahresstelle.
 Nur Schweizer Bewerber können berücksichtigt werden.

Offerten an die Direktion Palace Hotel, Wengen,
 Tel. (038) 55 26 12.

7594

Hotelgärtner im Tessin

Gesucht tüchtiger Fachmann für unsere Hotelgärtnerei. (Neues Gewächshaus, grosszügige Parkanlagen.)

Offerten mit den nötigen Unterlagen sowie Gehaltsansprüchen erbiten wir an die Direktion

Hotel Brenscino, 6614 Brissago,
 Tel. (093) 8 24 21

7595

Hotel Aarebrücke 5233 Stilli bei Brugg

sucht per November/Dezember in Jahresstellung oder als Aushilfe für 3 bis 4 Monate

Küchenbursche
Officebursche
Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Haus.

Offerten bitte an: P. Naef, Telefon (056) 3 01 90.

7389

Hotel Bären, 8840 Einsiedeln

sucht zu baldigem Eintritt

Hilfskoch oder Köchin

zu mittlerer Brigade.
 Jahres- oder Saisonstelle.

Anfragen erbeten an: Fam Fritz Kälin, Telefon (055) 6 18 76

ASSA 8687247

Hotel Bergheimat, 3906 Saas Fee

Gesucht für die Wintersaison

1 Serviertochter

1 Saaltochter

Telefon (028) 4 83 32

7273



Feldschlösschen Le Lignon, 1211 Genève

Hätten Sie Lust mit mir eine internationale Küche zu führen?

So bin ich gerne bereit, Ihre Offerte als

Chef de partie und Commis de cuisine

für unser Grossrestaurant anzunehmen.

Angebote an:

Jean Hennecke, Chef de cuisine, (022) 45 09 20

7338

RUSTICA

5727 Oberkulm (13 km von Aarau)

Wir suchen auf sofort, eventuell auch später 2 freundliche, im Speiseservice bewanderte

Serviertöchter

Hoher Lohn zugesichert, Kost und Logis im Hause.
 Geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten an:

Fam. Franco Manella, Restaurant Rustica, 5727 Oberkulm
 Telefon (064) 46 13 77

7341

Hotel-Restaurant-Bar

Chesa Grischuna

7250 Klosters

sucht für lange Wintersaison oder in Jahresstelle in junge, mittelgrosse Brigade tüchtigen

Chef de partie

Offerten bitte an

Hans Guler, Tel. (083) 4 22 22

7429

International bekanntes Sommersaison-Hotel allerersten Ranges sucht ab April 1973

Chef de réception

der in der Lage ist, den Empfang in einem 200-Betten-Hotel nach entsprechender Einweisung selbstständig zu übernehmen. Unser sehr persönlich geführtes Haus braucht einen Herrn mit sicherem Auftreten und guter Erscheinung, der Englisch und Französisch in Wort und Schrift beherrscht. Berufserfahrung ist erwünscht. Unser Empfangschef scheidet nach elfjähriger Tätigkeit aus.

Wenn Sie Interesse an dieser Position haben, schreiben Sie uns bitte handschriftlich mit Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltswünschen unter Chiffre 7325 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Eine interessante, verantwortungsvolle Position als

Gerant

eines modernen, mittelgrossen Restaurationsbetriebes (teilweise Selbstbedienung) auf dem Platze Olten ist neu zu besetzen.

Wir stellen uns Sie als eine Persönlichkeit mit integriertem, ausgeglichenem Charakter vor, die mit Initiative einen Geschäftsbetrieb erfolgreich zu führen versteht.

Ein Mitarbeiterstab von zirka 14 Personen steht Ihnen zur Verfügung.

Diese Stelle wird sehr gut honoriert. Wir bieten ferner neuzeitliche Arbeitsbedingungen und vorzügliche Sozialleistungen. Gerne erwarten wir Ihre detaillierte schriftliche Eingabe.

COOP OLTEN

Direktion, Aarauerstrasse 10, 4600 Olten, Tel. (062) 21 60 21

P 29-138

Im April 1973 eröffnen wir an zentraler Lage in **SCHAFFHAUSEN** ein neues Radl-Restaurant mit 120 Plätzen, dazu Terrasse mit 90 Plätzen und einer Bier-Bar. Für die Führung dieses Restaurationsbetriebes suchen wir ein tüchtiges, qualifiziertes

Geranten-Ehepaar

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

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

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

Genossenschaft **RADI**

Gastgewerbliche Unternehmen

Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern



199

Wir stehen kurz vor der Eröffnung. Fast alle Posten sind besetzt.
Haben Sie Interesse, in unserem jungen Team als

Commis cuisine Hilfspersonal für allgemeine Arbeiten

mitzuarbeiten?
In Ihrer Freizeit haben Sie Gelegenheit in unserer wunderschönen Gegend um den Murtensee.
Gute Verdienstmöglichkeit und geregelte Arbeitszeit in unserem modernst eingerichteten Betrieb ist selbstverständlich.

Bitte schreiben Sie uns oder telefonieren Sie an
037 / 71 46 46

Sport- und Reitzentrum Muntelier
Restaurant Le Chablais

P 17-29371

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Hotelsekretärin/Réceptionistin (NCR 5)

Commis de cuisine, Chef de partie Serviertochter

Hotel Toggenburg, 9658 Wildhaus
Telefon (074) 5 23 23

7439

Hotel Oberalp, 7188 Sedrun

Gesucht für kommende Wintersaison

Koch oder Köchin

1 Barmaid

2 Serviertöchter

für Restaurant und Bündnerstube

1 Buffetmädchen oder -bursche

Bitte senden Sie Ihre Offerte an:
Hotel Oberalp, 7188 Sedrun, Tel. (086) 9 11 55.

7495

Hotel Sântis, 9657 Unterwasser

sucht auf kommenden Dezember

Commis de cuisine

Anfangsserviertochter

Saalpraktikantin

Tourant

(Zimmer/Lingerie)

Wir bitten Sie, Ihre Offerte mit Unterlagen und Verdienstanspruch zu richten an
E. Feiss, Dir., Tel. (074) 5 21 41.

7494

Hotel Belvedere
3818 Grindelwald

sucht für die Zeit vom 19. Dezember 1973 bis 1. Mai 1973 sprachkundige(n)

Barmaid oder Barman

für unsere moderne, gut eingerichtete Hotelbar.
Sehr hohe Frequenzen.

Offerten mit allen Unterlagen an Familie Hauser.

7314

Restaurant Alpenklub, Engelberg

sucht per sofort oder Uebereinkunft in Jahresstelle

Restaurationstochter

Restaurationskellner

Commis de cuisine

Koch

für à-la-carte-Küche.

In Saisonstelle ab zirka 15. Dezember 1972 bis 30. April 1973

Chef de rang

Barmaid

Commis de restaurant

Aushilfskellner

In Diskothek ab 20. Dezember 1972 3 Wochen.

Offerten erbeten an

R. Olinger, Rest. Alpenklub, 6390 Engelberg.

7312

Bahnhofbuffet SBB, Winterthur

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

tüchtigen Garde-manger

sowie

Chef de garde

Commis de cuisine

und Hilfskräfte

(Es könnte auch ein Ehepaar Koch/Serviertochter/Bufetdame berücksichtigt werden.)

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Gut bezahlte Dauerstellen. Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Beat Frauchiger, Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur. Für nähere Auskunft Herrn Schenker verlangen. Tel. (052) 22 13 35 oder 22 13 37.

P 41-179



Kursaal Casino, 7050 Arosa

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

Wir suchen für lange Wintersaison:

Büro: **Büropraktikantin**
Küche: **Commis de cuisine**
Allgemein: **Garderobière**
Buffetochter,
-bursche
Ehepaar für Buffet
und Office

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

Offerten sind zu richten an:
D. Lorenz-Bretscher, Direktor
Kursaal Casino Arosa AG
7050 Arosa (GR), Tel. (081) 31 12 61 / 62.

6940

Gesucht wird für die Wintersaison 1972/73

Commis de cuisine

Portier

gewünscht: Deutsch- und Französischkenntnisse, in ein neues Hotel in Täsch bei Zermatt.

Hotel Garni Walliserhof
3921 Täsch

Eintritt anfangs Dezember oder nach Uebereinkunft.

7342



Wir suchen sträbsamen jungen Mann als

Geschäftsführer-Assistent

in bekanntes Stadrestaurant in Biel.

Offerten sind zu richten an:

Die Direktion E. und I. Flüeler

Restaurant Seeland, 2500 Biel
Tel. (032) 2 27 11.

7345

Gesucht in Jahresstelle (nach Möglichkeit)

Chef de partie

oder

1. Commis de cuisine

für modernst eingerichtete Küche.

Sowie

Zimmermädchen

Offerten sind erbeten an:

Hotel Kronenhof
8200 Schaffhausen
Tel. (053) 5 66 31.

7340

Hôtel Bon Accueil, Grand Rue 80,
1820 Montreux

cherche pour date d'entrée à convenir

secrétaire de réception

stagiaire de réception

fille de buffet

Faire offre à la direction.

Tel. (021) 62 05 51.

7357

Hotel Restaurant Alpina
7188 Sedrun/Graubünden

sucht für Wintersaison 1972/73

Alleinkoch oder Köchin

2 Serviertöchter

Offerten an:

J. Artagaus, Tel. (086) 9 13 72.

7339

Hotel-Restaurant Belvoir
8803 Rüschlikon-Zürich
Tel. (01) 92 03 02

sucht

Saucier

(Eintritt zirka 15. November)

Commis garde-manger

Kochlehrling

(Eintritt baldmöglichst)

Serviertochter oder Kellner

Aide du patron (weiblich)

(Eintritt zirka 1. Dezember)

Hoher Verdienst.

Direkte Busverbindung mit Zürich.

7353

In Films Waldhaus sucht neueres Garni Hotel in Saison oder Jahresstelle

Büropraktikantin

Serviertochter

(lebhaftes Kaffeerestaurant)

Buffetochter

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit und legen Wert auf angenehmes Arbeitsklima.

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten erbeten an:

Garni Hotel Flimserhof
7018 Flims-Waldhaus
Tel. (081) 39 17 31

55.347.001



sucht in Jahresstellen fachlich gut ausgewiesene

Chefs de partie
Saucier
Garde-manger
Entremetier

Bei entsprechender Leistung sind die Bedingungen überdurchschnittlich gut.

Für verheiratete Bewerber kann eine Wohnung vermittelt werden.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an

P. Schmid, Hotel Bären, 3055 Sigriswil
Tel. (033) 51 23 24

7468

Café Aurora, 7078 Lenzerheide

sucht für Wintersaison (15. Dezember oder nach Uebereinkunft) freundliche

Serviertochter

welche schon im Service tätig war. Hoher Verdienst. Kost und Logis im Hause.

Offerten an

Fam. F. Bergamin, Café Aurora, 7078 Lenzerheide
Tel. (081) 34 13 22

7493

Verkehrsverein, 3860 Meiringen/Haslital

sucht

Sekretärin oder Sekretär

zur selbständigen Betreuung verschiedener Aufgabenkreise. Gute Fremdsprachenkenntnisse sind unerlässlich, Hotel- oder Reisebüroerfahrung könnten nützlich sein.

Jahresstelle. Interessenten bieten wir in einer aufstrebenden Fremdenverkehrsregion einen lebhaften und vielseitigen Betrieb und zeitgemässes Salär.

Bewerber richten ihre Offerte mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Foto bitte an

M. R. Agostini, Verkehrsdirektor, 3860 Meiringen
Tel. (036) 71 31 31

7490

Gesucht in Jahresstelle nach ENGELBERG

Köchin

oder der Lehre entlassene

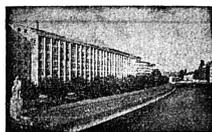
Hilfsköchin

in neuen, modernst eingerichteten Betrieb, zu zeitgemässen Lohn- und Arbeitsbedingungen.

J. Aregger

Hotel-Restaurant Bänklialp
6390 Engelberg
Tel. 041 94 12 72

7484



Hôtel du Rhône
Genève

cherche

cuisinier pour le personnel

de nationalité suisse ou possédant un permis de travail B ou C. Entrée immédiate ou à convenir. Week-end et soirées libres.

Les offres sont à faire à la Direction ou téléphoner au Chef du personnel (022) 31 98 31.

7324



sucht

jüngeren

Küchenchef

(nebst Commis)

auf zirka 10. Dezember 1972

in Jahresstellung. Wohnung vorhanden.

Schriftliche Bewerbung mit Referenzen erbeten.

6925

Tessin

Gesucht für Kleinhôtel mit Restaurant

Köchin

für die Wintermonate (evtl. Jahresstelle).

Sehr hoher Lohn.

Hotel Gloria, 6951 Vaglio,
Tel. (091) 7 89 85

ASSA 85-5037

Engelberg

sucht

Chef de service

(Aide du patron)

Wir wünschen: Selbständigkeit, Sprachen, Eignung 10 Mitarbeitern vorzustehen, gepflegte Erscheinung, Eintritt anfangs Wintersaison.

Wir bieten: Hohen Lohn, Umsatzbeteiligung, freie Station im Hause, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten erbeten an Hans Matter, Tea-room, Dancing, Tittlisstrasse 1, 6390 Engelberg, Telefon (041) 94 15 55 (8.00 bis 18.00 Uhr).

P 25-4416

Hotel Bonivard, Montreux

Tel. (021) 61 33 58

sucht:

Saaltochter

für den Winter oder das ganze Jahr.

7158

Hôtel d'Angleterre
1201 Genève

sucht

Demi-chef de rang
Commis de rang

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an die Direktion oder Telefon (022) 32 81 80.

7419

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Saaltochter
oder

Tochter mit guten Kenntnissen im Service

Fremdsprachenkenntnisse erwünscht. Fixlohn und Kost und Logis, Geregeltete Freizeit.

Offerten sind zu richten an die Hausbeamtin der

Privatklinik Bircher-Benner,
Keltenstr. 48, 8044 Zürich,
Tel. (01) 32 68 90

7187

Hotel «Bären», 3072 Ostermündigen

sucht

Réceptionist/Sekretär(in)

Interessanter Job, selbständig und auch für Mithilfe im Service und Bankettbetrieb.

Serviertochter oder Kellner

für Gaststübli mit vorwiegend Tellerservice. Jahresstellen.

Offerten an Hotel «Bären», 3072 Ostermündigen-Bern, Tel. (031) 51 10 47.

7221

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 55

7169

Gesucht auf 15. Dezember

2 gute Zimmer-Lingeriemädchen
1 Office-Küchenbursche

Guter Verdienst und Verpflegung.

Offerten an

Hotel Sporthof, 7260 Davos Dorf,
Tel. (083) 3 57 61

7057



Hôtel Moderne, Genève

cherche pour entrée à convenir

jeune tournant

réception-vestibule (parlant français, allemand, anglais).

Nourri et logé si désiré. Place stable et à l'année. Débutant serait mis au courant. Entrée à convenir.

Ecrire ou téléphoner pour prendre rendez-vous à la direction de l'Hôtel Moderne, Rue de Berne 1, 1211 Genève 1, téléphone (022) 32 81 00.

7607

Le grill de l'Hostellerie de Caux
1824 Caux

cherche (à l'année ou saison):

aide-cuisinier
aide-gouvernante
garçon d'office
femme de chambre-lingère
filie de salle
demi-chef de rang
chef de rang

Entrée: mi-décembre.

Faire offres avec copies de certificats, photo, prétention de salaire à la Direction, 1824 Caux.

7561



KONGRESSHAUS SCHÜTZENGARTEN
SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT ST. GALLEN

sucht in Jahresstelle eventuell aushilfsweise

Chef de service

Gewandt im Umgang mit Gästen, fähig, seine Mitarbeiter zu führen.

Wir bieten Ihnen: eine selbständige Position, der Verantwortung entsprechende Entlohnung. Wir sind ein mittgrosser Betrieb mit viel A-la-carte- und Bankett-service.

Schreiben oder telefonieren Sie uns

Telefon (071) 24 71 71
K. H. Kunz

7608

Hotel Hirschen
Grindelwald

sucht in Saison- oder Jahresstelle

Chef de partie
Jungkoch
Commis de cuisine
Köchin
Saal-Restaurations-tochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen an: Familie Bleuer, Hotel Hirschen, Tel. (036) 53 27 77.

7558

Nach
St. Moritz

für die Wintersaison

2 nette

Zimmermädchen/Lingères

gesucht in kleine Unfallklinik. Guter Verdienst, gute Sportmöglichkeiten.

Offerten bitte unter Chiffre 7554 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hôtel de la Rose, Fribourg

Grill – Bar – Steak House – Snack – Salles de banquets
 tél. (037) 23 17 77, Place Notre-Dame

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

1 chef de rang pour le grill

(sachant trancher et flamber)

1 demi-chef de rang

1 commis de rang

Prière d'adresser vos offres ou de contacter la direction.

7391

Palace Hotel, Mürren

sucht für die Wintersaison

Demi-chef de rang

Commis de rang

Personalzimmermädchen

Offerten an:

Fritz Ritter, Dir., Palace Hotel, 3825 Mürren

7400

Wir suchen in erstklassiges Spezialitäten-Restaurant

Chef de rang

(Chef de brigade)

Nebst guter Fachausbildung und perfektem Deutsch sind weitere Sprachkenntnisse unerlässlich.

Offerte mit Foto und Zeugniskopien an Postfach 19, 7001 Chur.

7404

SULZER

Für unser Personalrestaurant in Winterthur suchen wir per 1. Februar 1973 einen gut ausgewiesenen

Küchenchef

Die Küche ist modern und grosszügig konzipiert und gibt täglich zirka 1800 Mittagessen (Einheitsmenü und à la carte) aus.

Sie bringen Erfahrung im Grossküchensektor mit und die zur Anleitung und Ueberwachung eines grösseren Mitarbeiterstabes erforderlichen Führungsqualitäten. Wir legen Wert auf einen ausgeglichenen Vorgesetzten, der in der Lage ist, das bestehende gute Arbeitsklima aufrecht zu erhalten.

Demgegenüber erwarten Sie neuzeitliche Anstellungsbedingungen mit den in unserem Unternehmen üblichen Sozialleistungen sowie eine geregelte Arbeitszeit.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr M. Nydegger, Personalbüro für kaufmännisches und administratives Personal, Tel. (052) 81 36 29.

Gebrüder Sulzer, Aktiengesellschaft
 8401 Winterthur

P 41-225/8108

kaisers hotel garni

7250 Klosters
 Schweiz

Wir suchen für lange Wintersaison
 (1. Dezember bis Ende April)

qualifizierten Alleinkoch

restaurationskundig

Restaurationskellner

geregelte Arbeitszeit, angenehmes Betriebsklima.

Offerten sind erbeten an Leo Kaiser
 7250 Klosters, Tel. (083) 4 25 25.

7347

Hotel Eiger, Mürren

sucht für lange Wintersaison Dezember bis nach Ostern:

Commis de cuisine

Barkellner

auch Anfänger

Saallehrtochter

Alleinserviertochter

für «Eiger Stübli»
 sprachenkundig

Officebursche

Offerten mit Lohnansprüchen an:

Hotel Eiger, 3825 Mürren, Telefon (036) 55 13 31.

7318



BUFFET AARAU

Wir suchen:

- Jungkoch
- Chef de partie
- Service-Angestellte
- Buffettochter (wird angelernt)

Wir bieten:

- Gute Zusammenarbeit
- Gute Entlohnung
- Geregelte Arbeitszeit

Anfragen an

Bahnhofbuffet SBB

5001 Aarau, Postfach 196
 Tel. (064) 22 41 75
 Fr. Hunziker oder Fr. Riesen
 verlangen.

P 29-12669



BELLAVISTA SPORTHOTEL

Davos

GESUCHT für die kommende Wintersaison in ruhiges Sport- und Familienhotel mit Saisondauer bis nach Ostern 1973

- 1 Commis de cuisine
- 2 Saalkellner
- 1 Barmaid
- 1 Portier-Conducteur

Offerten mit den notwendigen Ausweisen und der Angabe der Lohnansprüche richten man bitte an

Herrn Hermann L. Moser, 7270 Davos Platz 2,
 Tel. (083) 3 51 83.

7390

In unseren gut eingerichteten Betrieb suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft eine

Buffettochter

Anfängerinnen werden gerne angelernt. Kost und Logis ist im Hause möglich.

Offerten sind erbeten an:

Hotel Café Konditorei Schenkel,
 8802 Kilchberg ZH, Tel. (01) 91 40 01

67.812.003

Gesucht per 1. oder 15. Dezember 1972 auf sehr schönen Landgasthof am Rhein, Nähe Eglisau

Commis de cuisine

oder

Köchin

sowie

Küchenbursche

und

Küchenmädchen

Serviertochter

oder

Kellner

Auskunft erteilt

Fam. Richner
 Hotel Traube, 5400 Ennetbaden
 Tel. (056) 2 49 26

7334

Hôtel International et Terminus Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

une secrétaire de réception

Connaissance des langues exigée.

Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificats, photo et présentation à Mme N. Cottier, Hôtel International et Terminus, 20, rue des Alpes, 1201 Genève.

7278

Hotel Hirschen Grindelwald

sucht in Saison- oder Jahresstelle

Chef de service/ Aide du patron

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Familie Bleuer, Hotel Hirschen, Tel. (036) 53 27 77.

7559

Hotel Heggidorn

sucht auf Anfang Januar selbständigen

Chefkoch

Buffettochter

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause.

Sich melden bei:

Fam E. Stalder, Buchlischau
 Tel. (031) 95 01 87
 Ab 15. 12. 1972: Hotel Heggidorn, 3202 Frauenkappelen
 Tel. (031) 95 03 37

7610

Ihre Stelle beim



Wir suchen auf 1. Januar oder nach Uebereinkunft im interessanten, anspruchsvollen Verpflegungsbetrieb auf dem Platze Solothurn

Alleinkoch

Ueber die näheren Bedingungen unterhalten wir uns gerne mit Ihnen direkt.

Auskunft erteilt:

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

P 44-855

AROSA

Wir suchen für die Dauer der Wintersaison 1972/73 zur selbständigen Führung eines Hotelbetriebes mit 110 Betten einen

Direktor

oder

Direktions-Ehepaar

Auskünfte erteilt:

Zinsli Treuhand AG, Arosa
 Tel. (081) 31 18 22

7563

Wir suchen den

Küchenchef

der es versteht, durch eine natürliche Autorität eine mittlere Brigade in Jahresstelle zu führen.

Erstklassbetrieb mit verwöhnter Kundschaft.

Wir bieten angenehme Arbeitsbedingungen und ein überdurchschnittliches Salär. Diskretion zugesichert.

Offerten erwarten wir unter Chiffre 7567 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Grand Hôtel Eden, Lugano

Nous cherchons pour place à l'année:

jeune sous-directeur/ chef de réception

ayant connaissances professionnelles lui permettant d'assurer les responsabilités de ce poste important.

Parlant les langues et aimant le contact avec la clientèle.

Faire offres à la direction avec copies des certificats, curriculum vitae et photo.

Entrée à convenir.

7330



Möchten Sie in einem jungen Team in neu zu eröffnendem Sporthotel mit Hallen-/Freibad, Fitness-Center, Reiten, Tennis, Eisrink usw. mitwirken?

Wir suchen per 1. Dezember 1972

Chef de réception

Gouvernante

Portier (Kat. A)

Hausangestellte(n)

Bitte wenden Sie sich an Herrn Hofmann, Tel. (081) 22 49 57, oder senden Sie Ihre Bewerbung an **Happy Rancho**, c/o Ateller 3 AG, Kupfergasse 8, Chur.

P 13-14

Hotel-Restaurant Bad Attisholz 4533 Riedholz/Solothurn

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

Küchenchef Chef de partie

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

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

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

7367

Möchten Sie als

Küchenchef

in einem erstklassigen Spezialitäten-Restaurant in Bern mit neuzeitlich geführter Küche (französisch) unserer Brigade vorstehen? Wenn ja, dann haben wir den Posten für Sie.

Wir bieten:

Sehr gute Entlohnung, Jahresstelle, gut ausgebaute Krankenversicherung, Personalfürsorgestiftung, angenehmes Arbeitsklima.

Sonnige, moderne 4 oder 4 1/2-Zimmer-Wohnung ausserhalb des Betriebes steht zur Verfügung.

Eintritt:

1. November oder nach Uebereinkunft.

Tel. (031) 22 70 51 erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft

Assa 79901/6



Si l'hôtellerie vous sourit
venez travailler à Lausanne-Ouchy.
Arbeit und Sport am gleichen Ort.

LAUSANNE OUCHY

Pour l'ouverture du nouveau
Parking Hôtel
prévue pour le 15 décembre nous cherchons:

assistant de direction
pour la restauration

assistant de direction
pour la réception

secrétaire de réception

commis de cuisine

sommelier/sommelière

commis de rang

Veuillez nous contacter:

Fassbind Hôtels, case postale 524
1001 Lausanne.

7401

Commis de cuisine

oder

Entremetier

findet in unserem modern geführten, vielseitigen Betrieb angenehmes Arbeitsklima. Guter Lohn, Kleinere Brigade. Schönes Separatzimmer.

Melden Sie sich bitte bei

W. Wartmann, Hotel Wartmann am
Bahnhof
8400 Winterthur, Tel. (052) 22 60 21.

M+S 178

Gesucht für die Winterzeit nach Arosa

Traiteur/Garde-manger

Offerten an

Hold AG, Traiteur Comestible
Tel. (081) 31 10 64.

OFA 55481001

Gesucht tüchtiger

Koch

und für 2-3 Wochen

Aushilfskoch

Rest. Caravelle, Bubenbergplatz 12,
3000 Bern, Tel. 22 45 00

7322

Seehotel Engel

8820 Wädenswil

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Buffettochter oder -burschen

(auch Anfänger)

Küchenburschen

sehr guter Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie, mit Ausnahme von Donnerstag, an:
Max Nützi, Tel. (01) 75 00 11

7173

Hotel Furka
7050 AROSA

sucht für kommende Wintersaison:

Küchenchef

Commis de cuisine

Saaltöchter oder -kellner

Buffettochter

Tournante

(Ablösung in Zimmer, Saal und Buffet)

Gute Entlohnung, geregelte Freizeit zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an M. Schmid.

7313

Amerikanisches Steakhouse in Zürich sucht:

1 junger Chef de rang

mit abgeschlossener Berufslehre oder gleichwertiger Service-Ausbildung, jemand mit Ausländerfahrungen, der fließend Englisch spricht und sich bei uns zum Chef de brigade/2. Chef de service ausbilden lassen möchte.

Wir bieten eine interessante Tätigkeit, der Verantwortung entsprechende Entlohnung, die Möglichkeit sich in administrative Belange einzuarbeiten um später selbständig eine sehr verantwortungsvolle Aufgabe in unserem Hause zu übernehmen.

Bewerber melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen, nach telefonischer Vereinbarung, durch persönliche Vorstellung bei:

W. Plüss

Restaurant Silver Ranch

Letzigraben 245, 8047 Zürich, Tel. (01) 54 01 22.

7522

Gesucht jüngere, freundliche, im Speisesevice gewandte

Serviertochter

Hoher Verdienst.
Geregelte Freizeit.

Offerten an:

Hans Hauri

Gasthof und Metzgerei Rebstock 5707 Seengen

ASSA 75-52772

Hotel National-Rialto 3780 Gstaad

sucht in Saison- oder Jahresstelle

1 Koch (Aide de cuisine)

1 Commis de cuisine

1 Saaltöchter

1 Etagen-Portier

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an:
F. Burri-Gauch

7431

Hotel-Restaurant Tea-room-Bar Rotes Haus 5200 Brugg

sucht in Jahresstelle ab sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretärin

Réception, allgemeine Büroarbeiten, Lohnwesen usw.
Französisch und Englisch erforderlich.

Bürohilfe

Offerte bitte an

Fam. J. Maurer-Haller, Tel. (056) 41 14 79

7331



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. Klasingtli.

6645

Gesucht per 1. 12. oder nach Uebereinkunft gut präsentierende

Barmaid

für gepflegten Dancing-Betrieb in Kantons-hauptstadt.

Offerten erbeten unter Chiffre 7551 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Les Diablerets

L'Office du Tourisme cherche pour s'occuper des manifestations et de l'animation de la station un

animateur

Nous demandons:

- Une formation dans le domaine de l'animation
- Connaissance des langues, français - allemand - anglais
- Sens de l'initiative
- Aptitude à travailler de façon indépendante.

Nous offrons:

- Un poste agréable, à responsabilités
- Un travail varié
- Salaire intéressant.

Faire offre détaillée avec curriculum vitae, certificats, photographie et prétention de salaire à la Direction de l'Office du Tourisme, Les Diablerets.

801

Hotel du Commerce, 4058 Basel (neben Mustermesse)

sucht für 1. 11. 1972

Réceptioniste-Praktikantin

für Empfang, Telefon- und Telexbedienung, Inkasso und kleinere Büroarbeiten.

Réceptioniste-Sekretärin

(Ferienvertretung für 3 Monate ab 1. 12. 1972).

Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit, Kenntnissen, Ansprüchen und Bild an: W. und N. Weibel, Tel. (061) 32 96 16.

7381

Wir suchen für Wintersaison

jungen Koch oder Köchin

neben Chef

sowie

Saalhilfe

Offerten an:

Fam. Gertsch
Hotel Schweizerhof, 3823 Wengen,
Tel. (036) 55 16 71.

7332

Hotel Central, 2610 St. Immer

sucht

Serviertöchter

Restaurationskellner

Réceptionistin

Haus- und Küchenbursche

Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Sich bitte melden: Tel. (039) 41 46 22.

Hotel Engadinerhof
7513 Silvaplana bei St. Moritz

sucht für kommende Wintersaison ab 8. November 1972

Barmaid

für unsere Hausbar

Serviertöchter

Jungkoch

Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die
Direktion. Telefon (082) 4 81 15.

7098

Hotel Blume, 3800 Interlaken

Gesucht nach Uebereinkunft

Barmaid

(evtl. Anfängerin mit Servicekenntnissen)

sowie

Alleinserviertochter

(Anfängerin wird angeleitet)

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

6447

Grösserer moderner Stadtbetrieb (Restaurant) in der Ostschweiz sucht in Jahresstelle einen Initiativen

Küchenchef

der die Freude und Fähigkeit hat, einer tüchtigen Brigade mit Lehrlingen vorzustehen.

Neben einem angenehmen Betriebsklima bieten wir Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen sowie zeitgemässe Entlohnung, Pensionskasse, Wintersportmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe.

Falls Sie an dieser Vertrauensstelle interessiert sein sollten, richten Sie Ihre Offerte an Chiffre 7333, Hotel-Revue, 3001 Bern.



Wir suchen nach Uebereinkunft oder 1. November in unseren modernen, neuzeitlich organisierten Betrieb in Jahresstelle fach- und etwas sprachkundige

Serviceangestellte

(für unsere Rôtisserie-Grill-room) mit Fix-Garantie

sowie flotte

Zimmermädchen

(guter Fixlohn)

und

Office- und Kellerburschen

Bitte melden Sie sich an unter Tel.-Nr. (071) 46 35 35, Hotel Metropol, 9320 Arbon, Bodensee.

7378



Bellevue Palace Hotel
Bern

sucht folgende qualifizierte Nachwuchskräfte mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Service: **Chef de rang**
Commis de rang

Küche: **Chef entremetier**
Chef tournant
1. Commis
garde-manger

Etage: **Aide-gouvernante**
oder
Etagenpraktikantin

Office: **Aide-gouvernante**

Halle: **Chasseur**

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung an unseren Personalchef oder rufen Sie ihn gleich an.

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

7379

Hotel-Restaurant Bernerhof,
3823 Wengen

sucht für lange Wintersaison oder in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Büro: **Sekretärin oder Büropraktikantin**

Küche: **Saucier**
Entremetier
Köchin/Tournante
Commis de cuisine

Service: **Barmaid**
(auch Anfängerin)
sprachkundig für Hotel-Restaurant-Bar
Restaurationsstöchter
oder Kellner

Buffet: **Buffettochter**

Etage: **Zimmermädchen**
sprachkundig

Eintritt anfangs Dezember 1972.

Offerten mit Unterlagen an Direktion Hotel Bernerhof, 3823 Wengen, oder Tel. (036) 55 27 21 (Hr. Schneider).

7155



cherche:

Tournant de loge

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre avec copies de certificats et photo à la direction de

l'Hôtel Beau-Rivage, 1201 Genève

7164

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

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

Restaurationsstochter

(Lehrabschluss bevorzugt) in Jahresstelle,

sowie Initiativen

Chef de partie

mit Praxis in Spezialitätenküchen.
Wir bieten gute den Leistungen entsprechende Entlohnung.

Wir erwarten Ihre Bewerbung mit Foto und Ausweisen über bisherige Tätigkeit.

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

5088



SHERLOCK

Gesucht

Bartochter

Bar, Dancing Sherlock,
3860 Meiringen
Tel. (036) 71 11 24

7337

Hotel Haldi & Waldhaus
Adelboden BO

sucht für Wintersaison, evtl. Jahresstelle

Saucier

Entremetier

Garde-manger

Commis de salle

Fille de salle

Restaurationskellner

Barman

(Schweizer)

Zimmermädchen

selbständig

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die
Direktion erbeten.

6202

Bar-Dancing «Zur Tenne»
3705 Faulensee

sucht per 1. November oder nach Uebereinkunft versierte, freundliche

Barmaid

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an
Jos. Habegger, Hotel Seeblick, Tel. (033) 54 23 21.

7385

Gesucht
selbständiger

Alleinkoch

Gutes Arbeitsklima,
Hilfspersonal
vorhanden.

Hotel-Restaurant
Lindenhof,
9320 Arbon am
Bodensee,
Tel. (071) 46 16 05

7411

Cherchons pour la saison
d'hiver et d'été (9 mois)
une fille de salle
un garçon
de cuisine

Faire offres à
l'Hôtel des Marécottes,
1923 Les Marécottes.
P 36-32955

6812

Hotel Bahnhof

8200
Schaffhausen

sucht in Jahresstellen mit
Eintritt nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

Hotelsekretärin

Büropraktikantin

Service-angestellte

Küchenbursche

Offerten sind erbeten an

A. W. Graf,
Tel. (053) 5 40 01.

6877

Spezialitäten-
Restaurant Hecht
6300 Zug

Gesucht per sofort junger

Commis de cuisine

Anfragen an:
A. Rüttimann,
Telefon (042) 21 01 93.

7411

Couple

cuisinier-femme de
chambre, suisse ou
étranger cherché par
maison d'accueil.
Date à convenir. Appar-
tement à disposition.

Faire offre au Centre
de Rencontres de Cartigny,
1236 Cartigny-Genève.

P 18-3849



Neues Autobahn-Restaurant
N1 Kolliken-Süd

sucht noch:

Jungkoch

Restaurateur

Köchin

Sehr interessante Arbeits-
bedingungen.

Auskunft erteilt:

Restauroute

Dreistern AG

501 Aarau, Postfach 196
Tel. (054) 24 45 71 (Fr. Hun-
ziker)
Tel. (054) 43 46 46 (Fr.
Vögeli)



P 29-13162

Deutlich geschriebene
Inseratentexte
erleichtern das Absetzen
und verhindern
unliebsame Druckfehler.
Name und Adresse
möglichst in
Blockbuchstaben!

Stellengesuche Demandes d'emploi



Hotel-Klein- bis Mittelbetrieb, Betriebskantäne, Spital oder ähnliches könnte ab zirka Ende Dezember mein neuer Arbeitsplatz als

Küchenchef-Alleinkoch

bei zeitgemässen Arbeits- und Sozialbedingungen sein.
Zentralschweiz angenehm, jedoch nicht Bedingung. Eventuell Wintersaison.

Offerten erbeten unter Chiffre 7572 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

21jähriger Deutschschweizer sucht Stelle als

Sekretär/Kassier

für die kommende Wintersaison, eventuell auch Jahresstelle.
Sprachen: Englisch, Französisch, Italienischkenntnisse.
Hotelerfahrung SWEDA.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 7605 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizer, ledig, sucht Stelle im Ausland als
Chef de partie/ Saucier

Offerten unter Chiffre D 303857 an Publicitas, 3001 Bern.

32jährige Sekretärin sucht Stelle in Kurort (Wintersaison) als

Hotelsekretärin oder in **Verkehrsverein**

Sprachen: Deutsch und Französisch/Englischkenntnisse (3 Monate Englandaufenthal).
Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 44-303069 an Publicitas, 8021 Zürich.

Junger, tüchtiger **Chefkoch**

sucht **Wintersaisonstelle** im Kanton Graubünden. Spezialisiert für die italienische Küche.

Josel Innerhofer, Bäcker-gasse 19, Meran, Italien, P 13-302239

Je désire place d'employé période saison d'hiver, dans la Suisse romande, pour

réception d'hôtel machines NCR ou autres travaux.

Langues: allemand, anglais, italien, notions de français.
Offres sous chiffre V 311243, à Publicitas, 6901 Lugano.

Junge Schweizerin mit Handelsdiplom (Töchterhandelschule der Stadt Bern) sucht auf die kommende Wintersaison eine Stelle als

Hotelsekretärin

in der Zentralschweiz oder im Wallis.
Offerten bitte unter Chiffre G 303995 an Publicitas, 3001 Bern.

Schweizerin sucht Stelle als

Serviertochter/ Restaurations-tochter

für Wintersaison in Zermatt. Sprachen: Deutsch, Französisch, Schwedisch, Kenntnisse in Englisch und Italienisch.
Offerten an: H. Krebs, Oberdorfstr. 303g, 3251 Wilen. 7575

Français, 27 ans, cherche place à l'année comme

sous-chef

à Zurich ou environs.
Excellentes références.

Offres sous chiffre 7622 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

24jähriger, gelernter Koch mit Fähigkeitsausweis A sucht auf 1. November oder nach Uebereinkunft passende Stelle als

Gerant, Aide du patron oder Küchenchef

Referenzen vorhanden.
Offerten unter Chiffre 7375 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Arbeitsfreudige Frau sucht Saisonstelle mit Unterkunfts als

Lingerie/Näherin

in Hotel.
Detaillierte Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre 44-303115 an Publicitas, 8021 Zürich.

2 junge Schweizerinnen mit Handelsdiplom, Hotelfachschulbildung und mehrjähriger Hotelpraxis, suchen Stellen als

Hotelsekretärinnen/ Réceptionnistinnen

in Erstklasshotel im In- oder Ausland. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch.
Offerten unter Chiffre 7558 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Oesterreicherin und Deutsche suchen Stelle als

Serviertöchter

in Hotel oder Speiseraum, Anfangs oder Mitte Dezember.

Offerten bitte an Ursula Orłowski, Hotel de la Poste, 6605 Locarno-Montl. 7586

Chef de service

(30, dynamischer Fachmann sucht ab 1. Februar 1973 interessanten Wirkungskreis, Platz Zürich.

Freundliche Angebote unter Chiffre 7585 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef de partie

24 Jahre alt, sucht Stelle zum 15. November im französischsprachigen Teil der Schweiz.

Offerten erbeten an: W. Haupt, Beethovenstr. 66, D - 435 Recklinghausen. 7581

Italienerin sucht Stelle als **Zimmermädchen**

in der deutschen Schweiz. Gute Sprachkenntnisse, Französisch, Englisch, Deutsch, Italienisch, Spanisch.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 7580 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barmaid

Tüchtige Deutschschweizerin, gut präsentierend, sucht interessante Stelle für Wintersaison, bevorzugt Kanton Graubünden.

Offerten mit genauen Angaben der Verdienstmöglichkeiten unter Chiffre AS 50801 LU an Schweizer Annoncen AG (ASSA), 6901 Lugano.

Jeune cadre

ayant bonne expérience dans l'hôtellerie et connaissant les langues, cherche place intéressante, avec responsabilité en Suisse romande.

Ecrire sous chiffre 17-12223 à Publicitas S.A., 1630 Bulle.

JEUNE AUTRICHIEN ayant réussi avec succès l'école hôtelière, sachant anglais, allemand, connaissance NCR 42, cherche place en

SUISSE ROMANDE pour se perfectionner en langue française. De préférence **BUREAU-RECEPTION** (Entrée vers 10 décembre)

Maltz Karl, Gasthof Maltz, 8490 Radkerburg, Osterreich. 7304

Schweizerin, 22 Jahre alt, sucht Saisonstelle in der Französischen Schweiz als

Hotelsekretärin/ Réception

Hotelerfahrung NCR 42. Sprachen: Deutsch, Englisch in Wort und Schrift, gute Französisch- und Italienischkenntnisse. Offerten sind erbeten unter Chiffre 7461 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Koch

sucht Stelle in kleines Spezialitätenrestaurant oder Hotel. Bern bevorzugt.

Markus Herrmann, Restaurant Bahnhof, 4938 Rohrbach. 7565

Schweizerin (29) sucht für Wintersaison oder evtl. Jahresstelle

vielseitigen Job

KV-Abschluss, 6 Jahre im Gastgewerbe tätig. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre 7533 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen gemeinsamen

Arbeitsplatz

in Dancing oder Hotelservice für die Wintersaison. Bevorzugt Dancing. Sprachkenntnisse vorhanden.

Sie: 21 Jahre, Oesterreicherin, Restaurationslochter. Er: 22 Jahre, Deutscher, Demi-chef de range.

Offerten unter Chiffre 7570 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht Saisonstelle in Hotel als

Telefonistin und/oder Réceptionniste

Vorzugsweise Davos oder weiteres Bündnerland, Welschland oder Wallis. PTT-Lehre, mehrjährige Praxis, Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch. Eintritt möglich per 1. 11. 1972.

Angebote unter Chiffre 44-49374 an Publicitas, 8021 Zürich.

2 Freundinnen, Schweizerinnen, 26- und 28jährig, versierte Barmaids, suchen

Saisonstelle

Sprachen: Deutsch, Italienisch, Englisch, Französisch, Jugoslawisch.

Offerten unter Chiffre OFA 672 ZI an Orell Füssli-Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Deutschschweizerin, sprachkundig, sucht Stelle als

Réceptionssekretärin

für Kasse-Journal und Empfang in Hotel oder Ortschaft mit Hallenbad. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre 33-308845 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Jeune fille, 18 ans, connaissance italien et allemand, notion français, cherche emploi dans la Suisse française comme

réceptionniste ou aide

pour se perfectionner dans la langue.
Offres sous chiffre 61483 à Annonces Suisses SA, ASSA, 6901 Lugano.

Kollegensohn aus der BRD, 19 Jahre alt,

Hotelkaufmann

sucht zum 1. November oder nach Vereinbarung geeignete Position zur weiteren Ausbildung und Erlernung der französischen Sprache.

Zuschriften erbittet

Hotel «Deutsches Haus», D 6427 Bad Salzschlirf, Postfach 207, Telefon 06648-230. 7539

Italiener, 37jährig, mehrere Sprachen sprechend und sehr versiert in seinem Beruf, sucht Stelle als

Maitre d'hôtel

vorzugsweise in der weischen Schweiz.

Cesare Aizeni, Via Argiolas 136, 09100 Pirri (Cagliari), Italien. P 29-460320

Französin, 22 Jahre, Deutsch, Englisch und Französisch sprechend, sucht Stelle in

Hoteréception

im Berner Oberland oder Graubünden.

Offerten an: Mille Chantal Laine, Caucaval, 35730 Pleurtuit, France. P 06-354575

Junge Schweizerin, fünfsprachig, franchier-, flambier- und barkundig, sucht **Aushilfsstelle** für zirka 4 Monate als

Serviertochter

Eintritt 1. Dezember oder nach Uebereinkunft. Stadt Luzern bevorzugt.
Offerten unter Chiffre 7571 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Ehepaar (30) sucht

Hoteldirektion

(evtl. Garantie oder Pacht). Mann gelernter Küchenchef, beide versiert in allen Sparten der Hotellerie (Fähigkeitsausweis).

Offerten erbeten unter Chiffre 7568 an Hotel-Revue, 3001 Bern. 7568

JUNGER HOTELFACHMANN

Deutscher, 26 Jahre, gelernter Kellner mit besten Referenzen, seit 1964 in der Schweiz und seit Dezember 1971 als Gerant tätig (Fähigkeitsausweis Kanton Thurgau), sucht auf 1. oder 15. Februar 1973 Jahresstelle als Chef de service und Vertreter der Geschäftsleitung.

EHEFRAU

Schweizerin, 28 Jahre, gelernte Verkäuferin, seit langer Zeit als Serviertochter und Gouvernante tätig. Könnte ab 1. März im gleichen Betrieb als Gouvernante oder 1. Bufeldame mitarbeiten.

Angebote unter Chiffre 7566 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ehepaar

Schweizer, sucht Saisonstelle ab Dezember. SIE: Speiseservice, perfekt 3 Sprachen. ER: Chef de service/Aide du patron, 4 Sprachen.

Offerten unter Chiffre 7555 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

2 tüchtige Fachkräfte

Sie: 23 Jahre, Empfangssekretärin, staatenlos, Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch, Italienisch, Polnisch. Er: 20 Jahre, Partekoch-Chef, Deutsch, mit Auslandserfahrung. Ab 1. Dezember 1972, möglichst Wintersaison.

A. PADEREWSKI, Auda-Dr. Azpitarte Nr. 1-7B, Granada / España. 7582

Italienisches Ehepaar sucht

Jahresstelle

Umgebung Bern, Eintritt Mitte November, anfangs Dezember in Speiserestaurant. Beide besitzen beste Referenzen.

ER: KELLNER, 33 Jahre, Ausweis B. Bereits 14 Jahre in der Schweiz. 4 Sprachen.

SIE: BUEFDAME, 27 Jahre, Ausweis B. Seit 9 Jahren in der Schweiz. Deutschkenntnisse.

Angebote mit Gehaltsangaben sind zu richten unter Chiffre 7578 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, viersprachig, sucht Saisonstelle in Wintersportgebiet als

Sekretärin/Aide du patron

in kleinem bis mittlerem Hotel.

Offerten unter Chiffre 6522 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Ausländer

Alter 23, von Caylon, sucht Stelle an Hotel-Réception. Fließend Englisch und Sprachkenntnisse in Deutsch. Gute Zeugnisse können vorgelegt werden.

Eintrittsdatum zirka Januar 1973.

Bevorzugtes Gebiet deutsche Schweiz.

Offerten bitte unter Chiffre 7629 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

21jähriger Schweizer, verheiratet, seit drei Jahren als Chef de rang in einem Erstklass-Hotel tätig, sucht auf Frühjahr 1973 abwechslungsreiche Jahresstelle als

Chef de service

Offerten mit den üblichen Angaben sind erbeten unter Chiffre 7628 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barman

sucht mit 3/5 Jahren Servicepraxis eine Wintersaisonstelle mit schriftlichem Garantielohn.

Offerten unter Chiffre 7623 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge, initiales Ehepaar sucht in Direktion oder eventuell Pacht

Hotel garni

auf Frühjahr 1973 oder nach Uebereinkunft.

Angebote unter Chiffre 7328 an Hotel-Revue, 3001 Bern. 7328

Hôtesse d'acceuil réceptionniste

de langue française et parlant anglais, allemand, espagnol
cherche place pour la saison d'hiver dans une station. Entrée à convenir.
Ecrire sous chiffre 7307 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Schweizerin (24), mit Diplom der Hotelfachschule Lausanne, Deutsch, Französisch, Englisch, auch mündliche Italienisch- und Spanischkenntnisse, sucht interessante Stelle als

Aide-directrice

oder gleichwertigen Posten, evtl. Buchhaltung, In- oder Ausland.
Eintritt: 1. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 7267 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Concierge-Portier

Italiener, mit erstklassigen Referenzen und Kenntnissen der Landessprache und Englisch und Spanisch sucht entsprechende Stelle für die Saison 1972/73. Frei sofort.

Schreiben an Chiffre P 311026, Publicitas, 6901 Lugano.

Vorschriften

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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu verkaufen, eventuell zu vermieten, in beliebtem Ausflugsort des Kantons Solothurn

Landgasthof

mit 7458 m² Umschwung

Gemütliches Ess-Säli, zirka 26 Plätze
Heimeliges Restaurant, zirka 30 Plätze
Grosse Terrasse im Freien, zirka 100 Plätze
Gut eingerichtete Küche
Zahlreiche Parkplätze, grosser Kinderspielfeld.

Weitere Auskünfte unter Chiffre 80-55201 an Schweizer Annoncen AG, 2501 Biel.

Zu verpachten auf Frühjahr 1973

Hotel-Restaurant «Krone» Lichtensteig

Geboten wird guteingerichteter Betrieb in einwandfreiem baulichem Zustand mit günstigen Zinsbedingungen.

Wenn Sie eine gepflegte Küche führen und Ihnen jene gastfreundliche Liebenswürdigkeit eigen ist, die in der Weiterführung eines Hauses guter Tradition erwartet wird, würde uns Ihre Bewerbung interessieren.

Interessenten sind gebeten, sich zu wenden an:

Gemeindeamt, 9620 Lichtensteig

7326

A louer à Lutry, dans bâtiment en construction, en bordure de la route cantonale Vevey-Lausanne, locaux pouvant être utilisés pour l'exploitation d'un

môtel

Gérance Marius Blanc, notaire, Galeries St-François «A», Lausanne, tél. (021) 23 17 13.

P 22-2556

CALANDA BRÄU 7000 CHUR

Für einen unserer neuen Betriebe im Raume Bodensee suchen wir auf das Frühjahr 1973

Pächter-Ehepaar

Er soll gelernter Koch sein und mit viel Freude die Küche mit kleiner Brigade führen. Seine Frau soll befähigt sein, das Buffet und den Service zu organisieren.

Dieser Betrieb ist eine sehr gefreute Aufgabe für ein jüngeres Ehepaar, welches eine gute berufliche Vorbildung oder bereits Erfahrung in der Geschäftsführung mitbringt.

Das Kleininventar zirka Fr. 60 000.- kann übernommen oder auch nur gemietet werden.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Fotos an:

Calanda Bräu, Personalabteilung, 7000 Chur

13-316

A remettre

bar de nuit

Chiffre d'affaires important. Pour traiter fr. 500 000.-, Intermédiaire s'abstenir.

Offres sous chiffre A 62357-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

HOTEL-RESTAURANT

auf gutem Platz des Tessins ist gelegentlich abzugeben. Das Hotel mit 34 Betten wäre auch als Garni zu führen, getrennt oder mit Restaurationsbetrieb und Bar, Angestelltenzimmer und Wirtswohnung vorhanden. Mietzins günstig. Für Inventarübernahme ist grösseres Kapital notwendig.

Anfragen unter Nr. 2607 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

101

Komfortables

HOTEL

sehr gute Frequenz und Lage (ab 60 Fremdenzimmer), zu kaufen oder pachten gesucht.

Offerten an Postfach 102, 4003 Basel.

P 03-355444

Günstig zu verkaufen

1 Mangel Typ BTF

Jahrgang 1969,
Walzendurchmesser 850 mm
Arbeitsbreite 2700 mm

1 Mangel Ferum Brillant

Walzendurchmesser 650 mm
Arbeitsbreite 220 mm

Interessenten melden sich bitte an Chiffre 29-120916, Publicitas, 5001 Aarau.

Im Untereingang/Schweiz (1450 m)

zu verkaufen (eventuell langjährig zu verpachten)

Kur- und Badehotel (AG)

6 Mineralquellen, 70 Zimmer, eigene Kläranlage, moderne Bäderanlage. Gepflegtes und ruhiges Haus inmitten herrlicher Wälder. Kurbetrieb Frühling bis Herbst unter ärztlicher Aufsicht. Erweiterungsfähig. Sehr geeignet als Rehabilitationszentrum.

Für eine erste Kontaktnahme wenden Sie sich bitte unter Chiffre 44-34624 an Publicitas, 8021 Zürich.

ENMALIGE GELEGENHEIT IM WALLIS

In einem neuen, aufstrebenden Sport- und Ferienzentrum sofort zu verkaufen ein

Bauplatz von zirka 1000 m²

in allerbesten Lage, Nähe Strasse und Seilbahnen, mit Baubewilligung und Konzession für einen Gastbetrieb.
Preis pauschal Fr. 80 000.-

Eilofferten sind zu richten unter Chiffre P 460174-36 an Publicitas, 3900 Brig.

Zu verkaufen in der Zentralschweiz an der Autobahn Basel-Chiasso ein guteingerichtetes

Hotel-Restaurant

mit Umschwung.

Finanzkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre C 25-51289 an Publicitas, 6002 Luzern.

Zu kaufen gesucht

HOTEL

zirka 30-50 Betten (Berner Oberland).

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6869 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu mieten oder zu pachten gesucht

Hotel evtl. Garni

80-160 Betten.

Offerten unter Chiffre V 22873 an Publicitas, 6901 Lugano.

A vendre

plein centre importante localité industrielle du Bas-Valais

hôtel-restaurant

36 lits, café-brasserie, restaurant, bar, carnotzet, grande salle 200 places

Ecrire à Fiduciaire de la SSH, S.A., 18, rue de la Gare, 1820 Montreux

7344

Aus Gesundheitsrücksichten zu verkaufen oder evtl. zu vermieten

gutfrequentiertes Passantenhotel

in Industrie- und Konferenzstadt. Das Hotel verfügt über 30 Hotelzimmer (50 Betten), Konferenz- und Bankettsäle, 3 kleinere Konferenzzimmer sowie Restaurationsräume für 70 Personen. Das Haus ist neuzeitlich und sehr gut eingerichtet und bietet sehr gute Existenzmöglichkeiten.

Bestausgewiesene Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 7483 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Management im Gastgewerbe

2 1/2 monatiger Führungslehrgang für Vorgesetzte, Selbständige und Nachwuchskräfte.

Prospekte anfordern bei
HOSPRA SA, CH-1854 Leysin.

5247

Neu

In jedes Hotelzimmer:

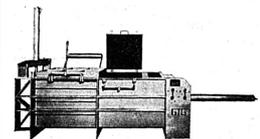
Quick-Polish

Schuhputz-Wegwerfblechlein. 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

Horizontale, hydraulische Ballenpressen



Modell H1 mit 1 Presszylinder
Presskastengrösse: 1700x600x600 mm
Ballengrösse: 1000x600x600 mm
Pressdruck: 12 Tonnen

Modell H2 mit 2 Presszylindern
Presskastengrösse: 2000x1000x600 mm
Ballengrösse: 1300x1000x600 mm
Pressdruck: 24 Tonnen



Jos. Hunkeler AG, Wikon

Tel. (062) 51 93 43

503



Abfall-Boy

crème lackiert, Deckel vernickelt, Einsatz emailliert, Tretechanik, Höhe 56 cm,
Stück nur
Bestellen Sie heute noch
Fr. 98.50
Telefon (041) 22 55 85.

Abegglen-Pfister AG Luzern

Chiffre-Dienst

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

Verband Schweizerischer
Werbegesellschaften VSW

Mit bester Empfehlung

TABOR

TREUHAND- UND VERWALTUNGS AG.

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

Mitglied des Schweiz. Treuhänder-Verbandes
20 Jahre Erfahrung

Treuhandstelle
Generalunternehmung
Entwürfe und Planung
Innenausbauten für:
Restaurant - Hotel - Tea-Room - Bar - Kantine
Büro, Laden
sowie spez. Inneneinrichtungen
Finanzierungen

Gutachten / Exp.
Wohnhäuser
Bürohäuser
Servicestationen
Immobilien
Vermietungen
Verwaltungen

1,8 km vom Zentrum der Stadt Biel entfernt ist an sehr guter Durchgangslage aus gesundheitlichen Gründen

neu erstelltes alkoholfreies

Café-Restaurant

mit 70 Plätzen und modernst eingerichteter Gastronomieküche per sofort oder nach Uebereinkunft zu vermieten.

Umsatz entsprechend dem persönlichen Einsatz und den Fähigkeiten des Mieters.

Monatlicher Mietzins, Fr. 3000.-

Barkapital für das zu übernehmende Inventar und Sicherstellung zirka Fr. 33 000.-, zahlbar vor Mietantritt.

Anfragen zwecks Besichtigung und näheren Angaben unter Chiffre OFA 2201 E an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3002 Bern.

Tessin

Zu verkaufen gepflegtes

30-Betten-Hotel

Günstig für Fachehepaar.

Anfragen unter Chiffre 7569 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu übergeben bekanntes

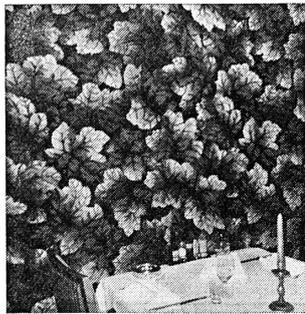
Restaurant/Tea-room

(mit Stilmöbeln) an junges Berufshepaar (Koch, Traiteur). Interessante Bedingungen.

Zwischen Vevey und Montreux, sehr schöne Lage. Sofortige Uebernahme.

FIDUCIAIRE & REVISION SUTTER SA,
Ch. de Jouxens 26, 1023 Renens.

7508



Wandteppiche

spannen wir fachgerecht und zu sehr günstigen Preisen. Grosse Auswahl. Profitieren Sie von unserem Angebot.

Spannteppiche

verkaufen wir direkt ab Lager. 165 Rollen zur Auswahl. Strapazierfähige Qualität, per m² schon ab Fr. 11.—.

Bei uns finden Sie auch

Möbel

für Hotels und Restaurants zu wirklichen Tiefpreisen. Verlangen Sie unverbindliche Offerte. Barzahlung innert 90 Tagen oder bequeme Teilzahlung in Raten bis zu 30 Monaten. Direktfinanzierung.

Möbel Ferrari

Teppich-Super-Discount
8640 Rapperswil am Zürichsee
Zürcherstrasse, Telefon (055) 2 60 50

P 19-23

Möchten Sie Musik?

DUO, evtl. TRIO sucht Engagement von zirka 26./27. 12. 1972 bis zirka 7. 1. 1973 in KURORT.

Beste Referenzen, vielseitiges Repertoire mit Gesang, jedoch keine ausgesprochene Beat- oder Pop-Musik.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Tel. (01) 76 41 42.

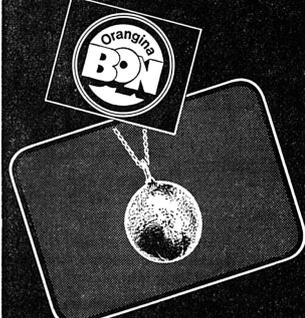
7574

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

B MIX a r KURS

der **Internationalen Barfachscheule KALTENBACH**

Kursbeginn
6. November
und
4. Dezember 1972

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

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

Älteste Fachschule der Schweiz, Gegr. 1913

102

A vendre **vieux marc de Saint-Saphorin**

(50 l) Directement du producteur.

Les RUCHONNET, vigneron, 1812 Rivaz, tél. (021) 56 12 33.

P 22-8075

Hotel-Inventar

zu verkaufen: Reg.-Kasse (National), Kaffeemaschine «Faema», Kaffeesiedermaschine «Faema», Zigarettenautomat «Gisi», Klavier, Bodenreinigungsmaschine, Servo-Wetrock, Geschirrwassermaschine «Gehrig», Waschautomat «Furrer», 12 kg. Heimbügel, Siemens, Reklamentafel «Hotel Sonne», Rot- und Weissweingläser, Kristall mit Goldrand und Goldkante «Sonne», Div. Glas- und Porzellanwaren, Bestecke, Bettwäsche und Tischdecken.

Bitte melden Tel. (055) 3 51 83.

7527

Für treue Gäste auf Neujahr



Ein Kalender zum Preise einer Neujahrskarte
Gratismuster bei Polyprint 3001 Bern-Fächer

Mehr Umsatz - durch weniger Kalorien

Deutsches Qualitätsgeflügel

natürliche Aufzucht ständige Veterinär-Kontrolle verarbeitet nach strengsten Lebensmittelgesetzen

Der neue Trend heißt: „Kalorienarme Nahrung“



Gutfried –feine Geflügelkost– hat das komplette Angebot.

Fix und fertig vorbereitet, gefroren, im Nu zubereitet, portionsgerecht –für die Haushaltskühltruhe und in Großverbraucher-Einheiten.

Einige Beispiele aus der **Gutfried**-Palette:
Hähnchen-Schnitzel im Bierteig,
Hähnchen-Cordon bleu,
Poularden-Schnitzel, geformt, paniert,
Gefülltes Hähnchen-Zwiebel-Steak,
Geflügel-Wurstspezialitäten
und vieles andere mehr.

Importeur:
Hermann Baum,
Regensdorf/Zürich,
Rosenstraße 58

Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft, 5300 Bonn-Bad Godesberg, Koblenzer Straße 148, Postfach 370



rolanaflor
der Steh-auf-Flor

Qualitätsteppiche von Wand zu Wand
Verkauf durch den Fachhandel
Hergestellt von E. Kisten-Zingg AG

Das Geschirr, von dem Sie träumen...

Die Formen auf Ihren Service abgestimmt, das Dekor zu den Räumen passend – berichten Sie uns; wir stellen es mit Ihnen zusammen!

fäh Hans Fäh, Glashalle 8640 Rapperswil
Tel. (055) 2 18 55
ab Herbst (055) 27 18 55

Kochgeschirre, Küchengeräte, Servier-tablets, Servicewagen, Serviergeschirre, Porzellan, Glas, Bestecke usw.

Fachgeschäft für Gastgewerbe und Gemeinschaftsverpflegung

Caisse enrégistreuse

comptable NCR R 2000, 24 compteurs, 2 transferts, numérotation, postes sur fiche détaillée, avance automatique, bande de contrôle, etc. (neuf env. 20 000.-) parfait prix très intéressant.

Tel. (021) 23 07 81 ou 29 55 59. SEKULA, 19, av. Léman, Lausanne.

P 22-3933



NEUE BAR-FACHSCHULE



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

SCHÜLER MIXEN selbst
Unsere BAR-Kurse beginnen:
6. und 20. November, 4. Dezember 1972

NEUE BAR-FACHSCHULE
M. Furer, Kursleiterin, Leonhardstrasse 5, 8006 Zürich
neben Hotel Leoneck, Tel. (01) 32 04 64 / Tel. (01) 34 92 55

144

Testen Sie für DM 300.- pauschal

unser Kurhotel Victoria
D-699 Bad Mergentheim
mit neuem Golfplatz
und Ihre Gesundheit

Telefon 0 79 31 / 70 36, Telex 07 4224
das berühmte Heilbad an der romantischen Strasse, Würzburg und Rothenburg/Tauber in fachärztlicher Abteilung Herz - Kreislauf - Magen - Darm - Leber Bauchspeicheldrüse (Diabetes)

Inklusivpreis enthält: 3 Tage Vollpension, komfortables Zimmer (mit Bad und WC DM 15.- mehr), Schwimmbad und Sauna, fachärztliche Untersuchungen (gr. Labor), Elektrokardiogramm und Schlussbericht. Prospekte umgehend.
Auch für Kur- und Kurzurlaub sowie 7tägige Regenerationskur.
Unter gleicher Leitung: Hotel Königshof und Hotel Excelstor in München.

7612

Inserate in der Hotel-Revue haben Erfolg



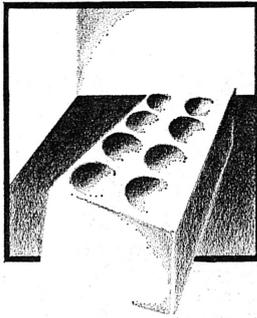
Blättlers Spezialfachschule f. d. Hotel- u. Gastgewerbe
6003 Luzern, Murbacherstrasse 16, Telefon (041) 44 69 55

Serviceangestellte! Auch Sie können Erfolg, Anerkennung und Mehrverdienst weitgehend selbst bestimmen. Vermehren auch Sie Ihr Wissen, Ihr Können, Ihre Leistung durch Teilnahme an unseren **SERVICE-, BAR-, FLAMBIER-TRANCHIER-, CHEF DE SERVICE- UND BAR-BETRIEBSFÜHRUNGS-KURSEN.**

Kursleiter: Theo Blättler, 23 Jahre Service-Praxis in führenden Hotels. 20 Jahre Erfahrung als Spezialkursleiter an der Hotelfachschule Luzern.

Sur nos sols, votre confiance est bien fondée.

Nous prenons la responsabilité de nos revêtements de sols et de nos tapis. C'est notre spécialité. Nous vous signalons toutes les nouveautés du marché. Nous vous conseillons personnellement, avec compétence et objectivité. Nous vous présentons un choix sur mesure. Et nos équipes parfaitement rodées se chargent de tous les travaux de pose. Avec Geelhaar, votre confiance est bien fondée.



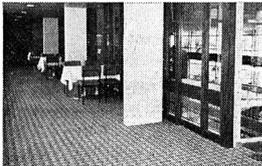
W. Geelhaar SA
Tapis en gros
Thunstrasse 7
3000 Berne 6
Téléphone 031 43 11 44

Showroom Zurich
Zweierstrasse 35
8004 Zurich
Téléphone 01 39 34 24

De nombreux exemples en font foi.

Geelhaar

Nos collaborateurs connaissent parfaitement leur métier. Ils sont efficaces et recherchent les solutions économiques. Un exemple: la transformation de l'hôtel Christiania, à Zermatt. Nous avons partiellement fourni des tapis neufs. Mais nous avons aussi utilisé des tapis existants, que nous avons transformés, rafraîchis et reposés. Dans la salle à manger, nous avons mis un nouveau Wilton à dessins (100% pure laine vierge).



Pour la Piscine, nous avons trouvé une solution originale: un tapis Isofloor-Print aux couleurs gaies. Quant au sauna et aux vestiaires, nous y avons posé un succès international: Syntolan. Il résiste à l'eau. Il est hygiénique (traitement bactériostatique) et facile à entretenir.



ELRO hat seinen festen Platz im neuzeitlichen Gastgewerbe*



*Dazu gehören Hotels, Restaurants,
Snack-Bars, Imbissecken

ELRO-Grossküchenapparate und-Einrichtungen besitzen Exklusivvorteile. Fachleute schätzen und loben sie. Genau wie die ELRO-Kochmethode. Möchten Sie ELRO näher kennen lernen? Unsere Aussendienst-Mitarbeiter beraten Sie gerne, fachkundig und unverbindlich.



ROBERT MAUCH
5620 Bremgarten (AG)



ELRO-WERKE AG
Tel. 057 5 30 30 Telex: ELRO 571 77

Tomorin®

macht Schluß
mit Ratten und Mäusen



Erhältlich in Fachgeschäften

BOURGOGNE BOUCHARD PÈRE & FILS

Maison BOUCHARD PÈRE ET FILS
Négociants au Château 21-BEAUNE
Depuis 1731, propriétaires des domaines du château de Beaune, 80 hectares de grands crus et de premiers crus.

BUTARD FILS S.A.
1095 Lutry / VD.

JULES GEX S.A.
1630 Bulle / FR

HERTIG VINS
2301 La Chaux de Fonds / NE

RAPHOZ PÈRE & FILS S.A.
1225 Chêne-Bourg / GE

RITSCHARD & C° AG
3800 Interlaken / BE

A. RUTISHAUSER & C° AG
8596 Scherzungen / TG

VOSS S.A., 19, Gartenstr.
8002 Zurich / ZH

BEAUJOLAIS-VILLAGES
CHATEAU DU SOUZY
appellation BEAUJOLAIS-VILLAGES contrôlée
MONOPOLE DISTRIBUÉ EN SUISSE en bouteilles 5/10

Envoi de documentation et tarif sur demande à nos Concessionnaires - adresse ci-dessus.

dianalon

Feutre aiguilleté de 1re qualité - en plaques, mosaïque ou rouleaux
Vente par le commerce de la branche
Fabrication E. Kistler-Zingg S.A. BERNERBURG



louis henry foies gras strasbourg

Frische Gänseleber-Blocs in diversen Formaten sind ebenfalls sofort ab unserem Lager lieferbar.

Verlangen Sie bitte unsere Preislisten.

Generalvertreter für die Schweiz:

Hugo Dubno, 8023 Zürich
Volkmarstrasse 4
Tel. (01) 28 25 73 / 28 50 02

Reparieren

von Chromstahl-, Kupfer- und Aluminium-Platten und Geräten.

Einsenden an oder sich melden bei

Peter Müller, mech. Werkstätte,
Hofstettenstrasse 5, 3600 Thun.
Tel. (033) 2 26 76.