

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 81 (1972)
Heft: 44

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>



hotel revue

Région touristique: Valais

Nr. 44 Bern, 2. November 1972

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

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

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

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

Liebe Sekretärin

Vom 30. Oktober bis 2. November findet in Bern der 1. Weltkongress für Sekretärinnen statt. Ein weltbewegendes Ereignis? Nein, das ist weder beabsichtigt, noch erwünscht. Zwar steht der Kongress unter dem Patronat eines Bundesrates, aber er wird – abgesehen vom Verkehrsbüro – nicht einmal in der Bundesstadt als wichtiger Anlass vermerkt. Die Zusammenkunft berufstätiger Frauen ist einfach noch nicht gleichbedeutend wie diejenige von Männern. Für Convention-Executiv Managers reisen scharenweise Verkehrsdirektoren und Kongressmanager über den Atlantik. Aber von Sekretärinnen grösster Unternehmen aus aller Welt Netz nehmen!

Es muss leider angenommen werden, dass nun eine Anzahl Leser, die nicht schon vom Titel abgehalten wurde, umblättern, in der Überzeugung, hier leere doch nur eine Zukurzgekommene ihren Kropf. Lassen wir ihnen diese höchst bequeme Meinung. Mit den verbliebenen Lesern wollen wir doch einmal prüfen, ob sie sich durch die Unterbewertung von Sekretärinnen nicht einiges durch die Latten gehen lassen.

Vorerst müssen wir uns die Frage stellen, was ist eigentlich eine Sekretärin. Damit wären wir beim Hauptproblem. Sekretärin, das ist wohl eine der unzulänglichsten und generalistischen Bezeichnungen einer Berufsgruppe. Unter diesem Begriff wird heutzutage all das eingerechnet, was an weiblichen Arbeitskräften in Büros Arbeit verrichtet. Die Sekretärin ist geradezu das Schulbeispiel der Ungleichberechtigung. Während die männlichen Absolventen von Handels- und kaufmännischen Berufsschulen inwert kürzester Frist in kleine und grosse Fische sortiert und mit allen möglichen hierarchischen Etiketten versehen werden, sind ihre Kolleginnen noch viel zu oft vom ersten bis zum letzten Tag ihrer beruflichen Tätigkeit Sekretärin, obwohl sie leistungs- und verantwortungsmässig die genau gleichen Stufen erklommen haben – und das meist aus eigener Initiative.

Es ist nun allerdings nicht Zweck dieses Artikels, für eine differenziertere und gerechtere Einstufung der weiblichen kaufmännischen Kräfte einzutreten. Doch ist es hinzu zu umgehen, auf die Missstände einzudeuten, denn sie spielen in eben jenem Geschäft, auf das wir Sie aufmerksam machen wollen, eine grosse Rolle. Nachfolgend sprechen wir nämlich nur von jenen Sekretärinnen, die nicht nur unentbehrliche Stützen eines Chefs, sondern einer ganzen Abteilung oder Firma sind. Sie wissen über alles Bescheid. Sie haben die Reise schon vorbereitet, wenn der Chef sich dazu entschliesst. Diese Sekretärinnen muss der Hotelier herausfinden, um diese muss er sich bemühen.

Wer der Auffassung ist, Sekretärinnen würden nur das ausführen, was ihnen ein Chef anordnet, der ist von gestern oder der beschäftigt selbst nur eine Schreibkraft. Im grossen und ganzen ist der Einfluss der Sekretärinnen nämlich weit grösser, als man auf Grund ihres Ansehens annimmt. Das Ziel des Betriebsausfluges, das Restaurant für den Business-Lunch und das Firmen-Diner, das Hotel für die Geschäftsreisen – sind Sie sicher, dass es nicht die Sekretärin bestimmt oder zumindest entscheidend mitbestimmt? Wer liest die Menüs aus? Wer kann ein gutes Wort einlegen, wenn Spesenrechnungen zu gross geworden sind? Wer wird von Besuchern um Rat gefragt, wo man den Abend verbringen könnte? Wer den Chef gewinnbringend gewarnt wird dringendst gewarnt!

Um ein gutes Beispiel zu finden, müssen wir wieder einmal nach Amerika. Eine

der grossen amerikanischen Hotelketten, die Hyatt House Hotels, haben ihren Erfolg zu einem guten Teil mit den Sekretärinnen anderer Unternehmungen aufgebaut. Wissend, dass sehr viele Reservierungen durch die Vorzimmer-Damen getätigt werden, gründete Hyatt 1962 HERS-Hyatt Executive Reservations Secretaries. An der ersten get-together-Party nahmen 150 Sekretärinnen teil. Das war vor neun Jahren. Heute zählt HERS 15 000 Mitglieder, die in 23 regionalen Clubs zusammengefasst sind. In jedem Hyatt Hotel ist ein HERS-girl tätig, das seinen Kolleginnen für Auskünfte und Hilfe zur Verfügung steht. Die Mitglieder werden zu Parties und Informationsabenden eingeladen und vor allem laufend über alles informiert, was sich bei Hyatt tut. Sie haben jederzeit die Möglichkeit, die Betriebe zu besichtigen. Jedes Mitglied hat Anrecht auf mindestens ein Gratiswochenend. Selbstverständlich begnügt man sich nicht damit, den Sekretärinnen den «Schmus» zu bringen, in erster Linie ist man darauf bedacht, alle von ihnen vermittelten Buchungen mit grösster Aufmerksamkeit zu behandeln. Was glauben Sie, wie viele Reservierungen Hyatt «seinen» Sekretärinnen zu verdanken hat?

Gehen Sie nun nicht hin und gründen Sie Hals über Kopf einen ähnlichen Klub. Er dürfte in unsern Verhältnissen nicht sehr viel Erfolg haben. Gehen Sie besser in sich und überlegen Sie gründlich, ob und wie und wann Sie sich an Sekretärinnen guter, weniger guter und zukünftiger Kunden heranmachen. Eine sehr gute Gelegenheit haben Sie bereits verpasst. Nur ein einziges Schweizer Hotel, das Europe in Davos, hat seine Sekretärin nach Bern gesandt. Vertreten ist auch noch Mövenpick. Diese beiden Damen haben Gelegenheit – ausser der persönlichen Weiterbildung – mit 200 Kolleginnen aus 30 Ländern Kontakte zu knüpfen. Das Firmenverzeichnis liess Sie sich wahrscheinlich die Haare raufen über Ihre Unterlassungssünde.

Vielleicht haben Sie nächstes Jahr eine zweite Chance. Interconvention, Congress und Convention Service Ltd., die Swissair-Tochter und Organisatorin der Veranstaltung, beabsichtigt, den Weltkongress für Sekretärinnen wiederum durchzuführen und wenn möglich zu einer Dauereinrichtung werden zu lassen, wobei sie ihn mit dem Namen Schweiz verknüpfen will und deshalb stets in unserem Lande durchführen möchte, weil sie sich davon eine gute Werbewirkung verspricht.

Warten Sie aber nicht tatenlos auf den nächsten Kongress. Machen Sie wenigstens einen Versuch im Kleinen. Laden Sie mehrere Sekretärinnen zu einem Abendessen, zu einer Besichtigung des Hotels ein, lassen Sie der Sekretärin, die Ihnen bereits öfters Kunden vermittelt, während einiger Zeit jeden Montag eine Rose überreichen, überraschen Sie Sekretärinnen, die in beruflicher Funktion in Ihr Haus kommen, mit einer kleinen Aufmerksamkeit und grüssen Sie sie ebenso freundlich wie die Frau des Direktors, sie könnte nämlich grösseren Einfluss haben. Wenn Ihnen gar nichts einfallen will, fragen Sie doch Ihre Sekretärin, oder halten Sie sich auch nur eine langbeinige Büromaschine?

«L'homme dans l'entreprise», tel était le thème d'un séminaire organisé la semaine dernière par la SSH à l'Ecole hôtelière de Lausanne. C'est un sujet d'une importance rendue d'autant plus vitale aujourd'hui qu'il s'oppose à des facteurs de planification, de rationalisation et d'automatisation. De plus, il constitue un élément essentiel de l'image, qu'il s'agisse de l'image d'une profession, d'un secteur d'activité ou d'une entreprise bien précise. L'Institut suisse pour la formation des chefs d'entreprise dans les arts et métiers se préoccupe également de ce problème; nous en reproduisons le point de vue. (Les intertitres sont de la rédaction.)

Les relations humaines, branche essentielle de la conduite des entreprises, connaissent aujourd'hui un développement rapide. Il paraît donc utile d'en préciser le sens et l'importance en regard de la situation régnant sur le marché suisse du travail.

Une question de gestion et d'attitude

L'expression «relations humaines» recouvre la façon dont les membres d'une organisation se comportent les uns envers les autres. Il serait toutefois naïf de vouloir réduire les relations humaines à la volonté manifestée par toute personne investie d'une autorité de se montrer aimable vis-à-vis de ses subordonnés. Car, en matière de gestion du personnel, les idées modernes montrent une évolution par rapport aux conceptions anciennes.

- la première était la méthode contraignante qui se servait de la crainte du licenciement pour obliger l'individu économiquement dépendant à se conformer plus ou moins conformément à ce que souhaitait le patron;
- la deuxième était la méthode compensatrice qui utilisait la récompense en espèces (augmentation de salaire, primes ou autres avantages matériels) pour attirer l'individu vers des tâches utiles au patron.

A l'heure actuelle, la notion de relations humaines est infiniment plus complexe. Elle n'implique pas un ensemble de techniques destinées à manipuler les hommes. Elle est un effort d'analyse visant à les comprendre. Elle consiste en l'attitude du patron qui cher-

quent l'amélioration des résultats, leur détérioration contribue généralement à la multiplication des démissions ou à la limitation de la production.

Des obstacles

Plusieurs raisons peuvent expliquer la difficulté d'établir de bonnes relations humaines dans une entreprise. Dans une certaine mesure, ces raisons tiennent aux difficultés inhérentes à tout groupement organisé d'individus et aux multiples façons dont les hommes s'efforcent de sauvegarder leur dignité dans toutes les situations.

Les obstacles majeurs qui s'opposent le plus souvent aux tentatives d'amélioration de l'ambiance de travail sont de deux ordres:

- le premier obstacle résulte de l'acceptation par le chef d'entreprise d'idées simplistes; il ne suffit pas à ce propos de penser que les gens réagissent mieux lorsqu'on s'adresse à eux de façon personnalisée ou qu'il est possible d'«acheter» le bon moral des hommes au travail. L'expérience prouve que ni les bonnes paroles ni l'argent ne peuvent seuls étouffer les revendications ou le mécontentement général;
- un deuxième obstacle provient du fait que le supérieur hiérarchique risque d'avoir des traits de caractère qui le rendent peu facile à apprécier. On ne doit donc pas s'étonner que la relation chef-subordonné ne soit souvent pas autre chose qu'un fragile compromis et que l'ambiance de confiance mutuelle, si souvent préconisée, se rencontre peu fréquemment.

Cette situation se traduit, dans de nombreux cas, par le malisme du personnel qui affecte les relations humaines et qui crée l'illusion que tout va bien puisque personne ne se plaint.

Pas de recette, mais une politique

Il n'existe pas de «recette» pour résoudre les problèmes humains. Le chef d'entreprise doit donc être constamment attentif à tous les éléments qui risquent d'aboutir au mécontentement déclaré. Il doit notamment chercher, avant toute chose, à comprendre le point de vue de son subordonné, après quoi, il devra s'en remettre à son propre bon sens. En d'autres termes, le moyen le plus sûr d'aboutir à l'instauration de bonnes relations humaines consiste à rechercher dans quelle mesure des solutions satisfaisantes peuvent ou doivent être apportées par l'entreprise à quelques-uns des

problèmes humains les plus fréquents: commandement arbitraire, communications défectueuses, perspectives de carrière incertaines; on peut y ajouter l'absence de sécurité de l'emploi, un salaire injuste et mal adapté, des conditions de travail défectueuses, une multiplication des absences ou des retards au travail, l'insuffisance des connaissances professionnelles, etc.

Cette brève énumération fait apparaître clairement combien il est difficile et coûteux d'apporter une solution judicieuse à un problème de relations humaines. Elle montre également la nécessité pour l'entreprise d'assurer de bons réseaux de communications, des canaux de revendications adaptés, l'élaboration d'une saine politique de rémunération, de soignées prévisions d'effectifs, en quantité et en qualité. Vue sous cet angle, une véritable politique de relations humaines apparaît non seulement possible, mais indispensable dans le contexte économique et social de l'époque actuelle.

Gérard Modoux

Aus dem Inhalt

Das Interview

Paul Sprecher gibt Auskunft über den Schweizerischen Reisebüro-Verband 3

Restaurants d'autoroute

Eine enquête du TCS démontre que tout n'est pas parfait dans les restaurants autoroutiers suisses 3

Valais

Une présentation du Valais, région touristique de l'ONST 6/7

Touristische Regionen

«Nenn mir das Land so wunderschön... mein Wallis...» 6/7

Dans l'hôtellerie parisienne

Le groupe du Grand Hôtel et la CIGA formeront un ensemble européen 10

Kur- und Verkehrsdirektoren drücken die Schulbank,

um mit der stets komplizierter werdenden Fremdenverkehrswirtschaft Schritt zu halten 13

Technische Beilage

Geschirrwaschmaschinen 14/15

Haben Sie es vergessen? Es ist immer noch Saison für Senioren. (Photo SVZ)



Séance de promotion à l'Ecole hôtelière

Futurs hôteliers en fête

Samedi 21 octobre, l'Ecole hôtelière de Lausanne prenait congé de sa volée 1972, lors d'une cérémonie des promotions à laquelle assistèrent de nombreux parents, venus souvent de fort loin.

Au cours de cette réunion, M. Eric Gerber, directeur, prit la parole pour rappeler à tous ceux qui entrent dès aujourd'hui dans la vie active que «l'hôtellerie est un milieu où, si l'on ne peut rien faire sans argent, on ne peut rien faire surtout sans l'homme». L'entreprise hôtelière moderne doit avant tout garder une dimension humaine, même si ses dirigeants sont d'abord choisis pour leur formation poussée dans les domaines du marketing, de la gestion et des finances. A ce titre, un diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne ne représente pas une garantie de succès ni de brillante carrière. Cette dernière est essentiellement fonction de l'aptitude des étudiants futurs hôteliers à se «recycler» périodiquement, à s'adapter à de nouvelles techniques et méthodes, sans se faire d'illusions et en consacrant à leur formation continue le meilleur d'eux-mêmes. De leurs qualités humaines d'organiseurs et de meneurs d'hommes, de leur sens du commandement, de la précision et du contrôle dépendent leur réussite et leur avenir.

La proclamation des résultats et la remise des prix clôture cette cérémonie qui, comme chaque année, marque pour l'Ecole hôtelière la fin de la belle saison et la venue prochaine du cours d'hiver.

Palmarès

Cours de vente

Sur 89 étudiants, 3 obtiennent la mention «très bien»:
M. Mollin Olivier, Mlle Zbinden Thérèse, Mlle Beswick Elizabeth.

15 étudiants obtiennent la mention «bien»:
Milles et MM. Chollet Edith, Mondolot Christian, Mutti Christian, Wildbolz Paul, Rudolph Renate, Altörfer Kurt, Ameline Didier, Martin Christian, Voney René, Zuegg Lisbeth, Hagmann Olivier, Weibel Elisabeth, Seiler Pierre, Thévoz Georges, Hess Marcel.

58 étudiants viennent ensuite dans l'ordre de mérite:
Milles et MM. Doelmann, Werner, Sicard, Kiener, Girardin, Guiral, Wittwer, Langner, Cauvin, Suesstrunk, Charlot, Condy, Chevillard, Laager, Herzog, Digelmann, Claude, Kunz, Roiret, Affeltranger, Biaggi, Ioannou, Peacock, Ruff, Iselin, Dempsey, Coppeters, Rosetti, Phil Thäson, Hendriks, Gardet, Widmer, Marthaler, Maragots, Bertrand, Nithivasan, Lamberey, Dewally, Schupp, Wagner D., Slade, Baylac, Giauque, Del Rio, Grin, Legeret, Kissling, Lienhard, Brugger, Hofmann, de Torrente, Schmid, Nakamura, Alric, Uetz, Pipoz, Querouil, Diallo.

Cours de production
Sur 66 étudiants, 8 obtiennent la mention «bien»:
Milles et MM. Neyroud Jacqueline, Mogielnicki Stanislas, Rey William, Phil bei Toni, Wicht Anne-Lyse, Vettiger Helen, Giovannini Umberto, Lichtenberger Marc.

54 étudiants viennent ensuite dans l'ordre de mérite:
Milles et MM. Dizard, Tung, Schmuck, Antille, Sumelius, Muirson, Senn, Buchli, Keller B., Zanan, Ruppen, de Gonnevillie, Joly, Philippart, Bortolotti, Dussere, Jauslin, Altmeyer, Ayers, Benz, Sidoli, Tannaz, Hovland, L'Éplattier, Bassegou, de Maupou, Ansel, Velander, Faurous, Stadelmann, Bauer, Sanchez, Aerni, Milliecan, Vanegas, Studer, Maget, Hunault, Burger, Holliger, Kocan, Spendifjan, Poux, Pena, Gans, Nagata, Baur, Dicalti, Tsiros, Chow, Fries, Kerkmeer.

Cours d'assistants de direction
Section gouvernantes d'hôtel
Sur 32 étudiantes, une mention «très bien»:
Mlle Immoos Monique.

9 étudiantes obtiennent la mention «bien»:
Milles Kalakajio Monika, Schwab Erika, v. Schinkel Marianne, Billia Arlette, Oberson Carmen, Arnaboldi Dian, Moeckli Monika, Rahn Verena, Ammann Eleonoora.

19 étudiantes viennent ensuite dans l'ordre de mérite:
Mme et Milles: Genton, Jard, Pellaton, Frey, Hall, Wenger, Wagner, Hofer, Raymond, Roussel, Faessler, Grandjean, Schmid A., Blanchard, Ongaro, Keel, Huber, Merian, Hochstrasser.

Cours de gestion et administration
Section gestion hôtelière et financière
Sur 69 étudiants, 5 obtiennent la mention «très bien»:
Milles et MM. Dietrich Félix, Court Jean-Pierre, Durr Hans-Peter, Hauser Barbara, Oger Jean-François.

8 étudiants obtiennent la mention «bien»:
Milles et MM. Chadim William, Kodaira Tsutomu, Valen Randi, Hafner Elisabeth, Imboden Johannes, Shariff Moez, Brandwald Johannes, Leurs Christian.

44 étudiants viennent ensuite dans l'ordre de mérite:
Milles et MM. Bavarel, Recoing, Zingg, Sheriff, Léger, Voegeli, Quadri, Reber, Björklund, Walter E., Gehring, Yuill, Bolomey, Schubernigg, Ségui, Eleganti, Hart, Clergue, Moro, Denecke, Duran, Hofer, Wild, Egger, Pettit, Steiger, De Rooze, Siegrist A., Gruebler, Bouisset, Pfaltz, Fehr, Bosshard, De Jongh, Pfefferkorn, Skibenes, Dumoulin, Xenakis, Lüthi, Rusterholz, Marzorati, Siegrist E., Currat, Pham.

6 étudiants obtiennent le certificat de gestion hôtelière:
MM. Vaucher Pierre, Fontan Olivier, Plassat Georges, Floh-Back José, Gerber Juan, Mlle Jaeger Ingeborg.

2 étudiants obtiennent le certificat de secrétaire d'hôtel:
Milles Hecker Ellen, Jeantin Odile.

Cours d'administration
Section gestion hôtelière
Sur 67 étudiants, 1 mention «très bien»:
M. Curchod Jean-Michel.

3 étudiants obtiennent la mention «bien»:
Mlle Berclaz Marlyse, MM. Walther Carl, Fischer Rolf.

47 étudiants viennent ensuite dans l'ordre de mérite:
Mme. Milles, MM: Weibel-Derungs, Huerst, Allard Joe, Genoud, Bildsoe-Dreyer, Isenberg, Kyburz, Marsens, Bonitz, Gaster, Frutiger, Waugh, Ruopp, Cardinaux, Nordmann, Wagner N., Wolfensberger, Glavic, Schmidt G., Brosius, Bach, Stroemgren, Salamy, Allard P., Culer, Kellerhals, Guignard, Stupan, Ma, Stalder, Schmid R., Michaut, Shor, Pfeiffer, Gandron, Kunz, Gilner, Bottjes, De Proost, Flog, Mueller B., Delorme, Torsell, Reyes, Jaeger A., Renaud, Baud.

2 étudiants obtiennent le certificat de secrétaire d'hôtel:
Milles Chassot Elisabeth, Magits Françoise.

Prix
Assistants de direction
Milles Immoos Monique, 5,43, Prix Association des anciens élèves; Kalakajio Monika, 5,33, Prix Ecole hôtelière; Schwab Erika, 5,20, Prix Ecole hôtelière.

Cours de Vente
M. Olivier Mollin, 5,55, Prix Association des anciens élèves; Milles Thérèse Zbinden 5,50, Prix Ecole hôtelière; Elizabeth Beswick, 5,37, Prix Ecole hôtelière.

Cours de Production
Mlle Neyroud Jacqueline, 5,27, Prix Société des hôteliers, Genève; MM. Mogielnicki Stanislas, 5,27, Prix Association des anciens élèves; Rey William, 5,27, Prix Association des anciens élèves.

Cours de Gestion hôtelière
M. Curchod Jean-Michel, 5,36, Prix Société des hôteliers Lausanne; Mlle Berclaz Marlyse, 5,12, Prix Association des anciens élèves.

Cours de Gestion hôtelière et financière
M. Dietrich Félix, 5,37, Prix de la Société des hôteliers de Montreux; M. Court Jean-Pierre, 5,29, Prix de la Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers; M. Durr Hans-Peter, 5,26, Prix de l'Office du tourisme vaudois; Mlle Hauser Barbara, 5,25, Prix Association des anciens élèves; M. Oger Jean-François, 5,25, Prix Ecole hôtelière.

Prix du Groupement des hôtels de tout premier rang
M. Dietrich Félix a suivi les 3 cours et a obtenu la meilleure moyenne
Production 1971 5,01
Vente 1970/71 5,46
Gestion et Adm. 1972 5,37 = 5,31

Prix du Comité central
Mlle Wicht Anne-Lyse a suivi les 3 cours et a obtenu la meilleure moyenne
Gouvernantes 1970 5,17
Gestion et Adm. 1971 5,00
Production 1972 5,09 = 5,09

Prix de la Société des hôteliers de Vevey et environs
Mlle Hauser Barbara a suivi les 2 cours d'assistante de direction et a obtenu la meilleure moyenne
Gouvernantes 1971 5,40
Gestion et Adm. 1972 5,25 = 5,33

Comité central
En l'honneur du président central, le comité central a tenu sa séance d'automne les 16 et 17 octobre 1972 à Genève. Les délibérations porteront en premier lieu sur la préparation de l'assemblée extraordinaire des délégués du 30 novembre 1972 à Berne. Le comité central formula, à l'intention des délégués, les propositions relatives à la dissolution du système électronique de réservation IRS et approuveront les budgets de 1973 de la société et de l'école hôtelière. La situation du marché du travail, telle qu'elle se présente à la suite de la remise de la pétition de la restauration et de l'industrie hôtelière suisse, donna lieu à une discussion approfondie et nos dirigeants préparèrent les prochaines négociations avec les autorités fédérales.

Le comité central a été renseigné sur l'état des projets en vue de la construction de la nouvelle école hôtelière à Lausanne et traita de nombreux autres points qui figurèrent à l'ordre du jour. Le comité de la section de Genève avait invité le comité central à un dîner à l'Hôtel du Rhône, qui fut l'occasion de resserrer le contact entre les représentants de notre organe exécutif et nos collègues genevois.

Convention collective de travail
La Société suisse des hôteliers, la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, la Communauté de travail de l'Association des établissements sans alcool, ainsi que l'Union Helvétique ont poursuivi le 24 octobre leurs négociations sur la convention collective nationale de travail pour l'industrie hôtelière suisse. En ce qui concerne les divergences d'opinion sur certains points importants, un rapprochement des points de vue s'est opéré à propos de la durée du repos hebdomadaire, des jours fériés

légaux, des vacances, ainsi que dans le domaine de l'assurance-accidents et maladie. La durée maximale hebdomadaire de travail demeure cependant la pièce de résistance. Le 6 novembre, un groupe de travail examina certains points spéciaux de la nouvelle convention collective, tels que le droit de congédiement, les droits et les devoirs de l'employé et de l'employeur, etc. Les négociations se poursuivront les 5 et 6 décembre.

Service compris
Comme ils l'avaient envisagé, les partenaires sociaux de l'industrie hôtelière, c'est-à-dire la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, la Société suisse des hôteliers, l'Association suisse des établissements sans alcool, ainsi que l'Union Helvétique, ont entamé le 25 octobre 1972 des négociations relatives à une convention collective de travail concernant l'introduction du «service compris».

On est d'accord en principe de conclure une telle convention qui devrait avoir force générale obligatoire. Ainsi, l'on répondrait dans une large mesure aux besoins et aux vœux exprimés en général par la clientèle. Les parties contractantes poursuivront leurs négociations le 6 décembre 1972.

Attention aux faux chèques!
La Lloyds et Bolsa International Bank Ltd. à Zurich attire l'attention sur le fait que des faux chèques de voyage (d'un montant nominal de 20 livres) sont actuellement en circulation et sont offerts également dans les hôtels. La falsification est facile à déceler. L'impression et la reproduction de la couleur sont mauvaises. Les numéros de série et les motifs imprimés au-dessous de la figure sont peu clairs.

L'on sait que la personne qui encaisse les chèques se présente sous le nom de Miss Sarah Jane Hamilton. Elle mesure environ 160 cm et est âgée de 20 à 25 ans. Fortement maquillée, elle porte un manteau de cuir brun mi-long. Elle a de longs cheveux roux (éventuellement perruque) et présente un «British visitors passport» portant le numéro 389 766.

Achtung falsche Schecks!
Die Lloyds und Bolsa International Bank Ltd. in Zürich macht darauf aufmerksam, dass gegenwärtig gefälschte Traveler Schecks (Stückwert 20 Pfund) im Umlauf sind und auch in Hotels angeboten werden. Die Fälschungen sind leicht zu erkennen. Druck und Farbwiedergabe sind schlecht. Die Seriennummer und Motive am unteren Bildrand sind undeutlich. Die Einföhrerin der Schecks benutzte den Namen Miss Sarah Jane Hamilton, ist etwa 160 cm gross, etwa 20 bis 25 Jahre alt, stark geschminkt und trägt halblange, braunen Ledermantel. Sie besass rote, lange Haare (evtl. Perücke) und benutzte einen «British visitors passport» mit der Nummer 389766.

Landes-Gesamtarbeitsvertrag
Der Schweizer Hotelier-Verein, der Schweizer Wirtverband, die Arbeitsgemeinschaft der Vereinigungen alkoholfreier Etablissements sowie die Union Helvetia haben am 24. Oktober die Verhandlungen über den Landes-Gesamtarbeitsvertrag für das schweizerische Gastgewerbe fortgesetzt. In wichtigen Positionen konnte eine Annäherung der Standpunkte erreicht werden, so in der wöchentlichen Ruhezeit, der gesetzlichen Ferienfrage, der Ferien sowie auf den Gebieten der Kranken- und Unfallversicherung. Pièce de résistance bleibt nach wie vor die wöchentliche Höchstarbeitszeit. Eine kleine Arbeitsgruppe wird nun am 6. November Spezialgebiete des neuen Gesamtarbeitsvertrages wie Kündigungsgesetz, des vacances, ainsi que dans le domaine de l'assurance-accidents et maladie. La durée maximale hebdomadaire de travail demeure cependant la pièce de résistance. Le 6 novembre, un groupe de travail examina certains points spéciaux de la nouvelle convention collective, tels que le droit de congédiement, les droits et les devoirs de l'employé et de l'employeur, etc. Les négociations se poursuivront les 5 et 6 décembre.

Comité central
En l'honneur du président central, le comité central a tenu sa séance d'automne les 16 et 17 octobre 1972 à Genève. Les délibérations porteront en premier lieu sur la préparation de l'assemblée extraordinaire des délégués du 30 novembre 1972 à Berne. Le comité central formula, à l'intention des délégués, les propositions relatives à la dissolution du système électronique de réservation IRS et approuveront les budgets de 1973 de la société et de l'école hôtelière. La situation du marché du travail, telle qu'elle se présente à la suite de la remise de la pétition de la restauration et de l'industrie hôtelière suisse, donna lieu à une discussion approfondie et nos dirigeants préparèrent les prochaines négociations avec les autorités fédérales.

Le comité central a été renseigné sur l'état des projets en vue de la construction de la nouvelle école hôtelière à Lausanne et traita de nombreux autres points qui figurèrent à l'ordre du jour. Le comité de la section de Genève avait invité le comité central à un dîner à l'Hôtel du Rhône, qui fut l'occasion de resserrer le contact entre les représentants de notre organe exécutif et nos collègues genevois.

Convention collective de travail
La Société suisse des hôteliers, la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, la Communauté de travail de l'Association des établissements sans alcool, ainsi que l'Union Helvétique ont poursuivi le 24 octobre leurs négociations sur la convention collective nationale de travail pour l'industrie hôtelière suisse. En ce qui concerne les divergences d'opinion sur certains points importants, un rapprochement des points de vue s'est opéré à propos de la durée du repos hebdomadaire, des jours fériés

légaux, des vacances, ainsi que dans le domaine de l'assurance-accidents et maladie. La durée maximale hebdomadaire de travail demeure cependant la pièce de résistance. Le 6 novembre, un groupe de travail examina certains points spéciaux de la nouvelle convention collective, tels que le droit de congédiement, les droits et les devoirs de l'employé et de l'employeur, etc. Les négociations se poursuivront les 5 et 6 décembre.

Service compris
Comme ils l'avaient envisagé, les partenaires sociaux de l'industrie hôtelière, c'est-à-dire la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, la Société suisse des hôteliers, l'Association suisse des établissements sans alcool, ainsi que l'Union Helvétique, ont entamé le 25 octobre 1972 des négociations relatives à une convention collective de travail concernant l'introduction du «service compris».

On est d'accord en principe de conclure une telle convention qui devrait avoir force générale obligatoire. Ainsi, l'on répondrait dans une large mesure aux besoins et aux vœux exprimés en général par la clientèle. Les parties contractantes poursuivront leurs négociations le 6 décembre 1972.

Attention aux faux chèques!
La Lloyds et Bolsa International Bank Ltd. à Zurich attire l'attention sur le fait que des faux chèques de voyage (d'un montant nominal de 20 livres) sont actuellement en circulation et sont offerts également dans les hôtels. La falsification est facile à déceler. L'impression et la reproduction de la couleur sont mauvaises. Les numéros de série et les motifs imprimés au-dessous de la figure sont peu clairs.

L'on sait que la personne qui encaisse les chèques se présente sous le nom de Miss Sarah Jane Hamilton. Elle mesure environ 160 cm et est âgée de 20 à 25 ans. Fortement maquillée, elle porte un manteau de cuir brun mi-long. Elle a de longs cheveux roux (éventuellement perruque) et présente un «British visitors passport» portant le numéro 389 766.



racht. Rechte und Pflichten des Arbeitnehmers und des Arbeitgebers usw. prüfen. Am 5./6. Dezember erfolgt alsdann die Fortsetzung der Verhandlungen.

«Bedienungsgeld inbegriffen»

Wie in Aussicht gestellt, haben die Sozialpartner des Gastgewerbes, das heisst der Schweizer Wirtverband, der Schweizer Hotelier-Verein, der schweizerische Verband alkoholfreier Gaststätten sowie die Union Helvetia am 25. Oktober 1972 die Verhandlungen über einen Gesamtarbeitsvertrag betreffend die Einführung eines Systems «Bedienungsgeld inbegriffen» aufgenommen.

Es besteht grundsätzlich Einverständnis zum Abschluss eines solchen Vertrages, der mit der Allgemeinverbindlichkeitserklärung in Kraft zu setzen wäre. Damit dürfte dem allgemein vertretenen Bedürfnis auch der Gästeschäft weitestgehend Rechnung getragen werden können. Die Vertragspartner werden am 6. Dezember 1972 die Verhandlungen fortsetzen.

Danke!
Qualifizierter Nachwuchs – der Wunsch jedes Hoteliers. Manch ein Junger würde gerne an der Hotelfachschule seine Kenntnisse erweitern, seine Qualität verbessern, wenn er das Geld dafür aufbringen könnte.

Tüchtigen aber mittellosen jungen Leuten unter die Arme zu greifen, ist auch ein Beitrag zur Lösung des Personalproblems. Wer macht es Hotelier Emil Boral, Zürich, dem grossen Gönner der Hotelfachschule Lausanne nach? Er hat wiederum ein Stipendium von 5000 Franken zugunsten guter, wenig begüterter Studenten ausgesetzt. Für die grosszügige Geste im Interesse der beruflichen Ausbildung zukünftiger Hoteliers danken wir herzlich.

hotel revue
Redaktion, Inserate und Abonnements
Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 58 Rp., Reklamen 2.20 pro Zeile.
Abonnemente: Schweiz: jährlich 40 Fr., halbjährlich 26 Fr., vierteljährlich 15 Fr., Ausland: bei direktem Bezug jährlich 53 Fr., halbjährlich 31 Fr., vierteljährlich 19 Fr., Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen.
Druck: Fritz Pochon-Jent AG, Bern.
Redaktion und Administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.
Postcheckkonto 30-1674, Telephone (031) 25 72 22.
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. P. Kühler.
Deutsche Redaktion: Dr. P. Kühler, Maria Küng
Französische Redaktion: J. Seydoux
Technische Leitung und Inseratenteil: P. Steiner

Durchschiebe-Geschirrwashautomat

Einzigartiges Wasch- und Spülsystem mit einer Wasserumwälzung von über 400 l pro Minute.

Kapazität: Je nach Waschgut, 800-1500 Geschirrtteile stündlich. (Teller, Tassen, Besteck, Gläser usw.).

Einfachste Bedienung: Knopfdruck genügt. Die Haube senkt sich vollautomatisch, das Geschirr wird gewaschen, gespült, getrocknet, und zuletzt hebt sich die Haube automatisch wieder hoch.

Entkalker / Ganzrockner sind wie die Auslaufpumpe in der Maschine serienmässig eingebaut.

Service: einwandfreier Kundendienst in der ganzen Schweiz.

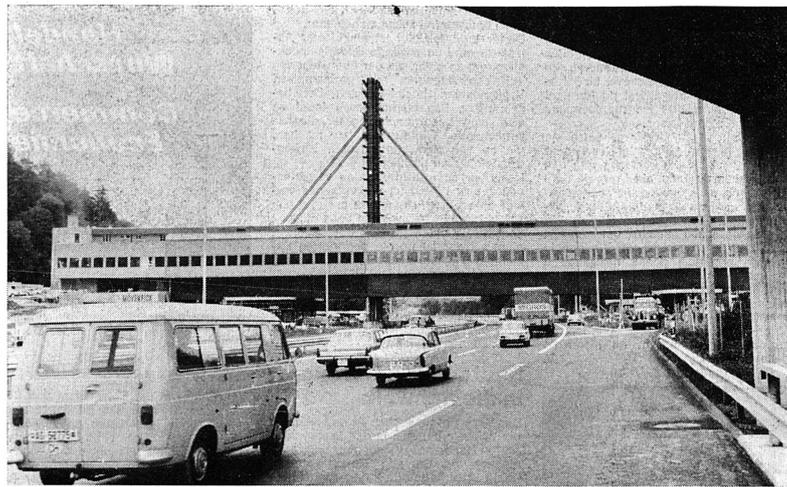
D-700

HAMO

HAMO AG, 2500 BIEL-BIENNE

BON
Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Unterlagen direkt beim Hersteller:
HAMO AG, 2500 Biel-Bienne, Solothurnstr. 140, Tel. (032) 42 40 23

Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____
(D-700) HR



Le plus grand restaurant-pont d'Europe, à Würenlos, sur la N 1: un restauroute parmi d'autres. (Photopress)

En marge d'une enquête du TCS sur les restaurants d'autoroutes

Tout n'est pas parfait dans nos restaurants autoroutiers

Le Touring Club Suisse a consacré récemment une enquête détaillée aux restaurants d'autoroute en Suisse. Celle-ci a permis de relever les lacunes de ces établissements qui constituent notre principale carte de visite auprès des milliers d'automobilistes étrangers qui traversent notre pays. Comme le réseau des routes nationales est en pleine construction, les remarques faites par le grand club automobile doivent être prises dans un sens constructif et dans le seul but d'améliorer la qualité des prestations offertes par ces restaurants à intérêt très spécifique. (Les titres et les intertitres sont de la Rédaction.)

Nos six inspecteurs devaient considérer plus de 150 positions. Un restaurateur genevois connu, deux spécialistes du Siège central à Genève, un rédacteur de «Touring», organe officiel du TCS, ont rendu visite en moyenne cinq à sept fois aux douze restaurants autoroutiers. Les divers questionnaires furent ensuite confrontés en ce qui concerne leur appréciation. Les points obscurs furent éclaircis et les divers jugements comparés un à un. Nos enquêtes ont été menées durant les mois de juin, juillet et août. Un restaurant d'autoroute est dans certains cas une sorte de carte de visite qui permet aux visiteurs de la Suisse de juger de nos capacités touristiques. Et une telle appréciation n'est certainement pas indifférente pour un pays qui vit en grande partie de tourisme. Disons-le sans plus tarder, notre carte de visite a le plus souvent un format agréable, ne se présente pas mal dans la plupart des cas, est bien imprimée, mais présente néanmoins quelques taches qui lui enlèvent une partie de son prestige.

Le principal défaut: le manque d'information

Le défaut principal est le manque d'information. Pas un seul des douze restaurants d'autoroutes aujourd'hui en service ne répond à cet égard à toutes les exigences. Les indications sur ce qui est offert sont généralement plutôt maigres. Par exemple, certaine dame n'aurait sans doute pas langé son bébé sur la table de pique-nique si elle avait su qu'une table spéciale était à disposition pour cet usage dans les toilettes de dames.

Deux restaurants d'autoroute seulement possèdent un guichet de renseignements ou l'automobiliste ne trouve cependant pas un maximum de données et conseils. Un seul offre à ses hôtes un service de réservation d'hôtel qui ne fonctionne pas plus sans accord. Nulle part une bonne carte routière n'est affichée, sans parler de tant d'autres renseignements importants. Mais, si nous nous basons sur des exigences extrêmes, telles qu'elles sont partiellement satisfaites sur les autoroutes allemandes, aucun restaurant d'autoroute suisse n'aurait droit à la meilleure note.

La propreté

Le deuxième point de notre liste des imperfections se rapporte à la propreté qui laisse à désirer en maints endroits. Les toilettes, souvent trop exigües et peu pratiques, manquent de ce superflu si apprécié: coin pour se refaire une beauté, table ou chambre pour langer, prise de courant pour rasoirs et les douches ne font pas partie partout de l'équipement standard. La nourriture est, à part quelques exceptions, bonne dans la plupart des endroits, voire même très bonne. Il va de soi qu'aucune norme n'existe pour les prix. Mais nulle part nous ne les avons trouvés exagérés, à moins que l'on veuille le taxer de trop élevés les prix normaux exigés pour un repas de moyen à mauvais.

Pendant notre test nocturne, nous n'avons trouvé un café convenable qu'en un seul endroit qui tient à titre d'essai un petit bar ouvert jour et nuit. Quatre fois, nous avons rencontré ces célèbres automates assez mal réputés, avec une fois, pour tout potage, de l'eau chaude (70 centimes) et, dans les sept autres cas, rien du tout. Sept fois, même les toilettes étaient fermées et, six fois, le téléphone ausait.

Les installations complémentaires

Les installations complémentaires sont

Station Fit	4	8
Places de pique-nique	6	6
Place de jeux pour les enfants	3	9
Gardieries d'enfants	1	11

Vols charter

Les agences de voyages protestent

(ATS) La Fédération suisse des agences de voyage a manifesté son opposition, mardi, au cours d'une conférence de presse donnée à Zurich, à toute limitation des vols charter. L'objet de la controverse est un projet d'ordonnance du Département fédéral des Transports et des Communications et de l'Energie, élaboré par l'Office fédéral de l'air, et qui fait une nette distinction entre les vols charter et le trafic de ligne. Cette ordonnance aurait pour effet, affirment les agences de voyage, que les vols vers les grandes villes (par exemple, quatre jours à Londres pour 175 francs) ne pourraient plus être offerts au public aux conditions actuelles. La Commission fédérale de la Navigation aérienne doit se prononcer à ce sujet le 9 novembre (éventuellement le 23 novembre) prochain et son verdict sera certainement positif, estime la Fédération.

Les Clefs d'or françaises en Suisse

M. Richard A. Lendi, administrateur-délégué de la Chaîne des Hôtels Rhône, à Genève, vient d'inviter, pour un voyage à la fois d'étude et d'agrément, les dirigeants des Clefs d'or de France aux meilleurs établissements de Paris, ainsi que deux de leurs collègues de Beauville. Ils ont été reçus à l'Hôtel du Rhône qu'ils ont quitté le lendemain pour se rendre dans le vignoble de la Côte, où M. et Mme Richard A. Lendi les ont accueillis dans leur domaine viticole de Burins. Un déjeuner typiquement local leur permit d'apprécier quelques-uns des meilleurs spécialités vaudoises. Ils se rendirent ensuite au Lausanne Palace pour y passer la nuit. Le troisième jour, ils visitèrent la ville fédérale puis déjeunèrent à l'Hôtel Elite à Bière pour retourner ensuite à Genève où un grand dîner d'adieu leur fut servi dans les salons de l'Hôtel de la Paix. Ce fut l'occasion, tant pour M. Roger Harrault,



président des Clefs d'or de France, que pour M. Jean Gillet, secrétaire général de l'Union internationale des Clefs d'or, de remercier M. Lendi de cette heureuse initiative, ainsi que M. Jacques Souvairan, directeur des relations extérieures de la Chaîne des Hôtels Rhône.

Brillante ouverture du Salon des arts ménagers

Le jeudi 25 octobre, des représentants des autorités nationales, cantonales et municipales, du corps consulaire, des organisations économiques et de la presse ont participé, au restaurant Plein-Ciel de l'aéroport de Genève-Cointrin, à la journée officielle du 20e Salon des arts ménagers.

Cet événement, le plus important de l'automne genevois, a été marqué cette année par l'inauguration de la nouvelle entrée du Palais des Expositions, à l'angle du Bd du Pont d'Arve et du Bd Carl Vogt. Avant de couper le ruban traditionnel, M. André Ruffieux, conseiller d'Etat, chef du Département du commerce, de l'industrie et du travail, avait souligné, dans un remarquable exposé, l'ampleur et la diversité de l'exposition genevoise, hissée désormais au rang des grandes rencontres économiques internationales.

Informé et protéger le consommateur

«Certains, devait notamment déclarer M. Ruffieux, voudraient réduire le nombre des expositions, les considérant comme un facteur d'inflation, par la tentation qu'elles offrent au consommateur d'acheter davantage que ses moyens le lui permettent. Raisonner de la sorte, serait méconnaître le véritable rôle d'une telle manifestation qui vise d'abord à informer, avant de vendre. L'économie se présente ainsi sous son vrai jour, dans un esprit de saine concurrence qui ne peut être que profitable au consommateur. Car une publicité tapageuse et désordonnée suivie d'un harcèlement de la clientèle jusqu'à son domicile conduit à des abus qu'il faut dénoncer.» L'orateur souligna également la nécessité de protéger les consommateurs, demandant l'intervention de la Confédération afin de dénoncer les abus dans la publicité, l'octroi de petits crédits et de réglementer cette situation.

Le Salon dans la ligne de la CEE

Aux participants qui avaient été auparavant salués par M. Georges Perrin, président, le dynamique et souriant directeur du Salon des arts ménagers, M. Jean-Pierre Schadt, rappela l'évolution de cette manifestation, la plus complète et la plus vaste du genre en Suisse: 1953: 2300 m², 33 exposants, 16 000 visiteurs; 1972: 34 000 m², 500 exposants et certainement quelque 220 000 visiteurs. «Au cours des années, affirme M. Schadt, et suivant en cela l'évolution de notre politique commerciale, le précédent parti, notre exposition s'est de plus en plus internationalisée, puisque les produits étrangers constituent en ce 20e Salon les 2/3 des articles et marques exposés.» Ce salon spécialisé, bien dans la ligne de l'ouverture de la Suisse sur l'Europe, a aussi vécu une série de mutations, à la fois sur le plan de la technique et de l'information: il y a 20 ans, on recensait en Suisse quelque 900 concessions de télévision; il y en a aujourd'hui 1,5 million. Le premier Salon n'exposait pas de lave-vaisselle, il en présente actuellement 43!

Rappelons également que le Salon des arts ménagers abrite un secteur réservé à la promotion des métiers de l'hôtellerie où l'on a reconstitué un restaurant et une cuisine exploitées par des apprentis et leurs chefs. Car s'ouvrir sur le monde moderne implique un esprit prospectif et un appel à la jeunesse, et l'hôtellerie fait partie des secteurs économiques promis à un grand avenir! J.S.

Das Interview

mit Paul Sprecher, Generalsekretär des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes, Zürich

Kulanz statt Haftung, Beratung für verunsicherte Prospektleser, interessanter Geschäftspartner für die Hotellerie, wenn...

Herr Sprecher, kann der Schweizerische Reisebüro-Verband als repräsentativ für das schweizerische Reisebürogewerbe angesehen werden? Wie viele der in der Schweiz tätigen Reisebüros sind Mitglieder bei ihrem Verband, welche wichtigen Firmen sind nicht Mitglied?

Unserem Verband sind heute 101 Firmen als Aktivmitglieder angeschlossen. Wenn man die Filialen in der Schweiz mitrechnet, ergibt das 248 Reisebüros. Damit kann unser Verband sicher als repräsentativ gelten. Von den bedeutendsten Firmen ist uns nur eine nicht angeschlossen, nämlich die Genossenschaft Hotelplan.

Man weiss, dass die Verbandsleitung sozusagen ein Einmann-Unternehmen ist. Würden nicht die zahlreichen wichtigen Probleme, die im schweizerischen Reisebürogewerbe zu lösen sind, eine grössere Verbandsorganisation rechtfertigen? Verbände werden ja immer mehr zu Dienstleistungsunternehmen für ihre Mitglieder, eine Aufgabe, die Sie als Einzelperson kaum wahrnehmen können.

Unter «Verbandsleitung» verstehe ich Präsidium, Vorstand und Fachkommissionen, und hier kann man keineswegs von einem Einmannbetrieb sprechen. Dagegen trifft es zu, dass ich der einzige vollqualifizierte Funktionär des Verbandes bin und mich für die administrativen Arbeiten nur auf eine Mitarbeiterin stützen kann. Dies bedingt sorgfältige Aufstellung und strikte Einhaltung einer Prioritätenordnung und die Vermeidung von Leerläufen, was an sich gar nicht schlecht ist (vergleiche «Parkinson's Law»). Zudem muss ein Verband ja nicht unbedingt alles selbst machen. Gewisse Aufgaben können von Ausenstehenden sogar besser erledigt werden. Solche Zusammenarbeitsmöglichkeiten benutzen wir immer mehr, zum Beispiel auf dem Gebiet der Public Relations, der Marktforschung, der Berufsausbildung usw. Trotzdem wäre eine gewisse Vergrößerung des Apparates nützlich, jedoch stellt sich hier das Problem der Belastbarkeit der Mitglieder mit Beiträgen. Diese bewegen sich heute schon zwischen

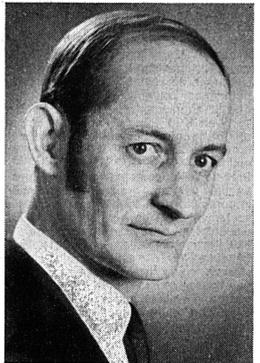
475 und 4750 Franken je nach Firmengrösse.

Wie steht es um die vielsidigste Haftung des Reiseveranstalters und des vermittelnden Reisebüros? In unserem nördlichen Nachbarland haben ja verschiedene gerichtliche Urteile den Grundsatz ins Wanken gebracht, dass das Reisebüro nur für seine Funktion als Vermittler haftet, nicht jedoch die volle Haftung für Fehlleistungen der Vertragspartner übernimmt. Welche Entwicklung zeichnet sich in der Schweiz ab?

Ob die bekannte Haftungsklausel in allen Fällen von den Gerichten als gültig anerkannt würde, ist auch bei uns umstritten. Es kommt jedoch in der Schweiz praktisch nie zu gerichtlichen Auseinandersetzungen zwischen Reisebüros und Kunden, was zum Teil darauf zurückzuführen sein dürfte, dass unser Verband sich statutarisch verpflichtet hat, berechnete Interessen der Kunden von Mitgliedern wahrzunehmen und dies auch immer wieder tut. Im übrigen erledigen unsere Mitglieder die meisten Reklamationen auf dem Kulanzweg, ohne sich auf die Haftungsklausel zu berufen. Diese dient somit eigentlich mehr zu einem gewissen Schutz vor offensichtlich unangelegentlichem Forderungen, die natürlich auch hier und da gestellt werden.

Die ständige Verbreiterung des Angebotes an Reisen in aller Herren Länder und immer kompliziertere Flugtarife — um nur zwei Entwicklungen zu nennen — stellen doch das Verkaufspersonal in den Reisebüros vor immer grössere Anforderungen. Was tut die Branche, was tut der Verband, um den grossen Bedarf an Aus- und Weiterbildung zu stillen?

Unsere Mitglieder haben sich in allen grösseren Städten des Landes zu lokalen Vereinigungen zusammengeschlossen. Diese organisieren in Zusammenarbeit mit dem jeweiligen Träger der kaufmännischen Berufsschule besondere Fachkurse für Reisebüro-Lehrlinge und Lehrtöchter. Das Problem der Ausbildung von Mitarbeitern, die keine Reisebürolehre absolviert haben, sondern über eine andere kaufmännische Ausbildung verfügen, ist damit allerdings nicht gelöst. Deshalb bestrahlt unser Vorstand die kommenden Generalversammlung die Zurverfügungstellung eines grösseren Kredits, damit in Zusammenarbeit mit einem spezialisierten Institut ein besonderer Fachkurs für solches Personal geschaffen werden kann. Eine eigene Unternehmensschulung gedenke ich dagegen vorläufig nicht aufzuheben, da diesbezüglich bereits ein genügendes Angebot besteht. Wir haben jedoch dieses Jahr damit begonnen, sogenannte Informationsabende durchzuführen, die sich bereits als nützliches Forum für den Erfahrungsaustausch erwiesen haben.



Ergeben sich durch die spektakuläre Zunahme der Pauschalreisen Änderungen im Aufgabengebiet eines typischen Reisebüros? Verliert das Reisebüro seine Beraterfunktion und wird mehr und mehr zum Wiederverkäufer fixfertiger Reisen degradiert?

Im Gegenteil. Je grösser das Angebot an fixfertigen Pauschalreisen ist, desto weniger findet sich der Kunde allein darin zurecht und um so wichtiger wird die Beraterfunktion des Reisebüros. Gerade hier liegt unsere Chance in einer Zeit, in der auch in der Schweiz mehr und mehr versucht wird, bestehende Grossverteilernetze für Waren auch für den Absatz von Reiseangeboten zu benutzen. Im übrigen darf man sich durch die grossen Wachstumsraten bei den vorgeschriebenen Arrangements nicht darüber hinwegtäuschen lassen, dass parallel dazu die Nachfrage nach individuell organisierten Reisen sehr stark zunimmt.

Ergeben sich aus dieser Entwicklung Konsequenzen für die Zusammenarbeit zwischen Hotellerie und Reiseveranstalter bzw. Reisevermittler? Wie bedient sich ein Hotelier des Jahres 1973 am zweckmässigsten den Dienste der Reisebüros?

Es kommt darauf an, was der Hotelier anzubieten hat. Die Chance, in die Angebotskategorie der grossen Reiseveranstalter aufgenommen zu werden, besteht nur dann, wenn man diesen ein genügend grosses Zimmerkontingent auf lange Sicht zur Verfügung stellen kann und bereit ist, einen wesentlichen Teil der durch vereinfachte Administration und durch Belegungsgarantien erzielten Ein-

sparungen in Form von Spezialpreisen an den Veranstalter weiterzugeben. Wenn man hingegen eher die Zuweisung individueller Gäste durch die Reisebüros wünscht, so müssen folgende Regeln beachtet werden: 1. Rechtzeitige Zustellung verbindlicher Tarife mit dem AIF-Formular oder einer nach gleichem System aufgebauten eigenen Drucksache. 2. Verpflichtung zur Einhaltung der Konvention AIF/FUAAV. 3. Berücksichtigung der Reisebüro-Anfragen auch dann, wenn man glaubt, die betreffenden Zimmer auch noch an direkt buchende Gäste abgeben zu können.

Der Hotelier, der den Reisebüros keine Kommission bezahlen bzw. diese vorher auf den Preis aufschlagen möchte, sollte so viel Konsequenz aufbringen, den Reisebüros bekanntzugeben, dass er an der Zusammenarbeit mit ihnen nicht interessiert ist. Immer noch kommt es leider nicht selten vor, dass man zwar unsere Gäste empfangen, uns jedoch für deren Zuweisung nicht entschädigen will. Auch wir können aber nicht gratis arbeiten.

Es wurde in letzter Zeit viel diskutiert über die Rolle der Reisebüros für das Incoming-Geschäft. Unter anderem stand ein Schweizer Urlaubskatalog zur Diskussion, der alle Pauschalarrangements in der Schweiz enthält. Mit welchem Ergebnis haben die Verhandlungen zwischen Verkehrszentrale, Verkehrsvereinen und Reisebüroverband zu diesem Thema geendet? Was tut der Reisebüroverband, um das Incoming-Geschäft zu aktivieren?

Im Moment stehen wir vor folgendem Problem: Nur ein marktkonformes Angebot ist sinnvoll. Auf Grund unserer Marktkenntnis und Erfahrung müssen wir deshalb für eine strenge Selektion plädieren. Demgegenüber sollte es die SVZ als staatlich subventionierte Organisation «allen recht machen», und die Verkehrsvereine würden sich wohl kaum damit befassen, dass ihr Angebot unberücksichtigt bleibt, nicht in den Interessensbereich fällt, sondern in den. Absprechen von solchen Gesprächen, die auf eine Verbesserung der Zusammenarbeit abzielen, unternimmt unser Verband als solcher nichts für die Aktivierung des Incoming-Geschäfts, denn einerseits ist es statutenmässig gar nicht zur Ausübung von kommerziellen Tätigkeiten befugt und andererseits will er die Abgrenzung zwischen seinem Aufgabengebiet und jenem der SVZ respektieren. Dagegen sind einige unserer Mitglieder auf diesem Gebiet sehr aktiv.

CFF: vers la haute vitesse

(ATS) A la suite des expériences convaincantes faites par les Japonais en matière de transports ferroviaires à haute vitesse, les Chemins de Fer fédéraux (CFF) envisagent d'équiper une future transversale nord-sud pour la circulation à grande vitesse, a indiqué récemment à Genève M. André Brocard, directeur du 1er arrondissement des CFF.

En effet, a-t-il relevé, les Japonais ont démontré qu'une voie ferrée conçue pour des vitesses de 200 à 300 km/h peut concurrencer avec efficacité tout autre moyen de transport sur une distance comprise entre 100 et 500 km.

Par ailleurs, a déclaré M. Brocard, l'arrière Zurich-Berne-Lausanne-Genève devrait être complétée par une ligne parallèle, construite sur une infrastructure nouvelle et permettant de circuler à 200 ou 250 km/h. Le programme d'intentions des CFF prévoit la réalisation d'une première étape entre Berne et Roggwil (près de Langthell) aux environs de 1985, puis vers 1990, la construction d'une nouvelle ligne Lausanne-Genève, dont le tracé suivrait approximativement celui de l'autoroute. L'étape suivante - l'ensemble représente un projet «relativement» jointain, a précisé M. Brocard - pourrait comprendre le tronçon Roggwil-Zürich par le tunnel en construction du Heitersberg. Ce n'est qu'en dernier lieu que la nouvelle ligne Lausanne-Berne serait réalisée car le trafic actuel ne justifie pas encore des travaux de cet envergure.

Genève-Lausanne en 25 minutes

Prenant la parole dans le cadre de la Quinzaine ferroviaire genevoise, M. Brocard a, par ailleurs, indiqué qu'entre 1967 et 1976 les CFF auront investi près de 75 millions de fr. pour moderniser la voie ferrée Lausanne-Genève. Les travaux en cours et projetés permettront aux trains de circuler, au début de 1980, au moins à 140 km/h sur les 2/3 du parcours Lausanne-Genève, mises ainsi

à 30 minutes l'une de l'autre, durée qui pourra être ramenée à 25 minutes si les nouvelles voitures à caisse inclinable dans les courbes, actuellement en cours d'expérimentation, sont introduites.

Après avoir évoqué l'impact sur la région genevoise du développement des lignes du Simplon et du pied du Jura, M. Brocard a indiqué que les CFF étudient actuellement un projet d'horaire cadencé sur tout le territoire suisse. S'il est introduit, cet horaire signifierait que la ligne Lausanne-Genève serait parcourue, chaque heure, par 2 paires de trains intervielles «a», une paire de trains directs «b» et une paire de trains omnibus «c», sans parler du service local Genève-Nyon. Ainsi, chaque jour, 36 trains intervielles, 18 trains directs régionaux et 18 trains omnibus joindraient Genève et ce avec une régularité absolue. Cet horaire pourrait être introduit, peut-être, vers 1975.

Gare CFF dans les aéroports suisses

M. Brocard a également indiqué, entre autres, que le programme général des CFF prévoit la mise en service (notamment pour absorber le trafic de pointe provoqué par les avions gros-porteurs) de la gare de Kloten-aéroport en 1978, de celle de Cointrin aux environs de 1982 et de celle de Bâle-Blethenheim au cours de 10 ans plus tard. Pour la ligne Cornavin-Cointrin, les travaux préparatoires sont déjà fort avancés, de sorte qu'on peut envisager la mise en chantier dans un avenir assez proche, dès que le mode du financement sera arrêté, et parallèlement à la construction de la ligne La Praille-Eaux-Vives.

Bourse

Club Méditerranée

De la simple association qu'était à sa fondation en 1950 le Club Méditerranée à la société anonyme dont le capital vient de passer à 37,8 millions de FF., un important chemin a été parcouru. C'est si vrai, qu'après avoir tout d'abord affirmé une vocation nationale le Club a progressivement élargi son champ d'action sur le plan mondial.

A l'origine, les activités du Club se limitaient à des villages de vacances comportant des installations légères (tentes, cases, bungalows légers) et à des hôtels de sports d'hiver. Depuis 1966, la formule a été élargie aux villages-hôtels allant jusqu'au palace ultra-moderne et aux villages familiaux. Au cours de l'exercice 1970/71, le Club a assuré la responsabilité totale de 46 villages en été et de 28 villages en hiver. La capacité qui ne dépassait pas en 1968 21 400 lits est passée à 33 128 été et 9588 lits d'hiver, notamment grâce aux apports du Club Européen, son principal concurrent absorbé en 1970. Les villages sont implantés en France, Suisse, Italie, Autriche, Bulgarie et différents pays riverains de la Méditerranée, en Polynésie et dans les Antilles françaises où, pour limiter le caractère saisonnier des activités du Club, ils reçoivent la clientèle pendant toute l'année.

De nouvelles réalisations sont en cours de construction (Mexique) ou en projet (Ile Maurice, Réunion, Côte-d'Ivoire, Tanzanie). A partir de 1974, seront ouverts 2 ou 3 villages japonais dans le cadre des accords signés au début de 1972 avec le conglomérat international japonais C. Itoh pour la création du «Club Méditerranée Japan». Pour les transports en avion des clients, le Club a réussi à négocier des avantages exceptionnels, en particulier avec Air France, qui lui permet d'envoyer un certain nombre de passagers sur les lignes régulières au tarif «charter». Avec environ 5000 heures de vol achetées chaque année, le Club Méditerranée bénéficie évidemment de tarifs très bas, tout en offrant à sa clientèle le service et la sécurité des meilleures compagnies aériennes. Sur le plan de la gestion, il faut citer parmi les réalisations notables, le très important système de réservation et de comptabilité de la clientèle, réalisé en télé-informatique sur toute l'Europe, en commun avec Aitour. Le Club dispose de revendeurs exclusifs tels que Tourop pour l'Allemagne, C.I.T. pour l'Italie, American Express aux Etats-Unis et au Canada.

Chiffre d'affaires et rentabilité

La réussite du Club Méditerranée sur le plan technique et commercial se double d'un non moins remarquable succès sur le plan financier. Il est très significatif de constater que chaque année la clientèle du Club se compose des trois quarts des inscrits de l'année précédente. L'évolution du chiffre d'affaires a été en moyenne de 25,5% par an depuis 1963/64 (1963/64: 74 millions de FF., 1970/71: 359 millions). Pour l'exercice 1971/72, les prévisions s'élevaient à 416 millions. Le bénéfice net réalisé en 1970/71 s'est élevé à 12,4 millions, après amortissements de 15,3 millions, soit un cash flow de 27,8 millions. Il s'agit là de chiffres consolidés. Les exercices 1972 et 1973 seront plutôt des années de transition au cours desquelles la société va surtout s'efforcer de rentabiliser au mieux son patrimoine. Toutefois, le chiffre d'affaires devrait augmenter de 16% en 1972 et 15% en 1973 grâce à l'augmentation du prix de vente des prestations. Le taux de croissance annuel du bénéfice net est estimé à 20% de 1972 à 1976. Près de 70% des actions sont détenues à égalité par six groupes de première importance, dont l'American Express et seulement 20% environ des actions sont disponibles en Bourse. Au cours de FF. 890, l'action capitalise environ 21 fois les bénéfices 1971/72 estimés; c'est à notre avis un cours très raisonnable, malgré une hausse de 117% durant l'année 1972, pour une société qui dispose d'un outil technique d'une supériorité telle qu'il faudra à ses concurrents de la nouvelle industrie des loisirs des années pour combler leur retard.

Dégustation de vins portugais

Ils étaient le nombre et la qualité, l'autre jour, les invités de l'Office commercial du Portugal en Suisse, accourus au Salon des arts ménagers de Genève pour prendre part à une présentation et

à une dégustation de vins lusitaniens. On a remarqué, entre autres, les ambassadeurs Manuel Fernandes Bugalho et Antonio de Siqueira Freire, accrédités respectivement à Berne et auprès de l'AELE et du GATT à Genève, M. Salvador Hassan, consul général du Portugal à Genève, ainsi que les représentants des autorités genevoises. Chacun put se convaincre, verre en main, que le Portugal produit des vins de qualité, aussi bien des blancs que des rouges, secs ou doux, ainsi que de délicieuses rosés, sans oublier, bien sûr, le vin de Porto et le vin de Madère. Et puis, il y a également les mousses naturels, les eaux-de-vie et les liqueurs, qui sont fort estimables eux aussi. C'est dire que le vignoble portugais donne naissance à une gamme variée et fort étendue de crus, qui méritent d'être beaucoup mieux connus qu'ils ne le sont, hormis le Porto et le Madère, car ils sont à même d'apporter, de manière fort agréable, les différents mets composant un menu de haute qualité.



Ouverture de la grande campagne d'hiver pour l'industrie hôtelière suisse

Une fois de plus, nous y voilà! Revenant année après année, comme le Noël Noël, voici que, avec six grandes pages, le prospectus HOWEG «Grande vente d'hiver pour hôteliers et restaurateurs» s'ouvre à fait son entrée dans tous les établissements.

Le département des denrées alimentaires de la HOWEG a combiné près de deux cents produits parmi les plus nécessaires: conserves de fruits, conserves de légumes, riz, farine, huile, pâtes, jus de fruits, confitures et bon nombre d'autres articles indispensables. Sur la base du prix-courant HOWEG, l'acheteur bénéficie de rabais s'échelonnant entre 14 et 20%. Tous les hôteliers et restaurateurs peuvent profiter de l'opération, qui n'est donc pas limitée aux sociétaires HOWEG.

Pour assurer une livraison franco domicile à la fois rationnelle et économique, la commande minimum doit être de vingt cartons ou unités assortis, c'est-à-dire que l'acheteur peut combiner les articles à sa guise.

Ces achats d'hiver fournissent une excellente occasion de s'approvisionner largement de tout ce qui fait défaut, d'autant que la grande majorité des articles offerts comprennent des conserves ne posant aucun problème. Même si vos possibilités d'entreposage sont réduites, il vaut la peine d'établir un petit stock de besoins pour la saison d'hiver, afin de profiter des conditions HOWEG qui sont réellement des plus avantageuses.

Comme au cours de notre campagne d'été, le procédé de commande simplifié a fait brillamment ses preuves; il ne sera certainement pas difficile à l'hôtelier ou au restaurateur de libeller exactement le talon de commande perforé et de l'expédier franco à la HOWEG. Pour le cas où vous auriez égaré le prospectus des offres HOWEG, ne vous gênez pas d'en demander un autre auprès du conseiller de vente HOWEG ou directement chez HOWEG Granges!

Wintereininkauf mit Spezialrabatten

Wieder einmal ist es so weit. Auch dieses Jahr ist jedem Gastgewerbetler der sechsstellige HOWEG-Einkaufsprospekt für das «Grossen Wintereininkauf für das schweizerische Gastgewerbe» ins Haus geflogen. Die HOWEG-Lebensmittelabteilung hat nahezu 200 der meistbenötigten Produkte aus diesem Sektor zusammengestellt. Gemüse- und Fruchtkonserven, Reis, Mehl, Öl, Teigwaren, Säfte, Konfitüren und viele weitere stets benötigte Artikel gehören dazu. Der Käufer profitiert von Rabatten zwischen 14 bis 20 Prozent, basierend auf der HOWEG-Preisliste. Teilnahmerechtlich sind alle Gastgewerbetler, also nicht nur HOWEG-Mitglieder! Im Interesse einer rationalen und kostensparenden Fränschhaus-Lieferung beträgt die Mindestbezugsfrist 20 Kar-

tons oder Einheiten assortiert, das heisst nach Wunsch frei zusammenstellbar. Dieser Wintereininkauf ist ein idealer Anlass für eine umfassende Bedarfseinkaufung, um so mehr, als der überwiegende Teil des Angebots aus problemlosen Vollkonserven besteht. Auch bei beschränkten Lagerverhältnissen lohnt es sich, eine Bedarfsrechnung für die bevorstehende Wintersaison zu machen, um so von den interessanten HOWEG-Konditionen zu profitieren!

Nachdem sich während des vergangenen grossen Sommer-Einkaufs das vereinfachte Bestell-Verfahren mit grossem Erfolg bewährt hat, wird es auch diesmal dem bestellenden Hotelier oder Gastwirt nicht schwer fallen, die perforierten Bestelltalons genau auszufüllen und franko an die HOWEG zu senden!

Sollten Sie den HOWEG-Angebotsprospekt verlegt haben, dann scheuen Sie sich nicht, beim HOWEG-Verkaufberater oder direkt bei der HOWEG Granchen einen neuen anzufordern!

Deutscher Agrexport in die Schweiz

Der Wert der deutschen Agrarexporte in die Schweiz hat sich in den letzten zehn Jahren mehr als verdoppelt. Für 1972 rechnet die Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA) mit einem Exportwert von etwa 230 Millionen DM. Die Schweiz lieferte im vergangenen Jahr Agrargüter im Wert von 89 Millionen DM in die Bundesrepublik.

Wie ein Sprecher der CMA erklärte, konnte die Steigerung der Ausführungen u.a. durch eine Serie von zusätzlichen Verkaufsaktionen in Supermärkten, Warenhaus-Ketten und «Cash and Carry»-Läden erreicht werden. Für den Herbst und für das nächste Jahr seien zahlreiche weitere Aktionen in Vorbereitung, die das Interesse der Schweizer Hausfrauen und des Hotelgewerbes an deutschen Spezialitäten und Getränken noch erhöhen sollen.

TUI um Transeuropa erweitert

Die Reisebüros in der Bundesrepublik mit einer Touropa-, Scharnow- und Hummel-Vertretung werden mit Erscheinen der Sommerprospekte 1973 ihre Angebotspalette mit dem Vertrieb von Transeuropa-Reisen erweitern. Die Transeuropa Reisen GmbH (Nürnberg) ist das gemeinsame Reiseunternehmen des Grossverandhauses Quelle und des Warenhauskonzerns Karstadt und wird von November dieses Jahres an mit dem Reisekonzern Touristik Union International (TUI), dem die Firmen Touropa, Scharnow, Hummel, Dr. Tigges-Reisen und Air-tours angehören, fusionieren. Nach einer Mitteilung der TUI sieht die künftige Vertriebspolitik des TUI-Verbundes weiter vor, dass 72 Karstadt- und 24 Quelle-Warenhäuser sowie 44 ausgewählte Quelle-Verkaufsstellen von Sommer 1973 an über alle Programme der in der TUI vereinten Reiseveranstalter verfügen sollen.



Vor dem neuen Fremdarbeiterbeschluss

Der neue Fremdarbeiterbeschluss des Bundesrats befindet sich noch in der Vernehmlassung; er dürfte erst nach dem 1. November bekanntgegeben werden.

Am Kongress des Schweizerischen Gewerkschaftsbundes hat Bundesrat Tschudi die erwartete Erklärung der Landesregierung zur Fremdarbeiterpolitik abgegeben. Sie bekräftigt die im Regierungsprogramm enthaltenen Punkte, insbesondere auch die Absicht des Bundesrats zur Schaffung eines «einheitlichen Arbeitsmarktes». Der Bundesrat werde am Stabilisierungsziel «unverrückbar» festhalten.

Hinter den Kulissen des Kongresses war zu vernehmen, dass das Kontingent für neuzuziehende Jahresaufenthalter insgesamt um 1000 Einheiten überschritten worden sei, so dass sich eine Kürzung im neuen Beschluss aufdränge. Darüber hinaus sollen die Umwandlungsansprüche neuchter Saisoniers im Rahmen dieses Kontingents Priorität erhalten. An die Zuteilung von Saisoniers an einen erweiterten Kreis von Berechtigten den-



ke der Bundesrat nicht. Es wäre Zeit, dass der Bundesrat durch die Publikation des neuen Beschlusses Klarheit schaffen würde.

Neue «Lex von Moos»

Der Bundesrat hat Botschaften und Entwürfe zur Revision des Bundesgesetzes über Grundstückverkäufe an Ausländer verabschiedet. Der neue Gesetzestext umfasst auch die bekannten Umgehungsmöglichkeiten des alten Gesetzes und eine entsprechende Ausdehnung der Bewilligungspflicht. Der Wohnsitz wird restriktiver umschrieben. Die bisherigen fakultativen Verweigerungsgründe werden in zwingende verwandelt. Die Bundesaspekt über die Bewilligungspraxis der Kantone wird verstärkt, zudem erhält die Bundesverwaltung ein Recht zur Beschwerde gegen kantonale erstinstanzliche Verkaufsbewilligungen.

Zur Lage der schweizerischen Industrie

Gegenüber der Vergleichsperiode des Vorjahres hat die Industrieproduktion im zweiten Quartal 1972 nur noch um ein Prozent zugenommen. Fast überall ist der Arbeitsvorrat weiter im Sinken begriffen. Sehr uneinheitlich ist die Entwicklung der einzelnen Branchen. Starke Zunahmen z. B. in der Textilindustrie (plus 9 Prozent) stehen Produktionsverminderungen z. B. in der graphischen Branche (minus 6 Prozent) gegenüber. Die Produktion der Metall- und Maschinenindustrie ist gegenüber dem Vorjahr unverändert geblieben. Die Zuwachsrate der industriellen Produktion war in fast allen anderen OECD-Staaten grösser als in der Schweiz.

Wo wird am meisten gebaut?

Im Landesmittel wurden letztes Jahr Bauten im Werte von 3145 Franken je Landesbewohner errichtet. 65 Prozent über diesem Mittel lag die Bautätigkeit in Graubünden, 49 Prozent darüber im Wallis. An dritter Stelle der Bauaufwendungen pro Einwohner befindet sich Basel-Land, gefolgt von Uri, Zug, Obwalden, Zürich, Genf, Schwyz und Nidwalden. Genau dem schweizerischen Durchschnitt entspricht die Bautätigkeit im Tessin, leicht darunter liegen Aargau, Baselland und Waadt. Weit unter dem Landesmittel sind Bern, Freiburg, Appenzell-Ausser-Roden und Neuchâtel verblieben. In Graubünden wurde je Einwohner doppelt soviel gebaut wie im Kanton Bern, im Kanton Basel-Land doppelt soviel wie in Neuchâtel.



Sporthaus Sörenberg AG

Dieses mit einem Aktienkapital von 600 000 Franken dotierte Unternehmen der Förderung und Entwicklung des Fremdenverkehrs in Sörenberg, insbesondere durch Errichtung und Unterhalt eines Sporthauses mit Selbstbedienungsrestaurant und preisgünstigen Übernachtungsmöglichkeiten, in erster Linie für Sportkreise der Wintersaison, hat auch für das letzte Rechnungsjahr keine Dividende ausgeteilt.

Skillit Sörenberg AG

Auf dem Aktienkapital von 720 000 Franken dieses Skillit-Unternehmens ist auch für das letzte Rechnungsjahr eine Dividende von sechs Prozent zur Auszahlung gelangt.

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

HAME
Neu - Neu - Neu - Neu - Neu - Neu

GS 20

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

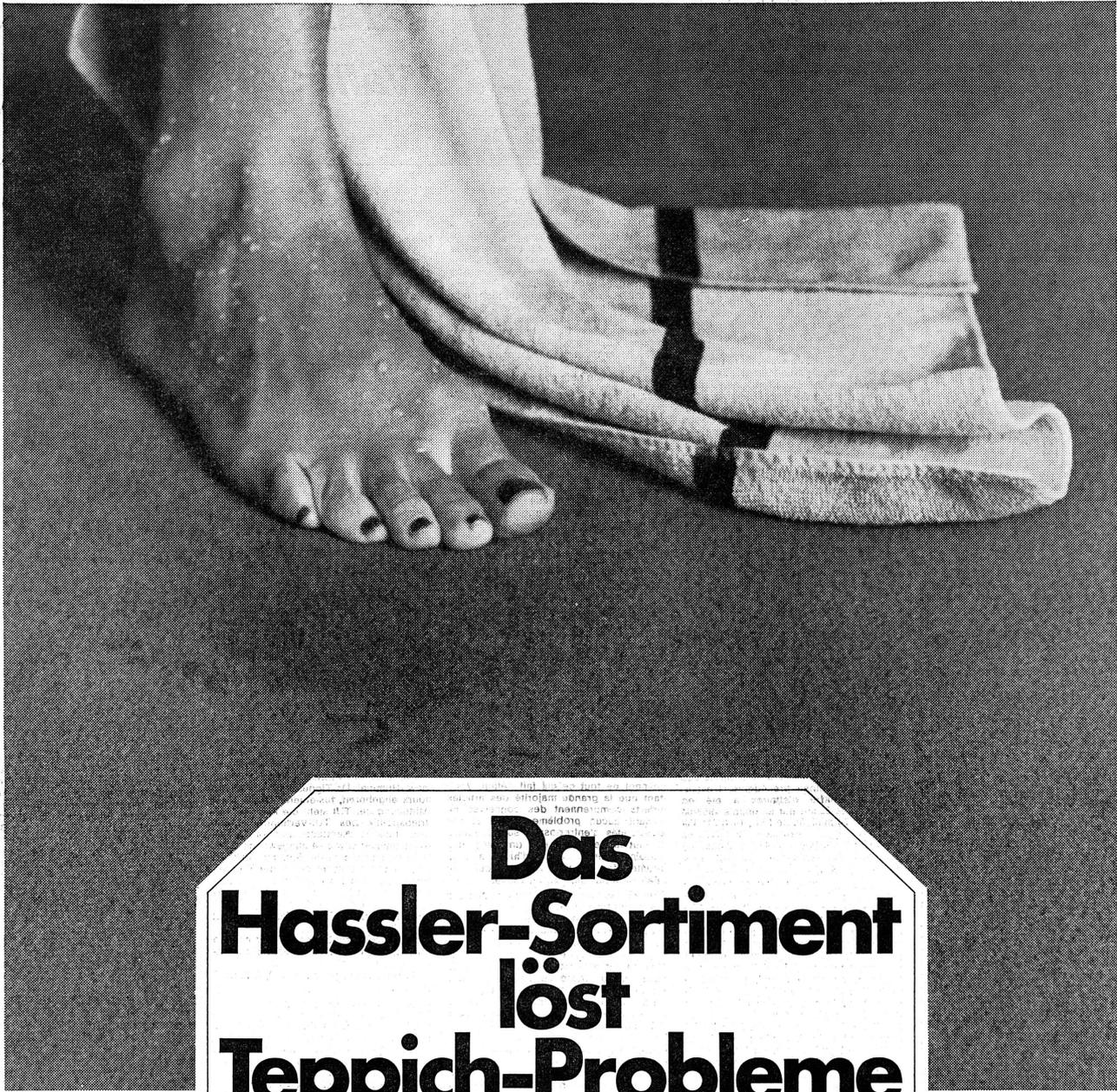
Spülautomat für Gläser und Kaffeegeschirr

BON

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Unterlagen direkt beim Hersteller

HAMO AG
2500 BIEL-BIENNE
Solothurnstr. 140

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
(GS 20) HR



Das Hassler-Sortiment löst Teppich-Probleme im Hotel!

Zum Beispiel im Gästezimmer mit Tapisom S 1000*, dem Moquette mit dem hohen Gehkomfort**

Das Hotelzimmer ist das kleine, private Reich Ihres Gastes; für kurze Zeit ersetzt es ihm sein Zuhause. Und wenn er sich darin so wohl fühlt wie im eigenen Heim, dann haben Sie gewonnenes Spiel!

Zum Wohnkomfort trägt der Teppichboden **Tapisom S 1000***** Wesentliches bei. Er ist der Star aus dem Nadelfilz-Programm, ein Teppich mit elegantem, samtartigem Velours-Charakter. Die rucksseitige Schaum-Beschichtung verleiht ihm den elastischen, angenehmen Gehkomfort, den man besonders mit blossen Füssen schätzt!

Tapisom S 1000*** hat aber gleichzeitig all die unerreichten Eigenschaften der grossen Tapisom-Familie, die aus ihm den idealen (und preisgünstigen!) Teppichboden für den Wohnsektor in Ihrem Hotel machen:

- unempfindlich gegen Wasser
- hervorragende Schall- und Wärme-Isolation
- sehr gute Lichtbeständigkeit
- unerreichte Pflegeleichtigkeit

Tapisom S 1000*** gibt es in 9 wunderschönen, leuchtenden Farben!

Das Hassler-Sortiment ist erhältlich beim Fachhandel.

Das Teppich-Programm «Tapisom» umfasst ausserdem:

Tapisom S 300***
preisgünstig, 8 Unifarben

Tapisom S 600**RT**
uni oder gemustert,
100% vollsynthetisch,
2 Dessins in 9 Farben, zusätzlich 14 Unifarben

Tapisom S 611**R**
100% vollsynthetisch, mit gehweichelem Kompaktrücken,
7 Unifarben

Tapisom S 900**RT**
100% vollsynthetisch, 6 Unifarben,
dicke, bauschige, rustikale Qualität

****RT = höchste Hassler-Raumklassen-Einteilung; zusätzlich (rollstuhl- und treppenfest)

Das Hassler-Hotel-Sortiment ist speziell auf die besonderen Ansprüche des Gastgewerbes ausgerichtet. Es enthält ausschliesslich Qualitäten, die sich unter härtesten Bedingungen bewährt haben. Qualitäten, für die wir mit der Hassler-Garantie einstehen!

Lassen Sie sich von Ihrem Fachhändler beraten: er hat auch für Ihr Teppich- oder Bodenbelags-Problem im Hotel die richtige Hassler-Lösung bereit!

*** Hassler-Raumklassen-Einteilung. Qualität für sehr häufige Benutzung im Wohnsektor des Hotels.

Für jedes Teppich- und Bodenbelags-Problem die richtige Lösung:
das Hassler-Sortiment

HASSLER
Hans Hassler AG, Kasinostrasse 19, 5001 Aarau, Telefon 064 / 22 21 85

Bern	Hans Hassler AG	031 22 33 44	Zug	Hans Hassler AG	042 21 86 22
Biel	Hans Hassler AG	032 3 33 77	Lausanne	Hans Hassler AG	021 26 40 07
Lucern	Hans Hassler AG	041 22 05 44	Neuenburg	Hans Hassler AG	038 25 21 21
St. Gallen	Hans Hassler AG	071 24 48 11	Zürich	H. Rüegg-Parry AG	01 36 37 44



Avec le canton du Valais, nous poursuivons aujourd'hui la présentation des régions touristiques de l'ONST. Comme de coutume, nous cérons la plume à quelques personnalités de l'hôtellerie et du tourisme qui, dans ce sympathique canton bilingue, tiennent les rênes de cette industrie en plein essor. (Rédaction)

Touristische Regionen



Valais Wallis

Nos préoccupations en matière de développement touristique

par M. Bernard BORNET, préposé au tourisme du canton du Valais et président de la Commission consultative en matière d'aménagement du territoire.

Toute initiative individuelle ou de groupe contribue au développement, dans quel que secteur que ce soit. Avec des conséquences qui souvent dépassent le cadre limité de ceux qu'il l'ont pris. Il en va ainsi dans le tourisme où, par exemple, des promoteurs audacieux – et il en faut dans notre système économique – ont obtenu des bénéfices mérités, mais souvent exagérés en laissant à la collectivité une facture qu'ils auraient dû régler en bonne partie eux-mêmes. Cette constatation, qui n'est pas un reproche d'Etat car cette action n'est pas légalement sanctionnée, nous amène à constater que les pouvoirs publics doivent contrôler la croissance économique, diriger le dynamisme de l'initiative privée vers le bien commun.

Des dispositions légales ont déjà été prises pour le développement touristique de notre Canton (loi sur l'organisation de l'Union valaisanne du tourisme et des sociétés de développement, etc.).

Un programme d'urgence a également été décrété et est en voie d'achèvement: l'inventaire global du tourisme valaisan. Son but? Par un pèlerinage dans chaque commune et avec le concours de toutes les sociétés de développement, poser un diagnostic précis de quantité et qualité de notre tourisme.

Cette banque de données permanentes constitue la base de notre activité future. Ces éléments seront d'un précieux secours à la Commission extra-parlementaire – dont j'espère la constitution toute prochaine – chargée de proposer une nouvelle législation sur le tourisme sur la base du premier projet établi à ce jour. Dans les limites du présent article, nous nous bornerons à quelques-unes de nos préoccupations majeures au plan touristique cantonal.

Le développement régional

La première se situe au niveau de l'aménagement du territoire. On ne saurait étouffer les initiatives, mais les tendances à un développement de type anarchique doivent converger vers un plan directeur touristique intégré dans le cadre des options générales prises par le canton en matière de développement et d'aménagement du territoire. Cela implique pour le canton une nouvelle organisation déjà amorcée pour l'arrêté fédéral urgent en matière d'aménagement du territoire, organisation prévue partiellement également dans la future loi sur les constructions et dans celle sur le tourisme, mais dont le projet d'ensemble est à l'étude auprès du Conseil d'Etat.

Les projets de développement touristique présentés ne peuvent plus être pris pour eux-mêmes, mais doivent participer d'un développement régional. Il faudra se déterminer et ne pas vouloir construire partout, prendre des options claires et effectuer des choix. Ainsi on pourra parler de régions touristiques bien délimitées.

Agriculture et tourisme

Le développement touristique ne saurait non plus être dissocié du reste de l'économie. Une osmose est nécessaire entre les divers secteurs; une nouvelle organisation régionale et cantonale est indispensable (Träger). Je crois, que le mariage à réussir plus particulièrement est celui de l'agriculture et du tourisme. L'environnement naturel étant le cadre sans lequel seul un tourisme technique chétif est possible, les soins à donner à la nature retiennent toute notre attention. Or nous assistons à une désertion de l'entretien des terres et il est de toute première importance et urgent de favoriser l'éclatement de la multiplicité des solutions propres à y remédier. La nouvelle politique fédérale sera-t-elle déterminante, le l'espère. Il serait tout de même affligeant de devoir recourir à une voirie tentaculaire et chère pour nettoyer des prairies qui devraient avoir un rendement. (Prix du fuchage par des employés communaux en 1971 dans une station valaisanne: 8 centimes/m²!).

Financement de l'Etat...

Une autre question fondamentale est celle du financement des équipements touristiques. Les infrastructures de base, déterminantes pour le développement touristique, doivent demeurer le propre des collectivités publiques, sous réserve des grands projets ex-nihilo qui ne doivent pas grever les finances communales ainsi que je le laissais entendre en début d'article.

...et de l'initiative privée

Par contre, tout en espérant que les pouvoirs publics jouent un rôle moteur plutôt que paralysant, il faut bien admettre que nous devons trouver des moyens privés de financement suffisants pour le développement des équipements touristiques (téléphériques, piscines, centres sportifs, etc.) techniquement modernes, sûrs et compétitifs. La loi fédérale sur l'aide aux investissements dans les régions de montagne devrait nous être très utile par les prêts prévus. Ceux-ci étant de portée limitée (en règle générale, un quart de l'investissement total au maximum), il faut trouver d'autres moyens. La future loi valaisanne sur le tourisme, au stade actuel, prévoit l'introduction d'une taxe différenciée d'équipement sur la construction d'immeubles dans les régions touristiques. Notre hôtellerie devra, à mon avis, faire l'objet d'un statut spécial. Seule une solution moderne et audacieuse, en Valais comme ailleurs, peut favoriser un essor durable dans ce domaine.

L'importance de la formation professionnelle

La formation et le perfectionnement professionnels enfin constituent l'une des préoccupations constantes de l'autorité. Elle est, de plus, très actuelle.

Le tourisme représente un moyen d'existence pour les montagnards. Encore faut-il que ceux-ci y soient préparés moralement et techniquement. Il s'agit de tout un éventail d'activités selon le stade de développement des lieux de tourisme, mais il y a toutefois un dénominateur commun possible, ne serait-ce que la conscience touristique. De toute évidence, de l'attention que nous porterons à ces problèmes de formation dépendra la qualité des prestations du personnel dont le touriste exige toujours davantage, prestations qu'il est prêt à payer très raisonnablement.

L'unité d'action et la collaboration

Pour obtenir le succès dans les quelques domaines prioritaires évoqués, comme ailleurs, une unité de vue est indispensable entre les services et départements de l'Etat. C'est notre mission principale et particulièrement délicate que cette coordination. L'unité d'action, indispensable à l'heure des communes touristiques, ne sera toutefois possible qu'avec la collaboration loyale et soutenue des partenaires économiques et du peuple.

L'aménagement du territoire comme instrument de développement touristique cohérent

Nous nous sommes enfin aperçus que le sol, la nature en général, est une denrée limitée. Plus une chose est rare, plus elle est chère. La nature n'échappe pas à cette règle. Il a toutefois fallu que la pollution détruite, ou pour le moins menacée certains biotopes et biens nécessaires à la vie, pour prendre conscience que la nature, sous ses apparences gratuites, a un prix. On est même tenté de dire qu'elle n'a pas de prix! Tellement le capital-nature est ressenti chaque jour plus comme un don qui génère pour l'homme, un bien commun qui mérite attention et respect. Les autorités politiques du pays, le peuple suisse l'ont compris: divers actes législatifs ont été posés; de nouvelles instances administratives spécifiques créées. Certes le degré de sensibilisation à ces problèmes est variable selon que l'on habite la villa ou la campagne, une région polluée par un développement frénétique ou que l'on vit parmi les clochettes des troupeaux, selon que l'on est jeune ou plus âgé.

Un dénominateur commun: la loi fédérale sur l'aménagement du territoire.

Comme précurseur, le Conseil fédéral, suivi par les Chambres, a promulgué cet arrêté instituant des mesures urgentes en matière d'aménagement du territoire. Si le titre est long, la durée de l'arrêté est de trois ans (31 décembre 1975). Le canton du Valais, tant décrié par quelques Confédérés soucieux de pureté – surtout de celle des autres? – n'a pas attendu ces nouvelles mesures pour agir. Grâce en particulier à des mouvements qui ont aussi leurs fanatiques, mais dont les responsables et la grande majorité des membres sont généralement des hommes équilibrés, nombre de sites ont été préservés qui ne l'auraient pas été sans cela. Je me plais à citer pour le Valais les régions suivantes: Tanay-

Grammont, Ht-Val de Bagnes, Rossellatères, Vallée de Binn, Morgins, Dents-du-Midi, etc...

Une commission de 19 membres

L'arrêté fédéral fut toutefois pour le canton une occasion trouvée pour agir dans des proportions toutes différentes. L'application des nouvelles dispositions a été confiée à une commission de 19 membres et, comme organe exécutif, à un groupe de travail restreint pris au sein de celle-ci. Le Conseil d'Etat a voulu rendre les autorités communales personnellement attentives à cet arrêté et le groupe de travail les a consultés. Les propositions émanant des communes, des divers milieux de protection de la nature et des sites sont ensuite examinées par ladite commission. Celle-ci est d'ailleurs bien représentative des régions linguistiques, elle est composée de associations telles que la LVPN, le Heimatschutz, de l'économie et des secteurs les plus directement concernés de l'administration.

De quelques principes de travail

Un certain nombre de principes président aux décisions de la commission. Outre les règles qui veulent que, par exemple, le vignoble valaisan soit mis sous protection provisoire, compte tenu des besoins réels de la construction des localités qui s'y trouvent, le Conseil d'Etat a fixé dans deux décisions la méthodologie propre à l'application de l'arrêté fédéral.

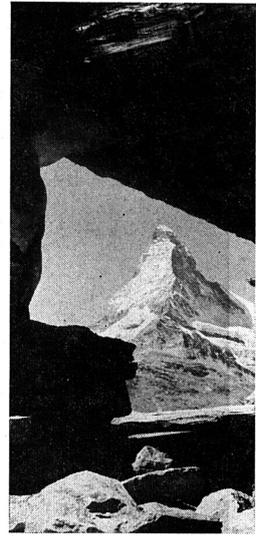
Tout d'abord nous désignerons, comme zones protégées à titre provisoire, les zones et objets tombant strictement sous le coup de l'art. 2, al. 1.: rives de rivières et de lacs, sites remarquables, zones de détente, zones d'avalanches, localités historiques, monuments naturels et culturels.

Pour l'heure, la partie romande du canton a déjà fait l'objet de propositions de la commission à l'attention du Gouvernement. Celui-ci a par ailleurs décidé de déterminer, en dehors du cadre de cet arrêté fédéral, de désigner les zones de constructions répondant aux exigences de l'aménagement futur du territoire. Hors des zones protégées, au sens de l'arrêté fédéral et des zones de construction, toutes les constructions et installations seront examinées par le Conseil d'Etat quant à leur compatibilité avec les buts visés par l'aménagement du territoire. Ces décisions sont à considérer comme un tournant décisif en matière d'aménagement du territoire cantonal. Mais restons-en, pour l'instant, à l'arrêté fédéral.

Protection et tourisme

Contrairement à ce que certains pourraient imaginer, le canton ne sera pas chiche dans la désignation de ces zones, car nous savons que notre nature sauvage, notre faune, notre flore, le pittoresque et le calme de notre canton sont autant d'éléments indispensables pour nous-mêmes et que recherchent toujours plus les hommes de ce temps en quête d'évasion et de récréation.

Nous ne serons ni chiches, ni déraisonnables. Parce que la protection est faite pour l'homme et non l'homme pour la protection. Primum vivere, deinde philo-



Une image de marque pour tout le Valais plus qu'une simple attraction locale. (Photo Optik, Zermatt)

Le village de vacances de Fiesch spécialement conçu pour le tourisme des jeunes. (Photo ONST)

sophar! Le tourisme est la principale source de pain quotidien chez nous. Quel tourisme? Cela est une autre question.

A titre de mesures provisionnelles, et en première étape, le Conseil d'Etat a décrété zones protégées à titre provisoire les régions suivantes: la Combe de l'A (5500 hectares); Derbornence (6200 ha); Ferpêche-Mt-Collon (8500 ha); Bois de Finges (4440 ha); Bietschhorn-Massiv (23 500 ha); Zwischbergen-Laggital (10 600 ha). Soit au total 59 740 ha, ce qui porte le total des zones protégées à ce jour, à 82 481 hectares, soit plus de 1/4 de la superficie totale du canton. Je considère, pour ma part, cette première décision comme étant d'une importance toute particulière pour l'avenir du tourisme valaisan.

L'aménagement de zones d'attrait

Nous ne devons pas tenir ces zones pour protégées dans le sens de l'interdiction qui a trop eu cours jusqu'à ce jour. Il faut voir les choses positivement et remplacer le point de vue de l'interdiction de développement par celui d'aménagement de zones d'attrait. Ces casis sont nécessaires pour les promenades, l'évasion dans le calme, la réflexion, l'oraïson si possible. Demeure réservée la question des prestations aux propriétaires de ces terrains. Cet intérêt doit être pesé avec celui de l'aspect social qu'on est en droit d'attendre de l'usage de la propriété du sol. Il faut de plus espérer qu'une certaine proportionnalité existe entre l'effort des régions rurales et urbaines, des régions de plaine et de montagne. C'est dans ce contexte qu'une péraquation doit être recherchée. Quoi qu'il en soit, je considère cet arrêté fédéral et les mesures consécutives prises par le Canton du Valais comme un premier instrument propre à opérer un choix conscient et clairement exprimé en vue de favoriser un développement touristique cohérent.

B. Bornet

L'hôtellerie valaisanne

par M. Fritz BALESTRA, président de l'Association hôtelière du Valais

L'hôtellerie valaisanne, jouit aujourd'hui encore d'une réputation bien établie, celle des maisons accueillantes et bien tenues. Cette hôtellerie, par ses propres efforts et ceux conjugués avec l'Union valaisanne du tourisme et l'Office national suisse du tourisme, se trouve dans le courant des grands marchés touristiques européens.

Quelques chiffres

Nous ne disposons hélas que de peu de grands hôtels aptes à recevoir le tourisme de masse. L'hôtellerie valaisanne compte 831 hôtels concessionnés qui représentent 29 652 lits. Depuis 1950, une prolifération de petits hôtels se sont construits, mais la moyenne de lits n'excède pas 28 lits. Le nombre de lits n'excède de la construction, le taux des intérêts et les concessions atteint le chiffre de 41 823. Les nuitées d'hôtels s'élevaient à 811 000 en 1950 et à 3 411 000 en 1971. Quant au taux d'occupation, il était de 31% en 1950 et atteint 44% aujourd'hui.

Les grands hôtels sont peu nombreux et subissent le coût exagéré des terrains et de la construction, le taux des intérêts et la pénurie toujours plus marquée du personnel. Ils ne peuvent guère se construire qu'avec l'appui de sociétés financières.

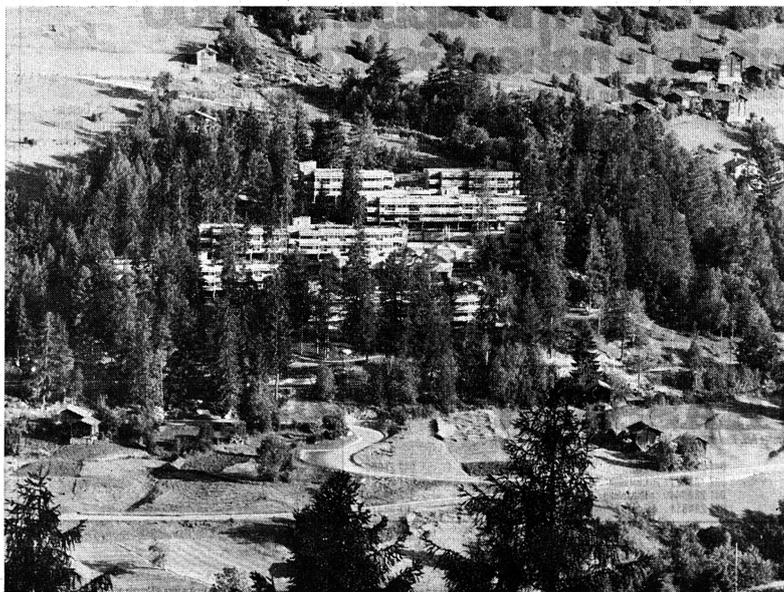
Le grand «boom» des sports d'hiver a apporté à nombre de stations, la «manne» indispensable à leur survie. Cette spectaculaire expansion touristique hivernale a beaucoup apporté au Valais,

qui compte désormais plusieurs nouvelles stations.

Une concurrence imployable: la para-hôtellerie

Cependant il ne faut pas oublier que si notre siècle est marqué par ce phénomène social qu'est le tourisme, une concurrence imployable pour l'hôtelier s'est installée dans nos stations: la para-hôtellerie. De grands immeubles construits en appartements hébergent un nombre impressionnant d'étrangers et livrent une concurrence outrancière aux établissements concessionnés. Nous avons demandé instamment au Département concerné d'intervenir énergiquement et de ne livrer des autorisations de construire qu'après enquête approfondie pour ces immeubles qui, trop souvent, ne fournissent ni service d'hôtel, ni locaux exigés dans tout établissement public et qui se permettent de fonctionner comme débit d'alcool et boîte de nuit, tout cela sans concession!

Certaines de ces réalisations et certaines grandes stations valaisannes ne sont pas étrangères à l'arrêté fédéral du mois de juin dernier. Il nous semble toutefois que cet arrêté aurait pu être discriminatoire et tenir compte des besoins de certaines vallées peu favorisées, où l'apport agricole est quasiment nul. Il y a un grand nombre d'immeubles et d'appartements qui sont la propriété d'étrangers en tant que placement financier et qui restent la plupart du temps fermés. Ce sont là des surfaces précieuses mal utilisées et mal occupées.



Fendant «SOLEIL DU VALAIS»

Johannisberg «GOUTTE D'OR»

Vins du Valais
VARONE
SION

Dôle «VALERIA»

Marc «VIEUX CLOCHER»



Vertrauen Sie Ihre Erträge der

Walliser Kantonalbank

an. Eine sichere Anlage, zu günstigen Zinssätzen.

Sparhefte
Terminsparhefte
Jugendsparhefte
Altersparhefte

Depositscheine

auf 3 bis 4 Jahre fest
auf 5 oder mehr Jahre fest



Walliser Kantonalbank

Staatsgarantie für alle Einlagen

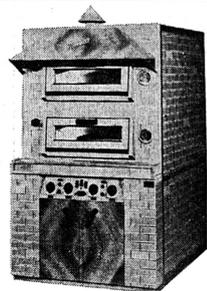
FOURS à PIZZAS

Chambre voûtée, éclairée, en pierres réfractaires

GRAND STOCK : différents modèles et grandeurs, conçus pour températures élevées, très bonne isolation

Demandez nos conditions intéressantes, importation directe

Nombreuses références en Suisse



aussi pétrins pour pâte à pizza



Importation de matériel pour l'alimentation
SERVICE APRES-VENTE ASSURE
GUY RUBELLIN - SAXON
Tél. 026 / 6 22 67

A découper, remplir et nous retourner.

Veuillez m'adresser, sans engagement de ma part, une documentation détaillée.

Nom et adresse de l'expéditeur:

804

MACRO CUISINES PROFESSIONNELLES GROSSKÜCHEN-EINRICHTUNG



exposition permanente de matériel pour équipement de cuisines, snacks, self-services, etc...

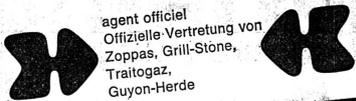
Ständige Ausstellung von Einrichtungen für Küchen, Snacks, Selbstbedienungen usw.

SION/UVRIER VS
restorex

projets, devis, installations complètes, installations gaz liquide,

service après-vente sur place garanti, par monteurs qualifiés

AU CENTRE DU VALAIS IM ZENTRUM DES WALLIS
3958 UVRIER-Sion 027/9 68 66



agent officiel
Offizielle Vertretung von
Zoppas, Grill-Stone,
Traitogaz,
Guyon-Herde

Projekte, Kostenvorschläge, schlüsselfertige Einrichtungen, Flüssiggas-Installationen

Service, auch nachher garantiert, durch qualifizierte Monteure

Ein RIESE in der Leistung - ein ZWERG im Preis

Ist der Silectro Staubsauger 10, der richtige Apparat für maximal beanspruchte Teppichbeläge. Er vereint alle Vorteile der seit über 40 Jahren bewährten Silectro Industriestaubsauger:

Wirksamste Grundreinigungswirkung, dank der Ausriistung mit Turbodüse • Außerst solide Konstruktion bei niedrigem Gewicht • Sehr wendig • Geräuscharm • Höchster Schutz durch doppelt isolierten Motor • Der ideale Staubsauger für die hohen Anforderungen an die Bodenpflege im Gastgewerbe.

Ihr Lieferant von Reinigungsmaschinen und Geräten:

SILECTRO, 8103 Unterengstringen, Tel. 01/793088



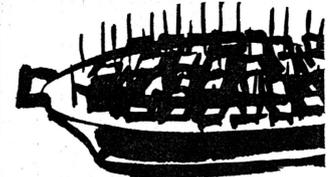
Silectro
Staubsauger 10

Mehrumsatz im Gastgewerbe dank Merkurkaffee

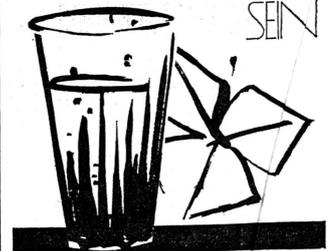
Votre chiffre d'affaires s'accroît grace au café Mercure



ES MUSS NICHT IMMER KAVIAR



ABER ES DARF IMMER FENDANT SEIN



Wir interessieren uns für den Silectro Staubsauger 10 und erwarten unverzüglich Ihre Unterlagen. Wir haben zudem folgendes Reinigungsproblem:

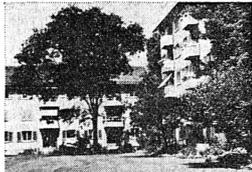
HR

Name, Postleitzahl, Ort _____

Es fördert sich nur,
wer selbst sich fordert.
Ein seltenes Problem ist
eine Herausforderung an

Know-How, Erfahrung,
Fortschritt und Technik.
Wer hier besteht,
verdient Vertrauen.

Das seltene Problem:

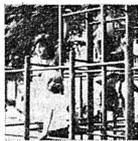
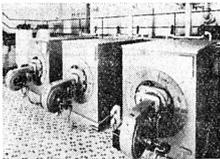


Ein Dorf in der Stadt. Überall grün dazwischen. Wiesen, Bäume und Sträucher. Grosszügig angelegte Mehrfamilienhäuser.

Nichts wirkt drückend, nichts ist beengend. Da gibt es Spielraum für fröhliche Kinder. Im Sommer im Grünen – im Winter im Weissen. Dann rollen Lawinen, vergängliche Kunstwerke entstehen. Und Nasen triefen, Hände frieren, die Füsse haben den Kuhnagel.



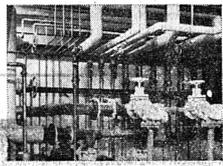
Gut, dass die wohlige Wärme der Wohnung nahe ist. Auf diese wohlige Wärme wollen wir hinaus. Denn die stammt von uns. Für mehr als 1000 Menschen in 49 Mehrfamilienhäusern. Zusammen sind das 341 warme Wohnungen. Und zwei Kindergärten, ein kleines Fabrikgebäude und die Verwaltungsgebäulichkeiten kommen dazu. 2,5 Millionen kcal/h sind vonnöten. Und weil diese Siedlung intelligent geplant ist, wird nicht in 341 Wohnungen geheizt und auch nicht in 49 Häusern, sondern an einem einzigen Ort: in der Heizzentrale. Und weil Wohnsiedlungen nicht nur des Wohnraumes



Heizung in der Wohnsiedlung im Gut Zürich

wegen entstehen, weil sie zudem als wichtigen Aspekt die Wirtschaftlichkeit haben, wurde genau geprüft, wer heizen wird. Nur der Wirtschaftlichste, Zuverlässigste, Zweckmässigste kommt zum Zug.

1000 erkältete Gut-Bewohner könnten zum heissen Eisen werden. Und 341 zu kostspielig erwärmte Stuben wären auch keine Freude. Die Prüfung ergab: In diesem Fall – STREBELWERK AG, Rothrist. So entstand dieser spezielle Kontakt: Zürich-Rothrist. Unser «Gut»-Problem: «Wie kann so viel Wohnraum auf wirtschaftliche und absolut zuverlässige Weise beheizt werden, wo der Heizraum mit normaler Tür bereits besteht und zudem



eine gute Heizleistungs-Reserve einkalkuliert sein muss?» Die Lösung: 3 zerlegbare STREBEL-DG2-Dreizug-Guss-Hochleistungskessel mit einer Heizleistung von zusammen 3,09 Millionen kcal/h. Den ganzen Platz im Heizungsraum haben wir gar nicht gebraucht. Gerne informieren wir Sie ausführlich über die Heizung der 1000 «Gut»-Bewohner.



Coupon
Mein Heizproblem betrifft zwar nicht 341 Wohnungen, möchte mich aber trotzdem gerne über die STREBEL-Heizung informieren. Bitte senden Sie mir Ihre Dokumentation. HR

Adresse: _____

Bitte einsenden an: STREBELWERK AG, Dokumentation, 4852 Rothrist

Wer für solche Projekte das
Vertrauen verdient, geht auch
für Sie durchs Feuer.
Deshalb — und in jedem Fall —

STREBEL

STREBELWERK AG Rothrist, Tel. 062/41 24 71/41 38 21

Werke 1 und 2 in Nebikon

Ob Einfamilienhaus, ob Wohnsiedlung, wenn es
ums Heizen geht, können Sie auf uns zählen.
Mit vollem Einsatz arbeiten, heisst
unsere Devise auf jeden Fall.



Dieser Spitzgiebel wird das Markenzeichen einer neuen Gaststättenkette sein. Snacky-Schnell-Restaurants werden – sofern sich der Testbetrieb in Köln-Holweide bewährt – bei grossen Tankstationen entstehen. Die Aral AG, die Nestlé Alimentana AG und die Company Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme SA wollen die Zwangspause beim Auftanken unternehmerisch nutzen und haben zu diesem Zwecke einen Kooperationsvertrag abgeschlossen. Die Restaurants sollen behaglicher sein als ihre amerikanischen Vorbilder. Sie bestehen zum grössten Teil aus Fertigelementen und bieten 40 bis 75 Personen Platz. Durch Selbstbedienung, Rationalisierung des Angebotes und die Verwendung von Halbfertigprodukten will man einen raschen Service und gleichbleibende Qualität erreichen und die Kosten im Griff behalten. (Photo Aral)

München bewies es

Massenveranstaltungen sind für das Gastgewerbe nicht interessant

Die Delegiertenversammlung des Bezirks Oberbayern im Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband brachte nunmehr zweifelsfrei die Feststellung, dass der grösste Teil der Gastbetriebe im Olympiajahr 1972 eine so schlechte Sommersaison hatte, wie man das seit vielen Jahren nicht mehr erlebt hat. Auch die Ferienverlängerung habe sich keineswegs positiv ausgewirkt und vor allen Dingen dem Ansturm einen harten Schlag versetzt, zumal die Gäste aus Nordrhein-Westfalen in weitem Umfang ausblieben. Dabei bestritt niemand die Preisdiziplin, die München und Oberbayern während der Olympiade hielt. Der Hauptgeschäftsführer des Fremdenverkehrsverbandes München / Oberbayern und des Landesfremdenverkehrsverbandes Bayern, Hans Saugel, erklärte, der Juli 1972 sei der schlechteste Monat seit 20 Jahren gewesen und der August wenig besser. Der ADAC habe mit seiner Parole «Meidet München» Angst erweckt und viel Schaden angerichtet. Der staatliche Werbezuschuss in Bayern sei leider nicht erhöht worden. Von den 1,75 Mio DM be-

komme der Landesfremdenverkehrsverband Bayern 705 000 DM, während die vier regionalen Fremdenverkehrsverbände zusammen sich mit 850 000 DM begnügen müssten. Man vertrat die Auffassung, es sei unbedingt auf den Bayerischen Rundfunk und ADAC einzuwirken, damit nicht allzuviel abschreckende, dem Tourismus Schaden zufügende Meldungen gebracht würden. Einig war man sich darüber, dass von der Olympiade 1972 doch ein bedeutender Werbeeffect für die Zukunft ausgehe, dass es darauf ankomme, die sich nunmehr bietenden Chancen auch zu nutzen. Nach der Ueberzeugung des Vorsitzenden hat die vergangene Olympiade wiederum bewiesen, dass Massveranstaltungen sich nie positiv auf das Gastgewerbe auswirken. Bei der Winterolympiade in Innsbruck sei überhaupt nichts von den angekündigten Auswirkungen auf ganzes Oberland bis München zu verspüren gewesen und der Eucharistische Weltkongress in München brachte, gastgewerblich gesehen, «eine der grössten Pleiten». A. De.

WIR PRÜFEN, BERATEN UND BERECHNEN

Berichten Sie uns – wir sind im Gastgewerbe spezialisiert!

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



TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSH

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

40 Millionen DM für Tunesien

Der Interministerielle Referatenausschuss für Kapitalhilfe hat als deutschen Beitrag zu einem gemeinschaftlich mit der Weltbank und der International Development Association (IDA) teilzufinanzierenden Tourismusprojekt in Tunesien eine Kapitalhilfe von 40 Millionen DM zur Verfügung gestellt. Es handelt sich um das erste in dieser Form zusammen mit der Weltbankgruppe durchzuführende Vorhaben der Deutschen Kapitalhilfe. Das geförderte Projekt soll der Verbesserung der Infrastruktur in den sechs wichtigsten Fremdenverkehrszonen Tunesiens dienen. Im einzelnen umfasst es Massnahmen auf dem Gebiet des Strassenbaus, der Wasser- und Elektrizitätsversorgung, des Hochwasserschutzes, der Abwasserbeseitigung und des Fernmeldewesens. Der deutsche Kapitalhilfe-Beitrag soll vorzugsweise den beiden Fremdenverkehrszentren Djerba und Zarzis zugute kommen. Diese Regionen sind schon früher durch bilaterale Massnahmen der deutschen Kapitalhilfe gefördert worden. Träger des Projektes ist das Office national du tourisme et du thermalisme (ONTT).

Der Tourismus ist der grösste Devisenbringer Tunesiens. Die Zahl der ausländischen Besucher ist in den Jahren 1965 bis 1971 um jährlich durchschnittlich 25 Prozent, die Übernachtungsziffern sogar um jährlich durchschnittlich 33 Prozent gewachsen. Für dieses Jahr erwartet man rund 8 Millionen Übernachtungen und rund 470 Millionen DM Deviseneinnahmen aus dem Tourismus. E. S.

Terrorisme ... et tourisme

Le nombre des touristes qui auront visité Israël en 1972 sera plus élevé que celui de 1971.

«Les perspectives du mouvement touristique vers Israël sont bonnes en dépit des nouvelles pessimistes de ces derniers temps dues à la vague de terrorisme qui déferle sur le monde. Les prévisions des rentrées en devise pour l'année 1972 s'établissent à 250 millions de dollars contre 175 millions de dollars en 1971. D'autre part, il faut ajouter 100 millions de dollars des rentrées des compagnies nationales El Al et Zim et des touristes d'été en provenance des pays arabes», a déclaré M. Hanokh Givton, directeur général du ministère du tourisme au cours d'un déjeuner offert par le club Skai au Park Hôtel à Tel Aviv.

M. Givton a précisé que 55 200 touristes sont arrivés au mois de septembre 1972 contre 51 500 en 1971, soit une augmentation en 1972 de 3 700 personnes. Après la baisse constatée au mois d'août. Par ailleurs, 576 000 touristes sont arrivés en Israël pendant les neuf premiers mois de 1972 contre 505 700 pendant la même période de 1971, soit une augmentation de 14 % malgré les

événements tragiques de Munich, Londres et Bruxelles. M. Givton est optimiste et espère que si rien de spécial ne trouble la situation, 740 000 à 745 000 touristes auront visité Israël en 1972.

Congrès International

Le directeur général du ministère du tourisme a parlé également de 76 congrès internationaux qui se tiendront en Israël en 1973 avec un potentiel de 33 000 touristes en provenance de tous les pays du monde. Le congrès international des Skai Clubs se tiendra du 29 octobre au 3 novembre en Israël (avec la participation de plus de 2000 congressistes) malgré les rumeurs qui avaient circulé en ce sens que le congrès serait annulé à la suite de la vague de terrorisme. Il y aura en effet un bon nombre de membres du comité international, mais les membres ont tout de même décidé que le congrès se tiendra en Israël comme prévu. M. Bruno Greif, directeur général de la Swissair en Israël et président du Skai Club, a présenté M. Givton à l'audi-



toire, en le remerciant pour les efforts qu'il a déployés en vue de convaincre l'exécutif du Skai International à tenir le congrès en Israël. M. Jules Horowitz, président du comité d'organisation du congrès Skai d'Israël a donné un aperçu des travaux et des efforts qui sont déployés pour donner à ce congrès international tout l'éclat qu'il mérite. J. Aéliou

Le groupe du Grand Hôtel et la CIGA formeront un ensemble européen

La Banque de Paris et des Pays-Bas, agissant pour le compte de la société CIGA S. A., filiale luxembourgeoise de la Compagnia Italiana del Grandi Alberghi-Venice (CIGA), a offert de fin septembre à fin octobre, aux actionnaires de la Société du Grand Hôtel, à Paris, le rachat de leurs actions au prix de 2100 francs français par titre de 262 francs nominal, à condition que 12 000 actions au moins des 30 000 en circulation ou en possession ferme lui soient proposées.

C'est en bref le contenu de l'offre publique d'achat (OPA) que la CIGA a lancé pour assurer le contrôle financier du société et du groupe de grands hôtels parisiens, fondé en 1880 avec une participation de capitaux suisses.

Vers une grande chaîne internationale. Il serait exagéré de dire que cette OPA ait suscité beaucoup de surprises dans les milieux de l'hôtellerie parisienne. La «Vie Française» en avait déjà publié les premiers rumeurs au mois d'août et, le 28 septembre, le conseil d'administration du Grand Hôtel avait estimé que la société trouverait son intérêt dans la participation de la constitution, avec la CIGA, d'une nouvelle grande chaîne hôtelière internationale.

Il existe d'ailleurs des précédents de ce genre dans l'hôtellerie parisienne: groupe Dupré (Plaza, Athènes, Georges V) et Hôtels Réunis (Scribe, Lott, Carillon de la Madeleine) passés sous contrôle anglais. Rien n'est plus faux que de parler d'un risque, pour les trois établissements appartenant au groupe en question «de tomber sous le coup de capitaux italiens». A 4 heures de la consolidation et de l'élargissement de la CEE, un chauvinisme hôtelier de ce genre n'est plus de mise.

Le communiqué officiel

Voici le communiqué officiel qui a été publié au mois d'octobre, par la Direction générale du Grand Hôtel:

«CIGA et la Société du Grand Hôtel font connaître l'aboutissement des négociations engagées par les deux sociétés pour établir entre elles une étroite collaboration.

La CIGA exploite 16 hôtels de luxe en Italie, représentant 3500 chambres. Elle désirent entreprendre dans sa catégorie la constitution d'un ensemble de dimension internationale en s'associant avec des hôtels dont la haute qualification et la stabilité du personnel en fonction lui donne l'assurance de maintenir l'image de luxe qui est l'élément essentiel de sa politique de développement. De même, le groupe du Grand Hôtel, préoccupé par l'insertion de ses hôtels parisiens (1050 chambres de luxe) dans un cadre européen, international, conditionné par le développement du type d'hôtellerie qu'ils représentent, cherchait des partenaires alliant à une même qualité de services, une communauté de vues sur les objectifs à long terme.

C'est dans cette perspective que les contacts pris entre les deux sociétés ont abouti à un accord dont l'O.P.A. actuellement en cours est la modalité qui a semblé la plus conforme aux droits et intérêts des actionnaires. En cas de succès de cette première étape, il est d'ores et déjà prévu, pour éten-

forcer la cohésion du groupe français, que la Société du Grand Hôtel présenterait à son tour une offre d'achat sur la société de l'Hôtel Maurice et renforcerait son contrôle sur l'Hôtel Prince de Galles (Société d'Industrie hôtelière).

La formation de cet ensemble comprenant des hôtels en Italie et en France, qui se situera par la dimension au cinquième rang des chaînes européennes et dans les tout premiers rangs par le qualité, constituera une base élargie pour un développement dans d'autres pays.»

Les aspects boursiers de la transaction

A l'heure où sont écrites ces lignes, on ne connaît pas la décision finale. Parmi les grands actionnaires du Grand Hôtel figurent la Société des Hôtels (S.H.), la Société des Hôtels de France (S.H.F.), la Société des Hôtels Pallas (S.H.P.) qui a probablement repris les actions du groupe fondateur, la famille Hauser de Lucerne; ces deux groupes possèdent quelque 9000 actions, soit 30 % du capital. Comme la CIGA possède déjà 11 % de ce capital, il faudrait qu'elle en acquière 19 % de plus pour atteindre la majorité de 51 %. Depuis la mi-septembre, le titre «Grand Hôtel», coté au marché comptant de la

Bourse de Paris, a dépassé la limite de 2000 francs, après avoir subi, dans les périodes de faiblesse au début de l'année, des baisses temporaires jusqu'à 850 francs. Dans ce contexte boursier, il importe de rappeler que l'action «Hôtel Maurice» (450 francs nom.) a également enregistré un record (2750 francs); si l'OPA atteint son but, le titre de cet établissement de luxe ferait également l'objet d'une OPA (voir communiqué ci-dessus). Les 30 000 actions du Grand Hôtel, admis à la cote, représentent une valeur nominale de 7,59 millions; leur capitalisation boursière atteint actuellement 65 millions. Quant aux 20 000 actions du Maurice, d'une valeur nominale de 9 millions, leur valeur boursière dépasse les 48 millions.

Nous reviendrons sur les conséquences économiques, techniques et financières sur le «rattachement» de plus célèbre complexe hôtelier de la «Belle Epoque» parisienne – transformée comme l'on sait en un ensemble de «convention-hotels» plus de 1000 chambres modernes – à une nouvelle Europe. L'essentiel, c'est qu'une fenêtre d'un grand hôtel se soit d'ores et déjà largement ouverte sur le monde extérieur. Walter Bing

Reisenotizen aus Oesterreich

Es lächelt der See. Er lächelt, aber er rart nicht und stinkt nicht, weil auf den Seen des Salzkammergut die Motorboote nicht überwiegen. Dagegen ist die Zahl der Elektroboote beträchtlich. Schmitzler hat lautlos kreuzen sie über die spiegelnde Fläche, belegen die Szene und unterhalten den Betrachter. Gastronomische Landesspezialitäten als Visitenkarte. Sie bieten dem Besucher die nötige Abwechslung und sorgen dafür, dass einem der Dreiklang «Rind», Kalbs- und Schweisstraten nicht zum Verleider wird. Die Gemüsegerichte mögen von kleinerer Bedeutung sein als die des Arlberg, desto grössere Aufmerksamkeit erfahren die Fleischgerichte (bei wesentlich billigeren Fleischpreisen). Dabei wird man inne, wie sehr wir «Entrecôte-Pommes frites» überbewerten.

Keine Umwege für tolle Torten. Etwas von der hohen Tortentradition greift selbst ins bescheidenste «Beisel» hinein. Im Gasthaus, im Speiseraum erst recht ist eine grosse Auswahl zu haben: Sacher-, Kirsch-, Zitronentorte, Apfel- und Topfen-Quark-Torte, Hausgemacht, frisch und in herzhafter Portion. Blaue Zone für Ruhebank. Ist dies nicht gerade wörtlich gemeint, so ist das System zumindest wirkungsvoll. In der Praxis kennt jede Ortschaft ihren Lieblingsbereich, wo stets Andrang herrscht und die Ruhebank dauernd besetzt sind. Am

Quai in Gmunden stehen mehrere hundert Bänke. Einige davon, an besonders begehrt Standort, haben keine Rückenlehne – und verlocken daher weniger zum Dauersitzen. Abkehr vom knallbunten Anstrich. Die neuen Parkbänke von Bad Hall bei Linz bestehen aus Lärchenholzleisten, die gegen die Witterung gefirniss sind. Eben solche sind auf Ruheplätzen an neu ausgebauten Autostrassen. Sie harmonisieren mit dem Landschaftsbild und wirken dadurch um so gefälliger. fa.

Parlamentarier und Tourismus

Während der kürzlich in Valkenburg (Holland) stattgefundenen Generalversammlung der Europäischen Arbeitsgemeinschaft der Berufsverbände für Kur- und Fremdenverkehrsfachleute wurden auch weitreichende Gespräche zwischen den verantwortlichen Parlamentariern und dem Generalsekretariat der Interparlamentarischen Vereinigung für Fremdenverkehr über zukünftige Zusammenarbeit und gegenseitige Unterstützung geführt.

Die Interparlamentarische Vereinigung, deren Präsident zurzeit der französische Nationalrat Olivier Giscard d'Estaing ist, sucht damit eine verstärkte Mitarbeit einzelstaatlicher Parlamentariergruppen für ihr Arbeitsprogramm zu erreichen und das Interesse weiterer Parlamentarierkreise für Probleme des Fremdenverkehrs zu wecken. KMFE

Schwierige Zeit für Luxus-Restaurants

Eines der bekanntesten Gourmet-Restaurants in New York, «Le Pavillon», im Ritz Tower an der 57. Strasse, hat seine Tore für immer geschlossen. Aber der Geschäftsführer und Teilhaber des Restaurants, Stuart Levin, sagt: «Die Zeit der Luxusrestaurants in New York ist vorüber. Das «Colony» hat geschlossen, das «Baroque» hat schliessen müssen, das «Café Chauveron» ist verschwunden. Es gibt einfach nicht mehr genug Gäste, um ein Restaurant dieses Standards in dem Stil zu halten, den es haben müsste.»

Es ist kaum mehr möglich, das Schliessen eines so bekannten und eleganten Restaurants wie «Le Pavillon» als einmaliges Ereignis oder zufälliges Geschehen zu betrachten. Es besteht vielmehr kein Zweifel, dass die Zeit der echten Luxusrestaurants in New York und auch in anderen amerikanischen Städten vorbei ist. Niemand denkt, dass die Leitung des Pavillon den Anhängern der «Leitzzeit» nicht gewachsen war oder dass die Qualität des Restaurants zurückgegangen sei. André Surmain, der Inhaber eines anderen Luxusrestaurants, «Lutece» (vermutlich das teuerste Restaurant in New

York), betonte ausdrücklich, dass an der Leitung des Pavillon nichts auszusetzen war. Aber er bezeichnet das Hinsinken des Pavillon als «keineswegs überraschend». Er hält die hohen Personal-Kosten für ausschlaggebend, wie auch die Schwierigkeit, geeignetes Personal zu bekommen.

Diese Erklärung lässt der Präsident der Gewerkschaft von Restaurant-Angestellten nicht gelten. Dreissig der Angestellten von Pavillon gehören zu dieser Union. Nach seiner Aussage betrug der durchschnittliche Lohn für Angestellte des Pavillons 67 Dollar für die 5-Tage-40-Stunden-Woche, so dass sie auf Bedienungsgelder angewiesen waren. Er führt den Rückgang der Luxushotels auf die allgemein geänderten wirtschaftlichen Verhältnisse zurück. Ein Luxusrestaurant zeichnet sich ausser durch die Qualität seiner Mahlzeiten durch die Güte seines Service aus. Eine grosse Zahl von Angestellten ist dafür Voraussetzung, Pavillon hatte einen Küchenstab von 30 bis 40 Angestellten und ebensoviel für das Service im Restaurant. Das hiess ungefähr: einen Angestellten auf vier Mahlzeiten. Sch.



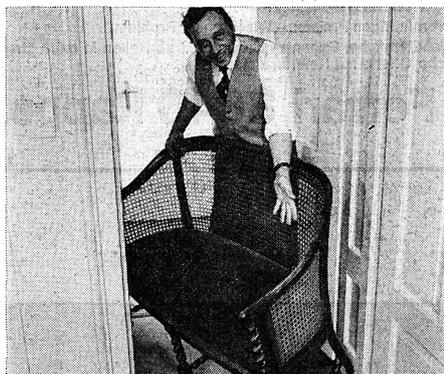
Köln

Internationale Fachausstellung für Grill- und Imbissbetriebe
So. 12. bis Mi. 15. November 1972

Informationen und Auskünfte durch die Vertretung in der Schweiz: Handelskammer Deutschland-Schweiz, Talacker 41, 8001 Zürich, Tel. (01) 25 37 02, Telex: 52 684 deuha ch.



Autophon - Generalunternehmer für Kommunikationsanlagen



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

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

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

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

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

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

AUTOPHON

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

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

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

Neu: Einrichtungscenter für das Gastgewerbe



Lassen Sie Ihr Hotel-Restaurant oder Café durch unser Fachpersonal einrichten. Wir leisten saubere Arbeit und liefern Qualitätsmöbel zu vernünftigen Preisen. – Wir lösen Ihr Problem. Ganze Restaurationsbestuhlungen, Vorhänge, Lampen, Wandteppiche, Spannteppiche direkt ab Rollen in extra strapazierfähiger Qualität. – Grosse Auswahl. – Verlangen Sie unverbindliche Offerte mit Referenzliste.

Möbel und Teppiche Ferrari, 8640 Rapperswil

Spinnereistrasse, Tel. (055) 2 58 56.

P 19-23



louis henry
strasbourg foies gras

Frische Gänseleber-Blocs in diversen Formaten sind ebenfalls sofort ab unserem Lager lieferbar.

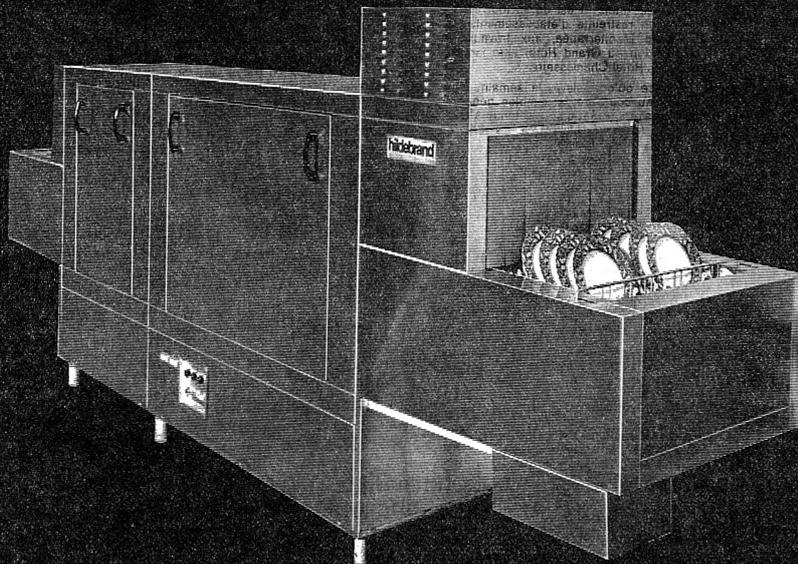
Verlangen Sie bitte unsere Preislisten.

Generalvertreter für die Schweiz:

Hugo Dubno, 8023 Zürich

Volkmarstrasse 4
Tel. (01) 28 25 73 / 28 50 02

Saubereres Geschirr am laufenden Band brandneu von



hildebrand

Erfahrung macht sich bezahlt. Für Sie und für uns. Deshalb haben wir jetzt für die hohen Ansprüche des Gastgewerbes den Geschirrwashautomaten HB 611 entwickelt, der noch mehr leistet und noch weniger kostet.

Seine besonderen Vorteile: extrem robust, pannensicher – auch im harten Dauerbetrieb, ausserordentliche Wasch-, Spül- und Trockenergebnisse, einfachste Bedienung dank Vollautomatik.

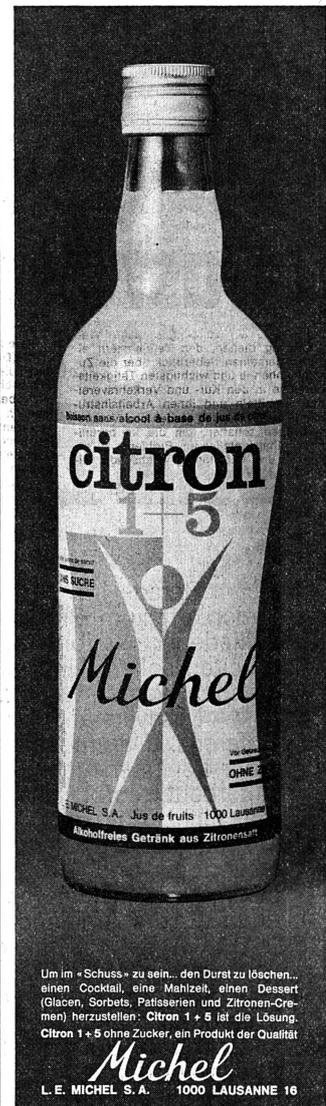
Und der Preis? Lassen Sie sich überraschen – Geschirrwaschen war noch nie so vorteilhaft!

Ed. Hildebrand Ing. AG, Maschinenfabrik, 8355 Aadorf TG

Bitte ausschneiden und einsenden: Coupon

Ich interessiere mich für
 Persönliche Beratung
 Dokumentation Offerte
Meine Adresse:

Ed. Hildebrand Ing. AG, Verkaufsabteilung
8408 Winterthur, Wüflingerstr. 285



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

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

Tomorin®

macht Schluß
mit Ratten und Mäusen



Erhältlich in Fachgeschäften

1. Aus- und Weiterbildungskurs des VSKVD auf dem Gurten bei Bern

Auch ein Kur- oder Verkehrsdirektor hat noch zu lernen!

Die Fremdenverkehrswirtschaft ist in starkem Wachstum begriffen und wird stets komplizierter. Strukturwandlungen – so z. B. die Konzentration der Fremdenverkehrs-betriebe aller Sparten, das Entstehen neuer Absatzmärkte usw. – und die Entwicklung der internationalen Konkurrenz machen ein gemeinschaftliches Vorgehen für die verantwortlichen Führungskräfte der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft notwendig und verlangen die Anwendung moderner Managementmethoden.

Gestützt auf diese Tatsachen beantragte der bernische Verkehrsdirektor Ernst Hegner 1970 der Generalversammlung des Verbandes Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren (VSKVD), dieser solle geeignete Massnahmen zur Aus- und Weiterbildung seiner Mitglieder treffen. Wie es schweizerischer Tradition entspricht, wurde dem Antragsteller gleich die Bildung und das Präsidium einer Kommission übertragen, der dann in der Folge neben drei Mitgliedern des VSKVD auch je ein Vertreter des Schweizer Hotellerie-Vereins, des Schweizerischen Fremdenverkehrs-Verbandes, der Universität St. Gallen, der Schweizerischen Verkehrszeitung und des Reisebüro-Gewerbes angehörten.

Praxisnah und spezifisch

Die zur Abklärung der Weiterbildungsfrage eingesetzte Kommission vermisste eine analoge Ausbildung, wie sie z. B. vom Schweizer Hotellerie-Verein für Hoteliers und Restaurateurs geschaffen wurde und die die Aspekte des Fremdenverkehrsmanagements in der für die Verkehrsdirektoren wünschenswerten, spezifisch umfassenden und praxisnahen Weise behandelt. Für die von der Kommission gewünschte spezifische Aus- und Weiterbildung sind in Frage stehenden Zielpublikums sind, weder die in Ihrem hohen Wert unbestrittenen Luzerner Kurse für Fremdenverkehr und die Seminare für Unternehmensführung des Schweizer Hotellerie-Vereins, noch die Tagungen des Instituts für Fremdenverkehr an der Hochschule St. Gallen oder die Formation supérieure en hôtellerie et tourisme de l'Institut international de Gion geeignet. Es erschien deshalb angebracht, einen Kurs für die Aus- und Weiterbildung der Kur- und Verkehrsdirektoren in eigener Regie durchzuführen und dazu als Lehrkörper u. a. auch Vertreter der eben genannten Institutionen beizuziehen. Das Ausbildungskonzept soll die Vertiefung des bereits erworbenen Wissens ermöglichen und der zukunftsgerichteten Weiterbildung dienen, den Teilnehmern einen allgemeinen Überblick über die Zusammenhänge und wichtigsten Tätigkeitsbereiche in den Kur- und Verkehrsvereinen vermitteln und ihnen Arbeitsinstrumente zur Verfügung stellen und Vortrags-sitzungen schaffen, um die im beruflichen Alltag anfallenden Probleme zu erkennen und mit ständig wachsender Sicherheit zu lösen.

Woher nimmt man die Zeit und das Geld?

Stoffprogramm und Durchführungsbedingungen waren Gegenstand eingehender Diskussionen. Beides ist voneinander abhängig, denn die Verwirklichung eines Ausbildungsprogramms ist nicht nur von der Qualität der theoretischen Grundlagen, sondern auch von der realistischen Einschätzung der wirtschaftlichen Gegebenheiten abhängig. So waren denn Kosten und Zeitbedarf die beiden wesentlichen Faktoren, die eine Konzentration des Ausbildungsstoffes auf das unmittelbar Wesentliche zur Bedingung machten. Während bei der Stoffauswahl und -gewichtung eine Umfrage im Rahmen des VSKVD berücksichtigt werden konnte, musste die Kursdauer wegen den zeitlich beschränkten Möglichkeiten der Kur- und Verkehrsdirektoren auf 14 Arbeitstage beschränkt werden, verteilt auf 1½ Jahre und gegliedert in einen Vor- und Nachkurs und drei Blockkurse. Die budgetierten Gesamtkosten von zirka

60 000 Fr. (davon entfallen rund 15 000 Fr. auf die technische Vorarbeiten) entstehen vor allem durch Simultananlagen und Uebersetzung – die von den Römern mehr oder weniger zur Bedingung gemacht wurde! –, dann aber auch durch Vorbereitung der Dozenten, Honorare, Materialien, Mieten, Organisation und technische Abwicklung. Obschon sich u. a. die Schweizerische Verkehrszentrale mit einem Beitrag finanziell beteiligt und auch aus dem Fremdenverkehrs-Förderungsstiftung des Kantons Bern ein Zuschuss zu erwarten ist, muss doch die finanzielle Hauptlast von den Kursteilnehmern und dem VSKVD getragen werden. Da einerseits der VSKVD nur rund 70 Mitglieder zählt, andererseits die Kurskosten mit steigender Teilnehmerzahl sinken, wurde beschlossen, neben den Mitgliedern des VSKVD auch Nachwuchskräfte und Kongressmanager sowie Kollegen aus Deutschland und Österreich zum Kurse zuzulassen.

Im Vorkurs schwand die Skepsis dahin

Letzte Woche konnte nun auf dem Gurten bei Bern der 1. Aus- und Weiterbildungskurs des VSKVD eröffnet werden. Nach der Begrüssung der Kursteilnehmer durch Verkehrsdirektor Ernst Hegner (Bern), dem gegenwärtigen Präsidenten des VSKVD und Initiatoren der Weiterbildungskurse, wurden im Vorkurs Verhandlungs- und Konferenztechnik und Methoden schöpferischen Denkens gelehrt, demonstriert, erarbeitet, aus-gewertet und geprüft. Die beiden, auf Grund ihrer jahrelangen Erfahrung in der Unternehmensschulung hervorragenden Referenten Franz Dietrich und Erich Berger (Schweizer Hotellerie-Verein) verstan-den es, mit praxisnah ausgewählten Pro-blemen einen und einem wohlausgewogenen Wechsel zwischen Dozieren, Demon-strationen und Gruppenarbeiten die Fremdenverkehrs-Fachleute zu fesseln. In seiner Schlusszusammenfassung dürfte denn der nunmehrige Präsident der Weiterbildungskommission, W. Tweren-bold (Direktor VBO), auch festhalten, dass die meisten Kursteilnehmer wohl skeptisch auf dem Gurten bereit seien, jetzt aber darin übereinstimmen, dass sie fachlich viel profitieren konnten. In sei-nen Dank schloss er neben den Referen-ten auch die Kursleiterin Fräulein Waltraut Zellmer (Mitarbeiterin im Schweizerischen Fremdenverkehrsverband) ein und gab seiner Hoffnung Ausdruck, dass der ideale Kursort und dessen einzi-gartige Atmosphäre dazu beitragen werde, aus der Schaar der Individualisten – wie es Kur- und Verkehrsdirektoren nun ein-mal sind – ein Arbeitsteam zu bilden, das auch den reichhaltigen Stoff der nun fol-genden drei Blockkurse (November 1972, April und Oktober 1973) mit der notwen-digen Disziplin verarbeiten werde. Zu dieser gewünschten Disziplin wird die gewählte Form des «Internat-Betriebs» sicherlich Wichtiges beisteuern; sie wird aber auch wichtig sein, wie ein Auszug aus dem zu behandelnden Themenkreis zu beweisen vermag: Einführung in die Managementlehre, Planung als erste Managementfunktion, Marketing, Finanzplanung, Organisation (Analysen, Aufbau, Hilfsmittel), Führung, Kontrollfunktionen, Personalwesen, Verbesserung persönlicher Arbeitsleistung usw. Bestimmt darf festgestellt werden, dass mit der Verwirklichung dieses erstmals durchgeführten Aus- und Weiterbil-dungskurses ein Markstein nicht nur in der Geschichte des Verbandes der Schweizeri-

schen Kur- und Verkehrsdirektoren, sondern in der des Schweizerischen Touris-mus überhaupt gesetzt worden ist. rö

Davoser Nein Arosar Ja

Der Souverän der Landschaft Davos hat über das Wochenende in einer Urnenabstimmung sowohl das kommunale Bau-gesetz (829 Ja, 1119 Nein) als auch das Initiativbegehren «Landschaftsplanung Davos» (558 Ja, 1481 Nein) abgelehnt. Das kommunale Baugesetz hätte im wesentlichen die Gewährleistung des Grundeigentums, den Schutz bestehen-der Bauten vor unzumutbarer und uner-wünschter Ueberbauung, die Achtung des Hofstatutrechtes für bestehende Ge-

bäulichkeiten und die Anwendung der Erschliessungs- und Gestaltungsplanung vorgesehen. Die Planungsinitiative for-derte hingegen die Ausschleudung von Baugebieten, von Bauverbots-, Landwirt-schafts- und von Freihaltezonen. Zudem wurde darin die Schaffung eines Ent-schädigungsfonds zur Abgeltung entleg-nungsfähiger Talbestände beim baulich-er Nutzung entzogenen Boden postu-liert.

Im Schatten der Gemeindepräsidenten-wahl stand in Arosa die Teilrevision der Bauordnung. Der Vorlage, die zur Ver-hinderung einer überproportionalen Ueberbauung der Bauparzellen die Ein-führung einer Ausnützungseifer bringt, wurde mit 653 Ja gegen 113 Nein zuge-stimmt. Die Stimmbeteiligung betrug 61 Prozent. sda



Nouvelles vaudoises

Deuils dans l'hôtellerie lausannoise

Deux décès viennent d'endeuiller l'hôtel-erie lausannoise, au cours de ces der-nières semaines; c'est tout d'abord celui de M. René Petoud, enlevé à l'âge de 46 ans après plusieurs années d'une pénible maladie. M. Petoud était devenu co-proprétaire de l'Hôtel Eden à la mort de son père, voici une vingtaine d'années. Il prit une part active à la vie hôte-lière et touristique lausannoise et fut membre du comité de la société des hôteliers de Lausanne-Ouchy. Très attiré cependant par les problèmes de l'écono-mie, il décida de se reconverter et entra dans l'entreprise Emanuel Deetjen S.A. où il ne tarda pas à occuper une position importante puisqu'il devint directeur-ad-joint de la succursale lausannoise de cette importante entreprise financière internationale.

Pour disposer de toute sa liberté, René Petoud avait complètement renoncé à la propriété de l'Hôtel Eden à sa sœur et à son beau-frère Mme et M. René Rigazzi-Petoud qui surent très efficacement pour-suivre l'œuvre de rénovation qu'il avait commencée. Dans ses fonctions nouvelles, M. Petoud s'était acquis une solide réputation de spécialiste en matière de placements financiers et il collaborait régulièrement à la chronique économique de plusieurs journaux romands où l'on appréciait ses compétences, spécialement en matière de bourse américaine. C'était un homme particulièrement doué dans le domaine des relations publiques et son décès est vivement regretté en matière de placements. Quelques jours plus tard on rendait les derniers devoirs à M. Charles Schneider, propriétaire de l'Hôtel de la Navigation, décédé à l'âge de 63 ans après une longue maladie. Avec l'active collaboration de sa femme et de sa fille, Mme Rollaz, M. Schneider avait donné un remarquable essor à son établissement. Il avait su transformer complètement l'ancien res-taurant Rappaz dont la terrasse est bien connue des Lausannois et des touristes; il avait porté une attention particulière à l'hôtel qui fut complètement modernisé et agrandi. Comme M. René Petoud, M. Schneider fut membre durant plu-sieurs années du comité de la société des hôteliers de Lausanne-Ouchy où sa fille lui a succédé il y a deux ans. Nous prions les familles de MM. Petoud et Schneider de croire à notre très vive sympathie. jd.

A Genève

1ère Rencontre gastronomique internationale

Il y a 100 ans qu'est né Curnonsky, celui qu'on avait, à juste titre, surnommé le Prince des gastronomes. C'est l'heureuse occasion pour l'Hôtel du Rhône à Genève d'organiser la 1ère Rencontre gastronomique internationale.

La France y est présente cela va de soi, puisque, il y a 20 ans déjà, Richard Len-dri est, alors directeur général de l'Hôtel du Rhône, n'avait pas hésité à faire venir, autour de ses fourneaux, Raymond Olivier qui y exerça ses incomparables talents.

C'est ainsi que cette 1ère Rencontre gastronomique internationale – dont le secrétaire permanent est assumé par M. Jacques Souvairin – se déroulera de la manière suivante, avec la collaboration des chefs des établissements cités, qui viendront, spécialement en la ville du bout du Léman pour s'y surpasser.

Le programme d'une grande semaine

Lundi 6 novembre, dîner, réalisé par le chef de l'Hôtel du Rhône; mardi 7 novembre, déjeuner préparé par le Grand Hôtel Dolder à Zurich et dîner par l'Hôtel Euler, à Bâle; mercredi 8 novembre, déjeuner de l'Hôtel Schweizerhof à Berne et dîner du Restaurant Le Pactole de Paris, avec Jean Manière; jeudi 9 novembre, déjeuner du Restaurant «La Grappe d'Or», à Lausanne et dîner

«Mariage du Cognac et du Cigare», au restaurant du Parc des Eaux-Vives; ven-dredi 10 novembre, à l'Hôtel du Rhône, toujours, déjeuner, l'Hôtel La Palma au Lac de Locarno et dîner du Café de Paris, à Biarritz, avec Jacques Laporte, secondé par quelques autres grands noms de la gastronomie régionale. Enfin samedi 11 novembre, ce sera le dîner préparé par l'Hôtel de France à Auch avec André Daguin, escorté par les Mousquetaires d'Armagnac.

Il s'agit là d'une grande semaine gastro-nomique due à l'initiative de M. Richard A. Lendi, administrateur-délégué des Hôtels Rhône qui n'entend du reste pas en rester là, car, l'an prochain, ce sera au tour de la Belgique d'être reçue à l'Hôtel du Rhône puis, année après année, l'Italie, l'Angleterre et l'Ecosse ainsi que d'autres pays encore qui vien-dront ajouter de nouveaux maillons à la chaîne de bien-être que cet établis-sement ne cesse de vouloir agrandir pour le plus grand plaisir et le plus grand de satisfaction de sa clientèle. V.

Leysintours et le tourisme leysenoud

Contrairement à l'ensemble de la Suisse, Leysin a enregistré, l'année dernière un léger recul des nuitées, tant en été qu'en hiver et aussi bien dans les hôtels et pen-sions que dans les sanatoriums et les établissements de cure.

Pour les sanatoriums, le recul s'est fait sentir dans les nuitées étrangères et dans les hôtels; il est dû surtout à l'oc-cupation restreinte d'établissements par le Club Méditerranée, aux travaux de rénovation du Grand Hôtel et à l'incen-die de l'Hôtel Chamossaire.

C'est ce qu'on relève, la semaine der-nière, au cours de l'assemblée générale de Leysintours SA, qui s'est tenue à Lau-sanne, MM. W. Hunziker, président, F. Tissot, vice-président, et E. Giorgis, administrateur-délégué. Ils ont pu révéler que la situation générale n'avait pas eu pratiquement d'effets sur la marche des affaires de Leysintours SA. La perte de l'Hôtel Chamossaire, propriété de la Société, a en revanche été quelque peu ressentie. Mais les études sont en cours: un nouvel hôtel de quelque 200 lits sera mis en chantier au printemps prochain. Il sera doté du confort le plus moderne et portera le nom d'hôtel Central.

Sème station suisse

Le Grand Hôtel a fait l'objet d'un nou-veau bail avec la société «Les Grands Hôtels de Leysin SA». Ce bail prévoit de nombreuses transformations dont une première tranche, d'un montant supé-rieur à 1 million de francs, a été achevée pour l'hiver passé. Il s'agissait surtout de moderniser les chambres, d'accroître le confort, de rationaliser le travail et enfin d'offrir aux hôtes une piscine ouverte

pouvant être convertie en piscine de plein air.

Les résultats de l'exercice du 1er mai 1971 au 30 avril 1972 sont satisfaisants puisque, après des amortissements de plus de 400 000 francs, le bénéfice de l'exercice est de 165 000 francs environ, ce qui permet de porter le dividende de 7 à 7½ %.

L'assemblée a nommé M. Samuel Berthoud, directeur au CFF à Berne, membre du conseil d'administra-tion pour remplacer M. Giacomo Bernasconi, décédé.

Le conseil d'administration entend veiller au grain pour lutter contre la concurren-ce étrangère accrue et pour que Leysin conserve son rang de cinquième station suisse d'altitude tant d'été que d'hiver.

Pro Jura va de l'avant

Le comité central de Pro Jura a tenu à La Neuveville, une importante séance, sous la direction de M. Henri Gorgé, président central

Pro Jura a participé activement à la préparation de l'exposition «Cognif dans son œuvre» qui a accueilli à l'abbaye de Bellelay, tout au long de l'été dernier, près de 25 000 visiteurs. Le président donna un aperçu des travaux entrepris récemment par le comité directeur. Il se réjouit de voir le canton adapter son aide financière en fonction des efforts déployés par l'association qu'il préside. L'ouverture prochaine d'une section d'aménagement touristique au sein de l'Office jurassien du tourisme prouve à cet égard que Pro Jura entend assurer un développement harmonieux au touris-me jurassien.

140 km de pistes de ski de fond

Le directeur de l'Office jurassien du touris-me, M. Francis Erard, présente ensuite un rapport complet sur les activités, réa-lisations et projets actuels en matière de propagande et de développement touris-tique. La caravane d'accueil des touristes étrangers au poste frontière de Bon-chant a fourni durant l'été dernier, de nombreux renseignements et de la documentation sur le Jura à près de trois mille automo-bilistes étrangers pénétrant en territoire suisse.

L'action de balisage des pistes de ski nordique du Jura a été mise au point durant la saison estivale. Ces prochains jours, les quelques trente sociétés de développement et ski-clubs qui ont parti-cipé aux travaux préparatoires, recevront le matériel de signalisation et de balisa-ge. Ainsi, au seuil de la prochaine saison d'hiver, le Jura possédera un réseau de pistes de ski nordique et de randonnée de plus de 140 km, ce qui constitue une innovation unique en Suisse.

Propagande diversifiée

Durant la saison touristique, l'Office jurassien du tourisme a participé active-ment à l'«An Jura 72», de même qu'à la propagande en faveur des grandes manifestations jurassiennes. L'édition spéciale de la Revue «Le Voyage pitto-resque de Bâle à Bienne» ainsi que le



Ob man wohl schon Hurra rufen und sich auf einen schneereichen Winter mit besten Skiverhältnissen freuen darf? Die Muster-sendung lässt einiges erwarten, Davos hätte ein kleineres Paket mehr geschätzt. (BRD)

Vins du Valais



depuis 1883

1973: un nouvel Office du tourisme

En fin de séance, le comité, après avoir entendu un rapport de son directeur, a voté les crédits nécessaires à l'équipe-ment des nouveaux locaux de l'Office jurassien du tourisme qui seront à dispo-sition du public dès mi-janvier 1973.

Technische Beilage

hotel revue

Die Technische Beilage der Hotel-Revue wird von kompetenten Fachleuten in enger Zusammenarbeit mit dem Technischen Beratungsdienst SHV und der Redaktion gestaltet. Sie erscheint monatlich. Aufgabe dieser regelmässigen Publikation ist es, über bewährte Lösungen zu orientieren und neue Ideen zur Diskussion zu stellen.

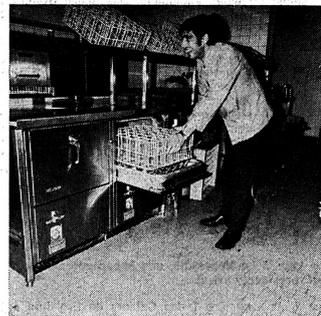
Geschirrwaschmaschinen

Wolfgang E. Batt, Dipl.-Ing. SIA, Rothrist

Ein Restaurant ohne Geschirrwaschmaschine können wir uns heute wohl kaum vorstellen. Dabei ist es noch gar nicht so lange her, dass in allen unseren Betrieben noch von Hand «abgewaschen» wurde. Die Umstellung kam plötzlich, war aber total. Und heute können wir beobachten, dass die Maschinen immer grösser, immer teurer, immer technisierter werden, aber auch mit immer mehr Möglichkeiten ausgestattet sind und immer leistungsfähiger konstruiert werden. Ein Restaurateur muss sich heute genau überlegen, welche Maschine für seinen Betrieb am geeignetsten ist, welche seinen Ansprüchen zu genügen vermag, ohne ihn zu überfordern. In Bezug auf die Investitionskosten, die Betriebskosten und bei den Anforderungen der Maschine an das Personal.

Die Maschine im Geschirrkreislauf

Wir müssen uns darüber klar sein, dass die Geschirrwaschmaschine der zwar wichtigste, aber eben doch nur ein Teil der Geschirrgorganisation ist.



4

Arbeitsabläuffmässig und räumlich muss die Organisation geplant werden, der Kreislauf des Geschirrs von den Aufbewahrungsorten über die Portionierstellen und den Service zum Gast, von dort wieder über den Service zur Geschirrwäscherei, durch die Maschine und zurück zu den Aufbewahrungsorten. In diesen Kreislauf muss die Maschine voll integriert werden können, sie muss dem Arbeitsgang entsprechen, wie alle anderen Einrichtungsteile auch. Aus dieser Einordnung in den gesamten Geschirrumlauf ergibt sich zumeist schon die Art der Maschine. Dann nämlich, wenn wir die Möglichkeiten für die Wegeführung und -überwindung gegenübergestellt, geprüft und die optimale Lösung als Planungsgrundlage gewählt haben.

Wichtige Fragen:

- An welcher Stelle wird das Geschirr sortiert, wer nimmt die Sortierung vor (der Service oder Geschirrwachpersonal) und wohin wird sortiert (in Körbe, auf Wagen, auf Tischflächen, auf Förderbänder)?
- Wieweit werden Geschirrkörbe in die Organisation einbezogen? Können für Geschirrteller und Gläser verschieden grosse Körbe verwendet werden, da die Wege immer anders verlaufen oder ist eine einheitliche Korbgrösse zu bevorzugen? Sind für die Lagerhaltung nach der Reinigung auch Körbe vorgesehen?
- Sind die Wege vom Maschinenauslauf zu allen Aufbewahrungsorten für den Transport des sauberen Geschirrs klar angelegt?

Das Waschen des Geschirrs

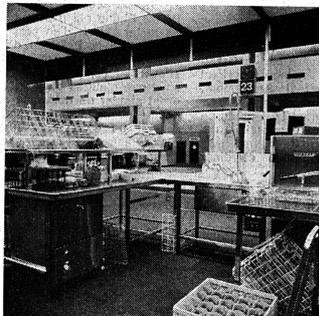
Innerhalb des Geschirrkreislaufes liegt hinter der Sortierstelle die Waschanlage. Sie besteht aus den Teilen, die für die Reinigung erforderlich werden, also

- für das Bereitstellen des geordneten Geschirrs
- für das Vorabräumen
- für das Waschen
- für das Nachspülen
- für das Geschirrtrocknen und
- für die Bereitstellung zum Abtransport

Diese Arbeitsgänge sind immer notwendig. Schon beim Von-Hand-Waschen finden wir sie. Beim Ein-

satz von Maschinen können sie weitgehend von diesen übernommen werden. Wie weit, hängt von der Maschinenkonstruktion ab.

In der Anfangszeit der Geschirrwaschmaschinen kannte man in Europa sogenannte Tauchmaschinen. Das Geschirr wurde in Körben geordnet ganz unter Wasser getaucht und durch Wasserströmung gereinigt. Man konnte dabei die «Aufweich-Wirkung» voll nutzen, doch dieser Typ erfüllte die Anforderungen an Wirtschaftlichkeit und Hygiene nicht genügend. In einigen Ländern sind heute noch Bürstenmaschinen verbreitet. Diese entfernen zwar alle Speisereste, doch können sie nur jeweils eine Geschirrförm erfassen. Auch erfordern sie während des Waschens



5

einen intensiven Personaleinsatz, da jedes Stück einzeln eingelegt und herausgenommen wird. Aus Hygiene-Gründen muss dann in einem weiteren, separaten Arbeitsgang das Nachspülen vorgenommen werden. Bei uns hat sich das amerikanische System der Spritzdüsen-Maschinen durchgesetzt. Es bietet in hygienischer und arbeitsaufwandsmässiger Hinsicht die grössten Vorteile. Allerdings ist der Wasserverbrauch oft verhältnismässig hoch. Diese Maschinen übernehmen die Reinigung, indem sie die hierfür wirksamen Komponenten entwickeln, steuern und koordinieren:

1. Das Wasser, das als Schmutzlöser und als Träger chemischer Zusätze dient,
2. die mechanische Kraft des Wassers, das unter Druck als Ersatz für Lappen, Bürste oder Schwamm verwendet wird,
3. die Zeit als Voraussetzung von Lösungs- und Reaktionsvorgängen,
4. Wärme als Beschleuniger von Lösungs- und Reaktionsvorgängen,

8

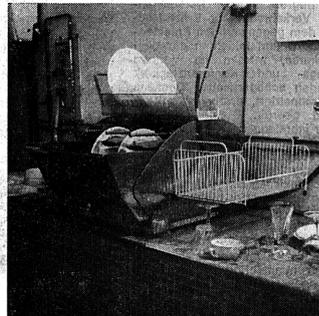


5. chemische Zusätze zur Lösung und Verteilung nicht wasserlöslicher Schmutzsubstanzen.

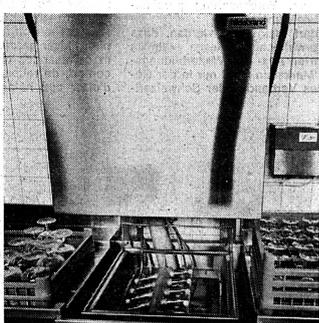
Diese Komponenten werden in ganz bestimmten Grössen innerhalb der Maschine eingesetzt. Sie können im einzelnen nicht beliebig verstärkt werden. Nur die wohlausgewogene Dosierung ergibt ein Optimum an Reinigungseffekt.

Die Arbeitsweise von Geschirrwaschmaschinen

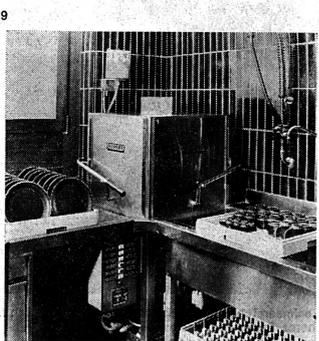
Den Reinigungsablauf hatten wir festgelegt. Die Sortierung erfolgt zumeist in Körbe, möglichst jede Ge-



6

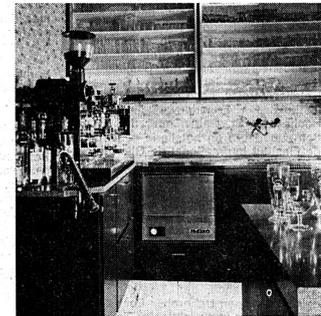


7



9

- 1 Wohldurchdachte Geschirrwaschanlage der Fa. Hobart (J. Bornstein AG, Zürich), bei der eine Bedienungsperson alle Arbeiten bewältigen kann. Links der Rückgabeltisch vom Service mit dem Korbtabs, vorne eine Untertisch-Gläserwaschmaschine, rechts der Einlaufisch mit der Vorabräumbrause, die Maschine als Eckmodell und der Auslaufisch.
- 2 Eine Bürsten-Tellerwaschmaschine, wie wir sie in Frankreich häufig vorfinden.
- 3 Untertisch-Gläserwaschmaschinen werden oft sehr zweckmässig im Buffet eingebaut, wie hier die Meiko-Maschine. (Fa. J. Kobelt, Fällanden)



3

4 Zwei Hobart-Gläserwaschmaschinen im Unterbau des Geschirrrückgabeltisches im Hotel Nova-Park Zürich. Diese Maschinen werden vom Service bedient, der die Körbe vom Korbtabs über dem Tisch in die Maschine und von dort auf Korbbrollis zum Weitertransport gibt.

5 Ein Meiko-Einbaumodell, das von oben zu bedienen ist, in einem Buffet eingebaut. Beim Öffnen des Deckels hebt sich automatisch der Korbbalter in der Maschine und bringt den Korb auf die Höhe der Abdeckung. Arbeitsabläuffmässig kann man hierbei beinahe von einer Durchschubmaschine sprechen.

6 Eine Hildebrand-Korbdurchschub-Maschine in der Silberkugel am Bahnhofplatz Zürich. Links der Sortiertisch mit Korbtabs darüber und mit der Vorabräumbrause. Die Abdeckung davor weist ein Spritzschutzblech auf. Rechts der Maschine der Auslaufisch. (Fa. Ed. Hildebrand, Aadorf)

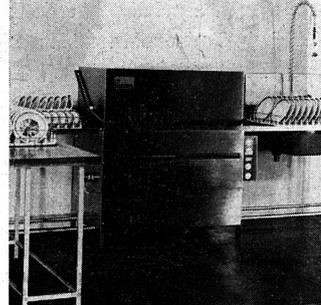
7 Detail vom Innenleben einer Hildebrand-Gläserwaschmaschine. Der zur Gastro-Norm passende Korb steht in der Maschine fest, während der untere und der obere Wascharm hin und her pendelt, um alle Flächen des Geschirrs im Korb gleichmässig mit seinen Wasserstrahlen zu erreichen.

8 Zwei-Weg-Geschirrwaschanlage mit Maschinen der Fa. F. Gehrig & Co. AG, Ballwil. Vorne stellt der Service das Schmutzgeschirr ab und sortiert es, den rechten Weg nimmt das Porzellan, Silber und Besteck, den linken die Gläser, um durch die Maschine zu laufen und nach rückwärts abtransportiert zu werden.

9 Hobart-Durchschub-Modell, in dieser Anlage als Eckmodell installiert. Diese Anordnung ermöglicht bei prekären Platzverhältnissen oft gute Möglichkeiten.

10 Eine Meiko-Durchschubmaschine, in der zu gleicher Zeit zwei Körbe Platz finden. Dieses Modell soll den Abstand zwischen den Durchschubmaschinen und den doch einiges grösseren Korbdurchlaufautomaten verringern, indem es doppelte Kapazität aufweist.

10



schirrt repariert. Lediglich vor den grösseren Fließbandmaschinen werden die Teile aufgestapelt, die direkt in das Fingerband ohne Korb eingegeben werden.

Essgeschirr wird dann vorabgebräut, um möglichst viel Speisereste schon vor dem Waschprozess zu entfernen. Hierzu dient eine Schwenkbrause. Bei grösseren Maschinen erfolgt dieser Arbeitsgang maschinell in der Vorbräurung oder im Scrapper. Es darf nur Wasser bis +30°C verwendet werden, um die Reste nicht «anzubacken».

Es folgt das eigentliche Waschen. Das Geschirr wird mit zirka 55°C Wasser, dem Waschmittel zugefügt werden, von oben und unten gereinigt. Eine Pumpe erzeugt den benötigten Druck, der das Wasser aus dem Waschtank über Röhren durch die Waschdüsen auf das Geschirr presst. Die Anordnung und die Form der Düsen sind ausschlaggebend für den Reinigungseffekt. Jeder Teil des Geschirrs muss voll getroffen werden. Um dies bei feststehenden Körben zu erreichen, sind bei einigen Konstruktionen bewegliche Wascharme eingebaut. Andere Maschinen bewegen den Korb unter feststehenden Düsen. Bei den grossen Anlagen wird das Geschirr durch Korbtransportsysteme oder mittels Fließband durch einen mit Düsen bestückten Waschtunnel gefahren. Der abgewaschene Schmutz wird in Sieben aufgefangen und am Ende des Waschprozesses entfernt. Anschliessend folgt die Nachspülung mit zirka 90°C Wasser, um die Waschlauge restlos abzuspülen und um Bakterien abzutöten. Das Geschirrwaschen dient ja in erster Linie der Hygiene, um die Teile für den nächsten Gast verwenden zu können – nicht nur der optischen Säuberung. Dem Spülwasser wird heute ein Entspülmittel beigegeben, das sogenannte Glanzrocknungsmittel.

Nachdem das Geschirr gereinigt die Maschine verlassen hat, verhindert dieses Mittel die Tröpfchenbildung auf dem Geschirr. Durch die Erhitzung beim Spülprozess trocknet dadurch der dünne Wasserfilm sehr rasch und hinterlässt kaum Kalkspuren. Zum Trocknen soll deshalb an dieser Stelle Platz für 3 bis 4 Körbe vorhanden sein, bevor das Geschirr weggeräumt wird. In grösseren Anlagen wird nach der Spülzone der Maschine gerne auch ein Trocken-

Prozess automatisch ablaufen. Die Körbe laufen, nachdem man sie auf den Mitnehmer gestellt hat, kontinuierlich einer nach dem anderen durch die Maschine. Hierfür sind auch Modelle mit mehreren Wasch- und Spültanks einsetzbar.

● **Rundlauf-Modelle**
sind eine Abart der Korbdurchlauf-Automaten. Sie werden bei uns zumeist nur bei baulich besonders komplizierten Gegebenheiten eingesetzt.

● **Fließband-Automaten**
bewähren sich vor allem in Grossbetrieben und bei zu gleicher Zeit anfallendem Schmutzgeschirr. Die Geschirrstücke werden zum grössten Teil einzeln in das kontinuierlich laufende Fließband eingelegt, das sie durch die verschiedenen Zonen schleust. Kleinere Stücke und Besteck sowie Gläser lässt man aber auch hier in Körben durchlaufen. Die Wahl des geeignetsten Modells richtet sich vor



11

allem nach unserem Geschirrfliess-System, in das wir die Maschine einzufügen haben.

Plazierung der Maschinen

Fallen nur kleinere Geschirrmengen an, die «nebenbei» bewältigt werden können, rechtfertigt sich der Einbau in die Bar oder ins Buffet. Besonders für Gläser hat sich dies gut bewährt. Normal ist die Plazierung in der zentralen Geschirrwaschanlage. Diese sollte so geplant sein, dass bei nicht zu starkem Betrieb eine Person alle anfallenden Arbeitsgänge bewältigen kann. Durchschiebemodelle als Eckmodell eingesetzt können hierbei oft die Anlageform verbessern. In vielen Fällen werden Förderbänder oder andere Transportanlagen auch bei komplizierten Raumverhältnissen gute Organisationsformen schaffen. Freistehend werden nur Fließbandmaschinen und Rundlaufanlagen optimal in den Arbeitsablauf integriert werden können. Dabei sind fahrbare Tische oder Geschirrwagen an der Eingabe und beim Auslauf sinnvolle Ergänzungen.

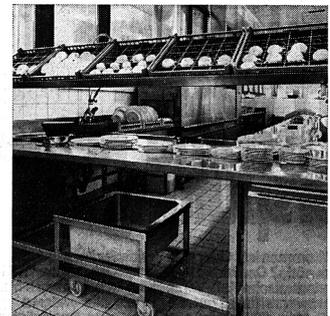
Wasser, Wärme, Chemie

Wir hatten die 5 Komponenten der Reinigung erwähnt. Das wichtigste waren das Wasser und dessen mechanische Kraft. Unser Wasser enthält Beimengungen, die sich sehr negativ auf den Waschprozess und auf die Funktionsfähigkeit der Maschine auswirken können. Am bekanntesten ist der Calcium- und Magnesiumgehalt, kurz «Kalk». Er wird in Härtegraden des Wassers gemessen. Ideal sind zirka 4-7 franz. Härtegrade, bei mehr sollte an eine Enthärtungsanlage gedacht werden, bei über 15 ist sie beinahe erforderlich.

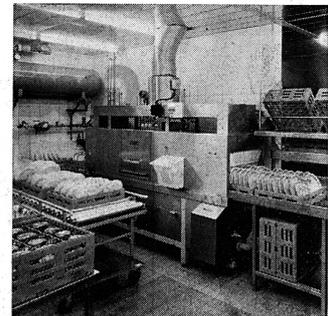
Wir benötigen warmes Wasser. Die meisten Maschinen verfügen über Zusatzheizungen, die aber nur zur Konstanthaltung der Waschtemperatur und zur Erreichung der Spültemperatur berechnet sind. Diese Heizungen arbeiten üblicherweise mit Elektrizität. Falls im Hause aber Heisswasser oder Dampf verfügt werden kann, ist oft die Maschinenheizung darauf abstellbar. Bauseits sollte stets

Checkliste für die Maschinenanschaffung

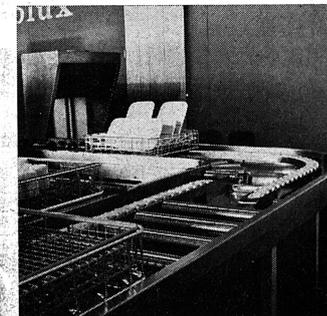
- Ausgangslage für das Geschirrwaschen ermitteln, u. a. über:
 - Wieviel Geschirrstücke fallen pro Zeiteinheit an... Wie lange dauert der Haupt-Geschirranfall... In welcher Zeit soll das Waschen abgewickelt werden... Wieviel ist mein Geschirr maschinengeeignet... (Dekor, Glasur, Abflussmöglichkeit bei Tassen-Unterseiten, verschörkelte Winkel, usw.) Wie ist die Beschaffenheit des Wassers... Wieviel Warmwasser 60°C steht pro Stunde zur Verfügung...
- Ist der Arbeitsablauf der Geschirrwäsche dem Betrieb entsprechend vorgeplant... Ist klar, wer wo die Geschirrstücke abgibt, wer wo sortiert... Ist ein Korbeinsatz durchüberlegt...
- Ist die Maschinenplazierung räumlich gut möglich... Sind Transportanlagen mit einbezogen... Ist eine Dampfabsaugung empfehlenswert oder notwendig...
- Auskünfte über die Lieferfirma einholen, u. a. über:
 - Serviceedienst
 - Lagerhaltung von Ersatzteilen
 - Typenwechsel
- Auskünfte über das offerierte Modell einholen, u. a. über:
 - Anfalligkeiten
 - Wascheffekt und praktische Kapazität
 - Energie-, Wasser-, Waschmittelverbrauch
 - Materialverwendung, Verarbeitungsdetails
 - Zugänglichkeit für Reinigung und Wartung
 - Ist die Bedienung «idiotensicher»?
 - Kollegen, die dieses Modell schon einige Zeit in Betrieb haben, geben bestimmt gerne über alles Auskunft.
- Falls ein Wirtschaftlichkeitsvergleich erstellt wird, muss er einen mehrjährigen Zeitraum erfassen mit allen Neben- und Folgeerscheinungen (Investition, Betriebskosten, Raum- und Personalaufwand, Reparaturdienst, usw.).



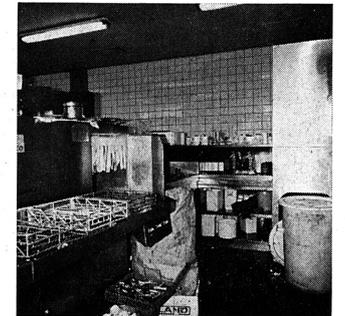
12



13



14



15

tunnel angebaut, der durch Heiss-Trockenluft-Gebläse eine rasche Trocknung maschinell herbeiführt.

Maschinenarten und Bedienungswiese

● **Einschiebe-Modelle**
die von vorn nach Öffnen einer Klappe bedient werden. Es gibt Modelle für runde und auch solche für viereckige Körbe in verschiedenen Grössen. Die meistgebrauchlichsten Konstruktionen sind Untertisch-Typen, die gerne in Bars, Buffets oder auch in den Geschirr-Rückgabebereich eingebaut sind. Kleinere Typen kann man auch auf die Abdeckung stellen. Häufig werden Einschiebe-Modelle als Gläserwaschmaschinen eingesetzt. Man sollte jedoch darauf achten, dass sie dann wirklich speziell fürs Gläserwaschen konzipiert sind.

● **Von oben bedienbare Maschinen**
sind eine Spezialgattung der Einschiebemodelle. Es handelt sich ebenfalls um Untertisch-Anlagen, bei denen aber bereits der Arbeitsfluss auf gleicher Höhe stattfindet. Mit dem Öffnen des Deckels hebt sich gleichzeitig der Korbträger, bis man den Korb einfach weiterschieben kann.

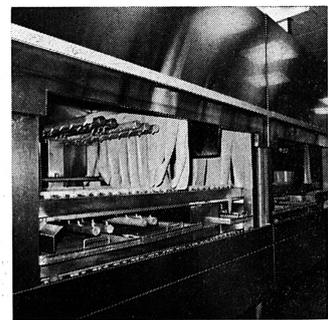
● **Durchschiebe-Modelle**
sind wohl die verbreitetste Gattung. Der Einlaufsicht ist für die Korbführung vertieft und enthält ein Vorspülbecken mit der Handbrause dahinter. Der Auslaufsicht weist ebenfalls Vertiefungen für Körbe auf. Das Personal öffnet den Maschinendeckel durch Hochheben, schiebt den Korb ein, schliesst den Deckel und setzt den Waschprozess in Gang. Ebenso wird der Korb nach der Reinigung herausgenommen, zumeist nach der anderen Seite, deshalb «Durchschieben».

Es gibt auch Doppelmodelle, die zu gleicher Zeit zwei Körbe aufnehmen können. Konstruktiv entsprechen sie den anderen Durchschiebe-Modellen.

● **Bei den Korbdurchlauf-Automaten**
werden die Körbe mittels einer Transportanlage, die bei jedem Fabrikat anders arbeitet, automatisch durch die einzelnen Zonen geschleust. Diese Anlagen ermöglichen das Hintereinanderstellen verschiedener Reinigungsgänge, wie wir sie beim Abschnitt «Arbeitsweise» beschrieben haben, wobei dann alle



16



17

60grädiges Wasser in ausreichender Menge bei gleichbleibendem Druck zur Verfügung stehen. Die für das Haus installierte Warmwasserbereitung arbeitet viel wirtschaftlicher, als wenn jede Maschine ab Leitung selbst aufheizen müsste. Denken Sie daran, dass Wasser ein kostbares Gut ist. Geschirrwaschanlagen benötigen viel Wasser, aber im Leerlauf oder bei halbieren Körben wird es nur vergeudet. Denken Sie auch bei der Maschinenanschaffung an diesen Punkt. Chemische Zusätze sind erforderlich. Lassen Sie sich von der Maschinenlieferfirma und vom Waschmittellieferanten genau informieren, welche Menge und welche Zusammensetzung für Ihre Maschine bei Ihrem Wasser ein optimales Ergebnis bringt. Ein Mehr nützt keineswegs, es schadet oft nur dem Geschirr und vor allem immer der Umwelt!

Pflege und Unterhalt der Maschinen

Eine Geschirrwaschmaschine ist ein technisches Erzeugnis, das tagtäglich 3 bis 8 Stunden auf Hochtour laufen muss. Es wird zumeist von Personal bedient und betreut, das technisch ungenügend ausgebildet ist. Diese Maschinen können wir wertmässig mit einem Auto vergleichen. Aber – Hand aufs Herz – verlangen wir von unseren Geschirrwaschmaschinen nicht meistens mehr als von unseren Autos? Und pflegen und warten wir sie nicht weniger als unsere Autos?

- Bedienungsanleitungen öfter durchstudieren
- Das Geschirrwachpersonal eingehend instruieren. Jeder neu diese Arbeiten übernehmende Mitarbeiter muss vorher instruiert werden. Prüfen Sie dieses Kenntnis öfter nach.
- Reinigen der Anlage nach jedem Gebrauch. Gründliche Reinigung täglich einmal, vor allem Siebe und Düsen. Wöchentliche Funktionskontrolle, Leitungen, Dichtungen, eventuell Schmierstellen.
- Den Betrieb von Zeit zu Zeit beobachten. Temperaturen kontrollieren, Waschmitteldosierung überprüfen, Reinigung inspizieren.
- Wartungsvertrag mit der Lieferfirma abschliessen. Besonders bei zeitweisen Stilllegungen (Saisonbetriebe) spezielle Vorschriften beachten.
- Pflegen Sie Ihre Geschirrwaschmaschine, dann bleibt sie viel länger intakt als Ihr Auto.

Eine Beurteilung lediglich anhand technischer Daten und Prospekte ist zumeist überaus schwierig – selbst für einen Fachmann. Das ganze System der Waschprozesse muss berücksichtigt werden, bezogen auf den eigenen Betrieb.

11. Bei den Korb-Durchlauf-Automaten werden die Körbe maschinell durch den Maschinentunnel transportiert. Unsere IGEHO-Aufnahme zeigt ein Modell der Fa. Libo, Bern. Rechts die grosse Tischanlage, von der aus die Körbe im Hintergrund in die Maschine links eingeführt werden.

12. Geschirrwaschzentrum im Atlantis-Hotel Zürich vom Service aus gesehen. Vorne der Rückgabebereich mit einem Korb-Schragabgabebereich, links dann der Weg durch den Hildebrand-Durchlauf-Automaten mit Vorbräurung, Wasch- und Spülzone und Trockentunnel.

13. Hobart-Korbdurchlauf-Automat als Zweitankmaschine mit Scraper im Mövenpick Cendrier in Genf. Die räumlichen Verhältnisse werden durch die Eckumleitung der Körbe nach der Maschine gut ausgenutzt. Auf der Maschine die aufgesetzte Dampfabsauganlage, die bei Innenräumen und bei grösseren Anlagen unerlässlich ist.

14. Rollenbahn mit Korb-Mitnehmer-Bändern bei einer Durchlaufmaschine der Fa. Elektrolux AG Zürich. Durch die Konstruktion der Mitnehmer können die Körbe über weitere Strecken geführt werden, bevor und auch nachdem sie die Maschine passieren.

15. Eine Geschirrwaschanlage mit einer Rundlauf-Maschine Meiko in einem Hotel in Deutschland. Die Körbe kursieren kontinuierlich von der Beladestelle, die auch Entladestelle ist, durch die Maschine und zurück.

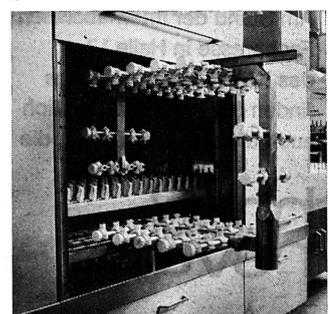
16. Ein Hildebrand-Fließband-Automat im Panorama-Hotel Oberhof. Der Rückgabebereich steht senkrecht zur freistehenden Maschine. Zur Maschinenbestückung und auch zur Entladung werden Rollis herangezogen.

17. Detail aus dem Innenleben eines Hildebrand-Fließband-Automaten. Wir erkennen deutlich über und unter dem Band die Wascharme mit den Düsen, die in verschiedenen Winkeln auf das Geschirr gerichtet sind. Die ganze Seitenfront ist hochschiebbar, der Innenraum überall zugänglich.

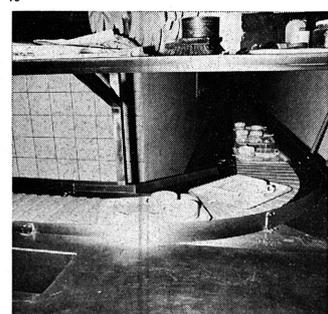
18. Ausfahrbare Wascharme mit den Waschdüsen bei einer Fließband-Maschine der Fa. Krefft AG, Hallwil. Reinigung und Wartung sowie Reparaturen werden dadurch vereinfacht.

19. Transportanlagen für die Heranführung des Schmutzgeschirrs zur Geschirrwäscherei können den Arbeitsablauf oft wesentlich erleichtern. Hier ein Paletten-Förderband der Fa. J. Bornstein, Zürich.

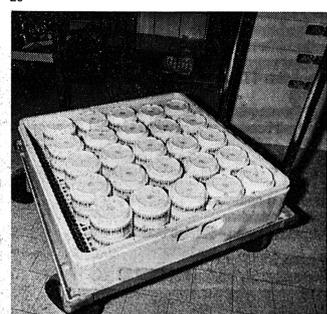
20. Maschinengerechtes Geschirr ist eine wesentliche Voraussetzung für einwandfreies Reinigen. Die Tassen in diesem Kunststoffkorb weisen auf der Unterseite Kerben auf, durch die das Wasser beim Waschen ablaufen und so eine Trocknung ohne «Schmutztücher» erreicht werden kann. Auch Details sind wichtig.



18



19



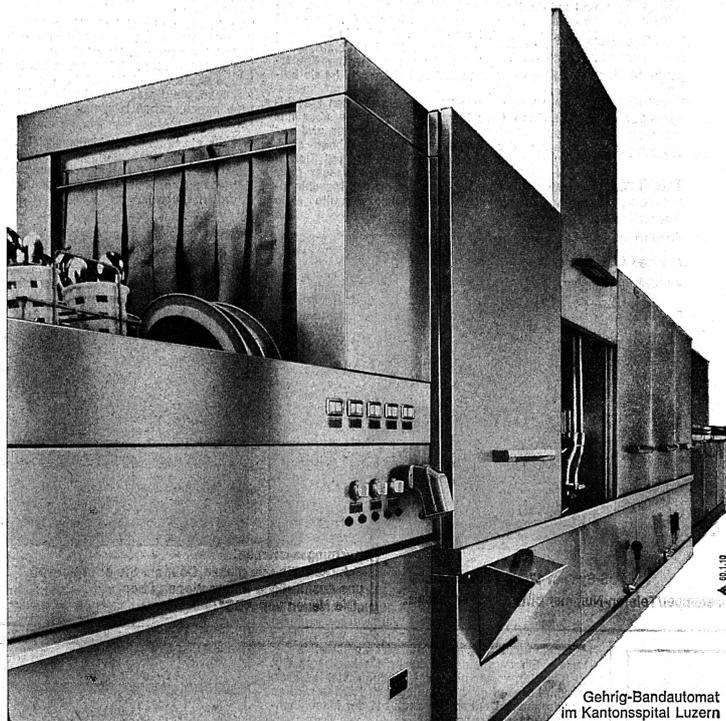
20

Die leistungsstarken Geschirrpülautomaten

Ob in Ihrem Betrieb nur 50, 500, 1000 oder mehr Gedecke pro Stunde abzuwaschen sind, Gehrig hat für Ihre Betriebsgrösse den genau abgestimmten Typ. Gehrig-Automaten zeichnen sich durch enorme Leistung und hohe Qualität aus. Bestausgebautes Servicenetz in der Schweiz. Wir freuen uns, Ihnen mit jeder gewünschten Auskunft dienen zu dürfen.

Maschinenfabrik F. Gehrig+ Co. AG, 6275 Ballwil-Luzern, Telefon 041 891403

GEHRIG



Gehrig-Bandautomat im Kantonsspital Luzern

Zielgruppe

Grossverbraucher:

Hotel- Revue.

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

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

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



Duschen nur weil Ihre Geschirrwaschmaschine keine Vorspülung hat? ***

Weil sie also unvollkommen ist? Oder weil Verkäufer behaupten, das sei auch heute noch nötig? Das ist bei MEIKO seit Jahren überholt! Denn die patentierte automatische Kalt-Vorspülung ist bei unseren Maschinen eingebaut. Und zwar raffiniert gut. So gut wie alle anderen Details, die MEIKO seit über 40 Jahren zum führenden Spezialisten im Geschirrwaschen machen.

Ersparen Sie sich also den Gang zum «Badezimmer». Und die zusätzlichen Installationen. Und den ganzen Arbeitsaufwand. Verlangen Sie von uns einfach unverbindlich die detaillierten Unterlagen. Oder noch einfacher - senden Sie uns dieses Inserat und Ihre Adresse. Jede installierte MEIKO beweist Ihnen Leistung und Zuverlässigkeit. Zum Beispiel die Grossanlagen in Bern, im modernsten Bahnhofbuffet Europas. Oder in den bis zur Perfektion neu eingerichteten Flughafen-Restaurants Zürich-Kloten. Und in vielen anderen namhaften Betrieben. Beanspruchen Sie unverbindlich unsere Dienste.

Meiko Kobelt
Dammstrasse 15
8708 Männedorf
Tel. 01 - 74 01 77



Feste Servicestellen in Zürich, Basel
Bern, Luzern, St. Gallen, Spiez,
Locarno, Chur, Brig, Lausanne.

MEIKO KOBELT

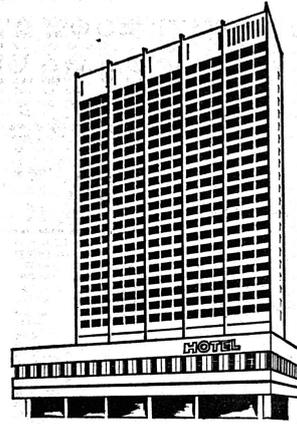
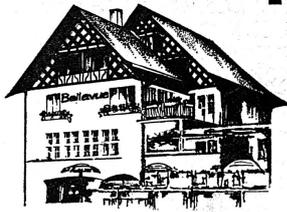


KÖLN

Internationale Fachausstellung für Grill- und Imbissbetriebe vom 12. bis 15. November 1972. Am Stand der internationalen Fachpresse in Halle 13 des Kölner Messegeländes finden Sie selbstverständlich auch unsere Fachzeitung, die

hotel
revue

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 Formulareinzug, Formulareinzug, Zeilenfindung und Formulareinzug.
- ADS-System 1700, das bedeutet zum Beispiel auch Wortdruck 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

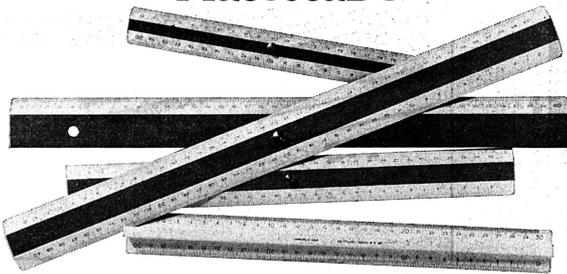
Bitte rufen Sie mich an: am _____ um _____ Uhr

ADS-System 1700 Kolonnendruck

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“.

Die Milnor® setzt völlig neue Masstäbe

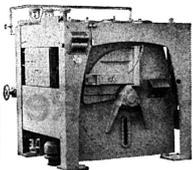


Keine andere Wasch-Schleudermaschine hat so viele Vorzüge wie die Milnor:

- * Sie vereinigt 3 Arbeitsgänge - waschen, schleudern, lockern - in einer Maschine.
- * Sie ist gegen Unwucht immun.
- * Sie braucht keine speziellen Fundamente.
- * Sie löst Ihre Personalprobleme: Eine Person kann mühelos 4 Milnor-Maschinen bedienen!
- * Sie amortisiert sich in kürzester Zeit.

Milnor setzt völlig neue Masstäbe für Waschmaschinen

Verlangen Sie detaillierte Unterlagen bei



ferrum

Ferrum AG
Giesserei und
Maschinenfabrik
5102 Rapperswil
Telefon 064/47 23 23

Gas - ideale Energie für das Hotel- und Gastgewerbe



Gas bietet dem Gastgewerbe nicht nur wirtschaftliche sondern auch betriebliche Vorteile. Welche spezifisch für Sie interessant sind, sagen wir Ihnen gerne. Senden Sie uns einfach untenstehenden Coupon.

Coupon

USOGAS Grütlstrasse 44
8027 Zürich

Name _____

Firma _____

Strasse _____

Ort/PLZ _____

- Gas in der Grossküche
- Gas in der Rôtisserie
- Gas für die Kaffeemaschine
- Gas zum Heizen und Warmwasseraufbereiten
- Gas zum Klimatisieren
- Gas für die Schwimmbadheizung
- Gas für Ihre Sauna
- Gas in der Wäscherei



Für höchste Ansprüche:

Deutsches Qualitätsgeflügel



natürliche Aufzucht
ständige
Veterinärkontrolle
verarbeitet nach
strengsten
Lebensmittelgesetzen



BOLTS ENTEN
aus dem grünen
Ammerland

Gut wie die Natur
selbst sind
BOLTS ENTEN
aus Europas
größter Entenfarm.
Sie wachsen unter
freiem Himmel
bei natürlichem
Krautfutter auf.

Das schmeckt man!

Ente bratfertig – gefroren –
Handelsklasse A
Ente fertig gebraten
mit Soße – gefroren
Entenviertel – grillfertig
– gefroren –
Handelsklasse A
Ente bratfertig –
frisch – Handelsklasse A

Generalvertretung für die Schweiz:

CASIC, Basel, St. Alban-Anlage 16

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

Gastro-Norm
Service- und Transportgeräte
Lagergestelle
für rationelle Betriebsgestaltung

Gastro-Norme
Chariots de service et de transport
Unités d'emmagasinage
pour la manutention rationnelle

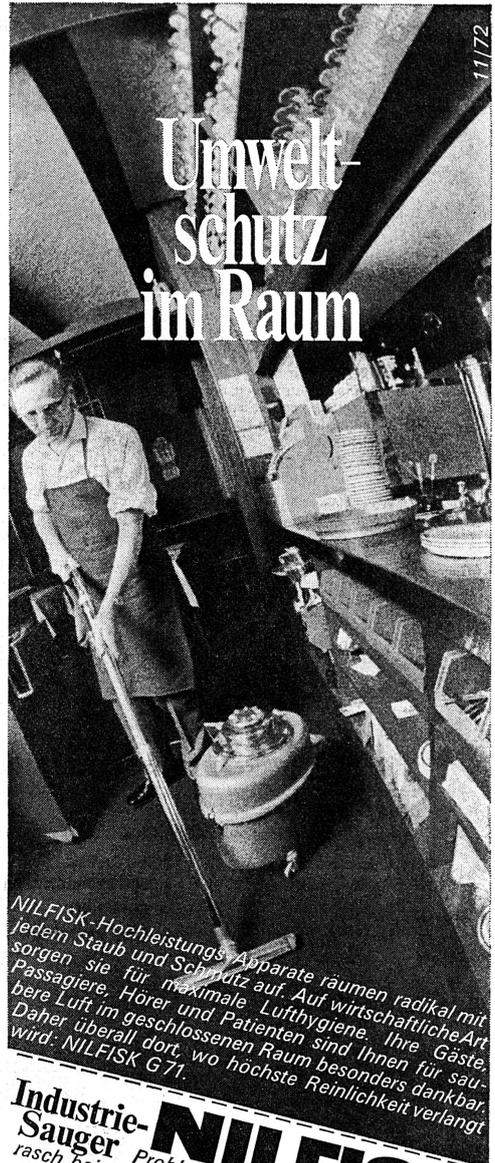
CH-8953 Dietikon 1
Fahrweid-Querstrasse 3
Tel. 01/88 93 70

Leichtmetallbau
Constructions
en métaux légers

ellema



Fabrication suisse



**Umweltschutz
im Raum**

NILFISK-Hochleistungs-Apparate räumen radikal mit
jedem Staub und Schmutz auf. Auf wirtschaftliche Art
sorgen sie für maximale Lüftthygiene. Ihre Gäste,
Passagiere, Hörer und Patienten sind Ihnen für saubere
Luft im geschlossenen Raum besonders dankbar.
Daher überall dort, wo höchste Reinlichkeit verlangt
wird: NILFISK G 71.

Industrie-NILFISK
Sauger
Problemlös. robust, leise, handlich und
rasch bei grösster Staubkapazität. Senden Sie uns
Ihr Prospektmaterial für Grosssauger zum Trocken-
und Nasssaugen und für Grossblocher.

NILFISK AG, 8027 Zürich, Lessingstr. 5, Tel. 1362 666
Adresse:

Coupon



ELEKTRO-KARTOFFEL-SCHÄLMASCHINEN

Die technisch vollkommenen und vielseitigen Maschinen der Gegenwart.
Sie schälen verblüffend rasch und sauber Kartoffeln, Rüben, Sellerie usw.
LIPS-Schälmaschinen gibt es für Kapazitäten von 4-50 kg pro Füllung in 5 verschiedenen Grössen.
Sämtliche Typen sind mit einer Salat-zentrierte kombinierbar. Einzelne Maschinen sind in Spezialausführung auch als Fischschälmaschinen lieferbar.

JAKOB LIPS, Maschinenfabrik,
8902 Urdorf, Tel. 01/98 75 08



Berücksichtigen Sie
die Inserenten
der Hotel-Revue!

Stellenangebote Offres d'emploi



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

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



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. (062) 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

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 Zeugnisausschnitten 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 Speisesevice in gediegenen Räum-
lichkeiten. 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

Buffet de la Gare CFF, Lausanne

M. et Mme Eug. Chollet

cherche

sommelier ou serveuse
cuisiniers
chef de partie
commis de cuisine

Date d'entrée à convenir.

Faire offres à la Direction, 161, (021) 20 78 01 ou se
présenter.

P 22-6323



Top Barmaid

für Dancing

Ältere, versierte, gut präsentierende
Barmaid für diesen aussergewöhnlich gut
bezahlten Posten an unserer besten Bar
gesucht.

Bitte telefonieren Sie
(041) 22 51 50 oder (041) 22 00 73.

P 25-2847

Crans-Montana
Hôtel Eldorado
engage dès le mois de décembre pour la saison ou à
l'année:

un cuisinier seul
une secrétaire débutante

Tél. (027) 7 13 33.

7512



sucht auf zirka 1. Dezember oder früher

Saucier
Aide du patron
(weiblich)

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

7584

Hotel Säntis, 9657 Unterwasser

sucht auf kommenden Dezember

Commis de cuisine
Anfangsserviertochter
Saalpraktikantin
Hausbursche/Portier

Mir bitten Sie, Ihre Offerte mit Unterlagen und Ver-
dienstanspruch zu richten an
E. Feiss, Dir., Tel. (074) 5 21 41.

7494

Grand Hotel Vereina
7250 Klosters

sucht für die kommende Wintersaison (Mitte De-
zember bis Ende März)

Büropraktikant
Chef de rang
Buffetochter
Dancing-Kellner

Offerten erbeten an die Direktion.

7765

Hotel-Restaurant Engel, 5262 Frick
sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Jungkoch
Serviertochter
oder
Kellner
Küchenbursche

Bitte telefonieren Sie uns (064) 61 13 14,
Fam. Mazzotti.

7727

Gesucht nach Saas Fee für die Wintersaison eine

Serviertochter
1 Saaltochter

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an:

Julius Bumann
Sporthotel, 3906 Saas Fee
Telefon (028) 4 83 44

7707

Hotel du Lac, 3800 Interlaken
Telefon (036) 22 29 22

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft für Winter-
saison eventuell Jahresstelle

Koch
Koch-Commis

Offerten erbeten an:
P. Hofmann, Besitzer

7708

Kleineres Hotel im Berner Oberland sucht verant-
wortungsvolle Tochter als

Aide du patron

hauswirtschaftliche Mitarbeiterin.
Eintritt: Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehalts-
ansprüchen sind zu richten unter Chiffre 7711 an
Hotel-Revue, 3001 Bern.



Gesucht in Saison- oder Jahresstelle

2 tüchtige, junge Köche

für Speiserestaurant und Grill-Room.

Offerten an Fam. Maurer

Restaurant Schäfli und Pot au feu
Telefon (083) 3 50 68

OFA 56.638.001

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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
einsenden:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

Gesucht per sofort oder nach Ueber-
einkunft in kleines, junges Team

1 Koch

1 Aushilfskoch

für Ablösung 2 bis 3 Monate

1 Hilfskoch

**1 Serviertochter/
Kellner**

Anfragen sind erbeten an

**Gebrüder Schneider,
Telefon (01) 99 54 33.**

7632



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: **Hilfsgouvernante
Hilfspersonal
(nur mit Jahresbewilligung)**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind er-
beten an F. Lüscher, Direktor, Tel. (01) 82 29 61.

7656

**Marché du Passage
1033 Cheseaux sur Lausanne**

engage immédiatement ou pour date à convenir

couple

comme aide magasinier-livreur (permis de conduire
indispensable) et femme de ménage.
Appartement à disposition.

Prière de prendre contact par téléphone au
No 91 13 60.

P 22-2999

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



Empfangssekretärin

Verantwortungsbewusst, junger
Dame (mehrsprachig und NCR-
kundig) mit guter Allgemeinbil-
dung und guten Umgangsformen
wird abwechslungsreiche und in-
teressante Tätigkeit in 1.-Klass-
Passanten-Hotel geboten. Jahres-
stelle. Eintritt nach Uebereinkunft.

Persönliche Vorstellung erwünscht.
Bitte Herrn P. Trottmann verlangen.

7633



Aeschengraben 13 Telefon 061/22 53 00

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

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. (038) 55 11 32.

7311

Für die Wintersaison in Bergrestaurant bei Château-
d'Oex suchen wir

1 Alleinkoch oder Köchin

2 Serviertöchter oder Kellner

Eintritt 1.-15. Dezember 1972.
Ueberdurchschnittlicher Verdienst.
Familiäres Betriebsklima. Möglichkeit zum **Gratis-Skifahren**.

Melden Sie sich bei:

**Fam. H. Keller jun.
Tea-Room Wendensee,
3653 Oberhofen
Tel. (033) 43 14 04**

P 05-25410

Buffet de la Gare CFF, Lausanne

M. et Mme Eug. Chollet
cherche

caissière-dame de buffet

pour un restaurant,
Date d'entrée à convenir.

Faire offres à la Direction, tél. (021) 20 78 01, ou se
présenter.

P 22-6323

Cherchez-vous une position intéressante dans une
organisation dynamique?

Ecrivez-nous car nous cherchons pour l'ouverture
d'un nouveau et moderne **Hôtel-Café-Restaurant** dans
la région de Montreux un

couple de direction

(mari de préférence chef de cuisine)
possédant la grande patente vaudoise si possible.

Faire offres à:

**Hôtel des Alpes Vaudoises S.A.,
1823 Gliion**

P 22-120

Geschäftsführer/Chef de service

für die Führung einer exklusiven Gaststätte gesucht.

Offerten an die Bauaufträge,
TREVI Treuhand- und Revisions-AG
Mühlebachstrasse 2, 8008 Zürich
Telefon (01) 47 28 75.

P 44-3821



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 Albarts
Restaurant Gutschick

M+S 297

Ich suche

Ehepaar

Mann Koch, für die Wintersaison 1972/1973. Eintritts-
datum nach Uebereinkunft.

Sehr hübsches Berghotel mit Komfort.
Zukunftsperspektive.

Schreiben Sie unter Chiffre P 36-32995 an Publicitas,
1951 Sitten.

Für neueröffnete Bar gesucht

**2 umsatztätige Barmaids
2 Barlehrtöchter
1 Chasseur**

Sehr guter Verdienst bei geregelter Freizeit.

Tel. (041) 22 51 50 oder (041) 22 00 73.

P 25-2847

Wir suchen ab Frühjahr 1972 für vielseitigen Wir-
kungskreis

Geratenehepaar oder Pächter

für ideales Ferienhotel mit Passantenbetrieb am Lago
Maggiore.

Offerten unter Chiffre **AS 41276 Lo «ASSA»**, 6801 Lo-
carno.

Nach Davos gesucht

Köchin oder Koch

für Wintersaison oder ganzjährig.
Voraussetzung:
Freude an selbständiger Arbeit und Einteilung.

Offerten sind zu richten an

**Café Monsch, 7270 Davos Platz
Tel. (083) 3 73 33.**

OFA 56.659.002



Berghaus Strelapass

sucht für Wintersaison Dezember/April

Köchin oder Hilfsköchin

Serviertochter

Mädchen für Buffet

sehr guter Verdienst. Kost und Logis im Hause.

Offerten an O. Hadorn
Berghaus Strelapass
zurzeit: 3125 Toffen BE
Tel. (031) 81 17 42.

OFA 56.867.001



cherche:

secrétaire-dactylo

français, anglais, allemand.
Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre avec copies de certificat et photo à la
direction de l'Hôtel Beau-Rivage, 1201 Genève.

7639

**Hotel Rigi-Bahn,
6411 Rigi-Staffel**

sucht für kommende Wintersaison oder in ganzjährig-
es Engagement

Hotelsekretärin

(evtl. Anfängerin)

sowie

Restaurations-tochter

Eintritt:
1. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:
Josef Rickenbach, Tel. (041) 83 11 57.

7642

Hôtel Cornavin, 1211 Genève 2

cherche

1 téléphoniste

Formation PTT, qualifiée, 3 langues.

Faire offres à la direction de l'hôtel, 33, boulevard
James Fazy, 1211 Genève 2.

7747

**Hotel Miedzor
3963 Crans-sur-Sierre**

demande pour la saison d'hiver
(éventuellement toute l'année)
pour le restaurant

1 demi-chef ou

1 fille de salle

Faire offres à la direction avec copies de certificats
et photos.

7638

Wanted

Pâtisseur-Cook

for big four Star Hotel in Jerusalem.
Contract on a one year basis with living-in and good
salary.

Contact:

**Mr. Sharon, Holyland Hotel,
Jerusalem.**

7640

**Hotel und Spezialitätenrestaurant
«Tenne», 3906 Saas Fee**

sucht auf 15. Dezember 1972 in Jahresstelle gut aus-
gewiesenen, selbständigen

Koch

Ferner ab 15. Dezember 1972 bis Ende Oktober 1973

Restaurationstochter

Tochter für Saal und Lingerie

Tochter für Buffet und Kiosk

Schriftliche Offerten an:
Fam. Rudolf Lomatter, Tel. (028) 4 81 52.

7641



**PARK-
HOTEL**

7078 Lenzerheide

sucht für gute Wintersaison, ab ca. 15. Dezember
1972.

1. Saaltöchter oder

1. Saalkellner

möglichst sprachkundig

Saaltöchter/Saalkellner

Küche/Office-Ehepaar

Offerten mit Unterlagen an:

Hp. Göldi, Tel. (081) 34 15 25.

7161

**Taverne du Château de Chillon
1843 Vevytaux-Montreux**

cherche

commis de cuisine

apprenti de cuisine

filie de lingerie

sommelière

ou éven. couple. Lui: commis de cuisine. Elle:
filie de lingerie et filie d'office. Place à l'année,
nourris, logés.

Entrée 1er novembre ou à convenir.

Faire offre à
J.-F. Savary, tél. (021) 61 26 41.

7253

Nous cherchons pour la saison d'hiver en Valais, dès
le 17 décembre.

commis de cuisine responsable

pour la salle à manger
parlant allemand et sachant faire les flambés

commis de salle à manger

casserolier

secrétaire

lingère

Faire offre avec curriculum vitae à

**l'Hôtel Mont Calme,
1961 Haute-Nendaz/Valais**

36-29896

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht für die Wintersaison (evtl. in Jahresstelle) qualifizierte

Sekretärin

für Korrespondenz, Kasse, Anker-Buchungsmaschine.

Offerten sind erbeten an:

Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

7687

Kursaal-Casino, Luzern

Wir suchen per 1. Dezember 1972 oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle eine qualifizierte Mitarbeiterin als

Sekretärin

Sie sollte eine gute Allgemeinbildung besitzen und in der Lage sein, die anfallenden Sekretariatsarbeiten weitgehend selbstständig zu erledigen. Gute Sprachkenntnisse in Englisch, Französisch und Italienisch oder Spanisch sind erforderlich.

Ihre Bewerbung wollen Sie richten an:

R. W. Michel, Direktor, Kursaal-Casino, 6002 Luzern, Telefon (041) 23 07 33.

7682

Gesucht nach Leukerbad

Serviertochter Köchin

Guter Verdienst, geregelte Freizeit zugesichert.

Melden Sie sich bitte bei Familie Roland Roten,

Pension-Tea-room Alpenblick
3954 Leukerbad, Tel. (027) 6 41 83

7685

HOTEL RESTAURANT Erlibacherhof ERLENBACH/ZH

Seestrasse 83, Tel. (01) 90 55 22

Warum nicht einmal am Zürichsee arbeiten - ganz in der Stadtnähe (10 Minuten ab Bellevue).

Wir suchen die folgenden Mitarbeiter - überdurchschnittliche Löhne für tüchtige Fachkräfte:

Service: **Restaurationsstüchter**
(à-la-carte-kundig)

Buffet: **Buffettochter**

Schreiben oder telefonieren Sie an

Hotel-Restaurant Erlibacherhof, 8703 Zürich-Erlenbach, Telefon (01) 90 55 22 - Herrn oder Frau W. Hodler verlangen.

7749

Gouvernanten

(Hausbeamtinnen) aus- und weitergebildet und haben - gegenseitig - immer wieder ausgezeichnete Erfahrungen gemacht.

Zurzeit suchen wir eine solche Around-Könerin (oder eine, die es werden möchte). Es ist kein einfacher "Job", den wir Ihnen anzubieten haben, es ist eine anspruchsvolle Aufgabe. Sie werden in Ihre Pflichten sorgfältig eingeführt. Sie gehören zu einem munteren, kameradschaftlichen Team. Sie werden von unserem Schulungsleiter ganz speziell betreut und nehmen an Kader- und anderen Ausbildungskursen teil. Sie sind einer General-Gouvernante unterstellt, die eine wirkliche - und sympathische - Persönlichkeit ist. Und: Sie arbeiten in einem fortschrittlichen Betrieb mit modernen Arbeitsbedingungen und ebensolcher Bezahlung.

Voraussetzung zum guten Gelingen sind: eine unkomplizierte, zupackende Art, Achtung vor dem Mitarbeiter und Interesse für seine Probleme. Einige Sprachkenntnisse. Bereitschaft, sich für ein Jahr zu verpflichten.

Wir stellen Ihnen gern eine Dokumentation zur Verfügung, die über unseren Betrieb und Ihre Aufgabe Aufschluss gibt. Noch lieber besprechen wir mit Ihnen an Ort und Stelle - und völlig unverbindlich - warum es sich handelt.

BAHNHOFBUFFET SBB, Inh. E. Wartmann
Centralbahnstrasse 10, 4051 Basel
Telefon (061) 22 53 33, verlangen Sie Herrn Burgard.

7710

Atlantis Hotel Zürich

Dötschweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00



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

Wir suchen:

Telefonistin
sprachkundig

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 Teilservice selbständig zu realisieren. Genügend tüchtiges Hilfspersonal vorhanden.

Senden Sie Ihre Kurzzofferte 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 Jährgsstellung 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

MORREN

Wir suchen für lange Wintersaison

**Chef/Alleinkoch
Kellner
Küchenbursche
Lingere**
(auch Ehepaar)

Offerten bitte an
Alpina Hotel, 3825 Mürren

7500

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

Küchenchef

Der Bewerber muss in der Lage sein, eine mittlere Brigade mit Lehrlingen selbständig zu führen, die Mengengestaltung 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.

Bahnhofbuffet, 7320 Sargans

sucht auf 1. Dezember oder nach Uebereinkunft

Jungkoch oder Jungköchin

neben Chef, in lebhaften Restaurantsbetrieb.

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

7533

Hotel Apartamentos «El Flamenco» Matalascanas/Südspanien

La vida es sueno.
Das Leben - ein Traum.

Diesen beschwingt-fröhlichen Lebensstil Andalusiens wollen wir auf unsere Hotelgäste übertragen.

Durch Sie.

Ihre Aufgabe: moderne Urlaubsgestaltung

Durch Ihr Veranstaltungsprogramm, durch Ihre Ideen, durch Ihre Begeisterungsfähigkeit und durch Ihr Organisationstalent soll First-class-Hotelservice und zauberhafte Urlaubslandschaft dem Hotelgast zugutekommen: als ein unvergessliches Urlaubserlebnis im unverwechselbaren «El-Flamenco»-Stil.

Ausserdem untersteht Ihnen der Informations-/Reiseservice im Hotel und das Stadtbüro in Sevilla.

Eine ungewöhnlich zukunftsreiche Aufgabe in einem Grosshotel (1800 Betten) für eine(n) engagierte(n) Mann/Frau des Fachs.

Ihnen zur Verfügung steht ein Stab von Mitarbeitern, den Sie sich mit unserer Unterstützung selbst aufbauen können.

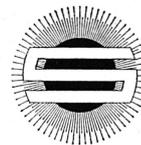
Die spanische Sprache sollten Sie beherrschen.

Englisch- und Französischkenntnisse wären von Vorteil.

Die Dotierung dieser Position ist sehr grosszügig.

Schriftliche Bewerbung mit kurzem Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an
«El Flamenco» Hotur GmbH, D-6000 Frankfurt/Main
Hammanstrasse 16, Tel. 0611/590393

7753



Sunstar- und Parkhotel 7270 Davos Platz

sucht für kommende Wintersaison

Zimmermädchen

wenn möglich mit Sprachkenntnissen.

Offerten sind zu richten an die Direktion. Telefon (083) 3 67 41.

7735



Hotel-Restaurant RIVA Laax

Für modernst eingerichteten Betrieb mit Eröffnung Anfang Dezember suchen wir noch folgende Mitarbeiter in Saison- oder Jahresstelle:

**1 Chef tournant
1 Chef entremetier**

Rustica

2 Serviertöchter

für à la carte

Restaurant Rustica, Restaurant français, Bar-Dancing, Saal für Sitzungen und Gesellschaften, Gartenterrasse, Liegewiese, Sauna, Schwimmbad, Coiffeure, Einstellhallen, grosser Parkplatz.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion H. Solioz.

7660

Swinging Motel

Swinging London ist Ihnen eher ein Begriff. Aber auch bei uns liegt Musik in der Luft. Sie pflanzt sich aus dem Dancing in alle Räume fort. Bis in die Küche swingt es. Nur fehlt uns da ein junger Dirigent zwischen all den Töpfen und Schüsseln.

Ein Küchenchef

Es darf auch ein Koch sein. Aber ein guter. Einer der seine Kunst versteht.

Damit die Küche harmoniert, fehlt uns noch ein versierter

Commis de cuisine

Ueber die Anstellungsbedingungen und andere wichtige Angelegenheiten plaudern wir am besten bei einer Tasse guten Kaffees.

Rufen Sie uns aber erst an (Tel. 062/21 66 77) und verlangen Sie Herrn Löliger.

Ihr Swinging Motel
Motel Nord-Süd (auf dem Hauenstein)

7680

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/Servier-tochter/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

Freude am Kontakt mit Menschen aus aller Welt, Interesse an lebhaftem Betrieb und französische und englische Sprachkenntnisse benötigt die

Sekretärin/Réceptionistin

als Mitarbeiterin,

die wir suchen. Eintritt: per sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten und Auskunft:

R. und M. Hauri,

Hotel garni Engelhof, 4000 Basel

7662

Hotel Europe, Zürich

sucht nach Uebereinkunft einen gepflegten

Portier

einen Hausburschen-Portierablösung (2 Tage Hausbursche, 4 Tage Portier) sowie

Zimmermädchen

Ferienablösung, vom 15. Dezember 1972 bis zirka 15. Januar 1973.

Offerten sind erbeten an Herrn E. Schoch, Hotel Europe, Dufourstrasse 4, Zürich, Tel. 47 10 30.

7659



Hotel Excelsior
1820 Moutreux

Gesucht auf 15. November oder nach Vereinbarung

Sekretärin-Korrespondentin NCR

Etagengouvernante

(auch Anfängerin)

Zimmermädchen

Portier

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen erbeten an:
F. K. Liechli, Hotel Excelsior, 1820 Moutreux

7488

Nach

AROSA

gesucht in Jahresstelle oder für Wintersaison

1 Alleinkoch

1 Saaltochter

1 Zimmermädchen

Anfragen sind zu richten an:

Hotel Quellenhof, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 17 18

7690

Hotel Roter Turm

4500 Solothurn

Telefon (065) 2 96 21

sucht

Serviertochter

nicht unter 25 Jahren.

Tochter für Buffet und Economat

Küchenchef

versiert in à la carte und Kalkulation.

W. Mosimann.

7732

Hotel Blümlisalp

3718 Kandersteg BO

(45 Betten, Hallenbad)

sucht für die kommende Wintersaison, evtl. in Jahresstelle, tüchtigen, jüngeren

Saalkellner

mit Kenntnissen in Restauration

Saaltochter

restaurationkundig

Servicepraktikantin

Offerten erbeten an:
Fam. David Wandfluh-Berger, Propr.
Telefon (033) 75 12 44 oder 75 12 68

7664

Hotel-Spezialitäten-Restaurant

St. Gotthard

6403 Küsnacht am Rigi

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft freundliche

Serviertochter

für Speiseservice

sowie tüchtigen

Küchenchef/Alleinkoch

Gute Verdienstmöglichkeit.

Offerten sind erbeten an:
H. R. Born-Wiget, Telefon (041) 81 26 81

7683

Hotel Raetia Arosa

In unseren Erstklassbetrieb suchen wir einen aufgeweckten Jungen als

Kochlehrling

Ausbildung durch den Lehrchef persönlich, bestbekannte Küche.

Offerten sind zu richten an:

Fam. M. Hasler-Hofer, Hotel Raetia, 7050 Arosa.

7697

Hotel Kreuz, 6170 Schüpfheim

sucht für Ende November oder anfangs Dezember 1972

Alleinkoch

Geregelte Arbeitszeit, guter Lohn, Hilfskräfte stehen zur Verfügung.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an:

Fam. Kaufmann, Hotel Kreuz, 6170 Schüpfheim
Telefon (041) 76 12 64

7698

Gesucht für kommende Wintersaison

Chefkoch

Pâtissier

Saaltochter

Sehr guter Verdienst, familiäre Behandlung.

Offerten erbeten an:

Fam. Immoos
Hotel Alpstübli, 6433 Stoos

7701

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

Gesucht nach Zermatt für lange Wintersaison Dezember 1972 bis Mai 1973 sprachkundige

Serviertochter

Familie Biner

Hotel Silvana, 3920 Zermatt

Telefon (028) 7 70 12

7703

Gesucht

Buffetochter

mit Serviceablösung

Serviertochter

Offerten an:

Hotel Terminus
Restaurant, Rôtisserie, Dancing
3714 Frutigen, Tel. (033) 71 10 34

7704

Gesucht in Jahresstelle

Chef de partie

in mittlere Brigade.

Offerten an:

J. Walker,
Hotel Krone-Unterstrass,
Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich,
Telefon (01) 26 16 88.

7695

Wir suchen per sofort oder Uebereinkunft

Kellner

oder

Restaurationstochter

selbständiges Arbeiten gewohnt, flambierkundig (wenn möglich), sehr hoher Verdienst.

Rufen Sie uns doch mal an und verlangen Sie Herrn Löliger

Telefon (062) 21 68 77

Motel Nord-Süd (Hauenstein)

7681

CANADA

World famous Ski resort Restaurant, Mount of Sutton, Canada 2 hours from Montreal, Swiss management look for

1 chef de partie

saucier-rôtisseur

prof. with french and italian cook knowledges

and

1 commis

with garde-manger and entremetier knowledges.

Please write to Mr.

Charles Sanders Affiliates Ltd.

8 St. Paul st. East

Montreal 127 Quebec CA.

7693

7500 St. Moritz

Wir suchen noch für kommende Wintersaison (10. Dezember bis Ende April) 2 einfache, freundliche

Restaurationstochter

in modernen, gehenden Betrieb, evtl. auch Anfängerinnen.

Offerten mit Zeugnisschriften erbeten an:

Frau E. Friedrich
Hotel-Restaurant Stazersee
bei St. Moritz

7732

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison 1972/73

2. Direktionssekretärin

Hilfswarenkontrollleur

Bonkontrollleur/euse

Etagengouvernante

Zimmermädchen

Personalzimmermädchen

Bufetdame

Küchengouvernante

Kaffeeköchin

Glätterinnen

Näherinnen

Lingeriemädchen

Polsterer/Tapezierer-Dekorateur

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an:
Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Tel. (082) 3 38 19.

7733

Hotel Kurhaus, 3855 Axalp

sucht für die Wintersaison

Saal- und Restaurationskellner

Saal- und Restaurationstochter

Aide du patron

(ältere Frau oder Tochter angenehm)

Zimmermädchen oder Frau

Frau oder Tochter

für Haus, Lingerie und Näh- und Flickarbeiten

Hausbursche-Portier

(evtl. Mithilfe im Service)

Küchenbursche

mit Kochkenntnissen

älterer Mann

für Mithilfe am Skifliit und allgemeinen Arbeiten im Haus

Guter Verdienst.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
Fam. S. Rubin, Tel. (036) 51 11 28 oder 51 16 71

7736

Hotel Edelweiss-Schweizerhof

3715 Adelboden (50 Betten)

sucht für lange Wintersaison, Mitte Dezember bis zirka Ende April tüchtige

Alleinköchin

oder

Commis de cuisine

(das Hotel wird auf Halbpension geführt)

Saaltochter

Lingère

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:
Frau M. Petzold,
Tel. (033) 73 22 41.

7750

MÖVENPICK

Am 1. April 1973 eröffnen wir in Luzern an der Pilatusstrasse einen neuen Betrieb. Wir suchen noch einen

Geschäftsführer-Assistenten

welcher nebst seinen Aufgaben als Chef de restaurant in der Lage ist, den Geschäftsführer zu vertreten. Als erstklassiger Verkäufer, mit neuen Ideen und ausgeprägter Kontaktfreudigkeit, bringen Sie die besten Voraussetzungen mit.

Telefonieren oder schreiben Sie an:

Mövenpick AG Bern/Luzern

R. Wüthrich oder R. Binder

Aarberggasse 30, 3000 Bern

Telefon (031) 22 22 93

7728

Wir suchen für lange Wintersaison

Büropraktikantin

Oberkellner

Kellner und Serviertöchter

für Restaurant, Speisesaal, Dancing

Buffetbursche

Zimmermädchen

Hilfszimmermädchen/Lingère

Lingère

Portier

Offerten an:

Hotel Dom, 3906 Saas Fee, Wallis

7743



First-rate men for first-rate hotels and restaurants

a few of our this week's openings:

ISRAEL for group of hotels

PROFESSIONALS all departments, all grades, for short or medium agreement.

New York for famous restaurant

QUALIFIED CHEF DE PARTIE (to run his own kitchen)

ASSISTANT MAITRE D' with good classical training.

Call (022) 33 95 02 for further information.

HOTEL EXECUTIVE SERVICE

4, rue Montbrillant, 1201 Genève.

7740



Das Tourotel Feusisberg

sucht

Zimmermädchen

Wir bieten Ihnen beste Bezahlung, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause und weitere Wienerwald-Vergünstigungen, über die Sie sich informieren sollten. Wenden Sie sich vertrauensvoll an Herrn Kössler.

112



Ihr Hotel-Restaurant

Feusisberg SZ Tel. 01 76 24 64
Discothek im Nebengebäude



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt so bald als möglich:

- Personalbüro: **Sekretärin**
- Réception/
Kasse: **Réceptionnaire
Maincourantier NCR**
- Loge/Halle: **Telefonistin (PTT-Lehre)
Chasseur**
- Etage: **Etagenportier
Zimmermädchen**
- Küche: **Commis pâtissier**
- Economat/
Office: **Gouvernante
Hilfsgouvernante**
- Lingerie: **Lingeriemädchen**
- Handwerker: **Hilfselektriker oder Elektriker**

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

Für Ausländer nur wenn im Besitze von Permis B oder C.

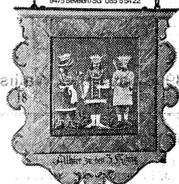
Telefonieren Sie unserem Personalchef (01 / 23 16 50) oder schreiben Sie uns.

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich 1
(Eingang Börsenstrasse)

7683

HOTEL DREI KÖNIGE
9475 Sevelen/SG 085 554 22



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

Köchin

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

Grand Hotel Regina 3818 Grindelwald

sucht für Night-Club «la ferme»

Commis de grill Serviertochter

(sprachkundig)

Eintritt 26. 12. 1972.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an
Direktion Grand Hotel Regina, 3818 Grindelwald.

7577

HOTEL
MONOPOL
Im Zentrum von

St. Moritz

Hotel Monopol, 7500 St. Moritz

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

Logentournant

Portier

Hilfssportier

Wäscher

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 nebst 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

Buttetochter

schweiz. Nationalität.

Interessierten melden sich:

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

7587

Gesucht nach Basel in gepflegtes Stadthotel

Buttetochter/Anfangsserviertochter

in nette Angestelltenbrigade. Kann auch angeleitet 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

Oberegg ob Heiden



Gesucht in bekanntes Ausflugs-Hotel-Restaurant der Ostschweiz

fachlich und charakterlich einwandfrei

Alleinkoch

Bestbezahlte selbständige Dauerstelle.

Eintritt Anfang Dezember 1972, spätestens 1. Februar 1973.

Ausführliche Offerte an:

Frau E. Prister-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

Dringend gesucht nach Einsiedeln

Buttetochter

Serviertochter

auch Saison für Speisesaal

Officebursche und Zimmermädchen

auch Ehepaar

Arbeitsbewilligung

für Ausländer vorhanden

Hotel Landgasthof Heidenbühl
Tel. 055/6 28 55

7651



Hotel Merkur
Rôtisserie «Le Mazot»
3800 Interlaken
am Bahnhofplatz

Zur Ergänzung unseres Personalstabes suchen wir per 15. Dezember 1972 oder nach Uebereinkunft

Portier

Zimmermädchen

(kein Ehepaar)

Offerten sind erbeten an die Direktion, Telefon (036) 22 66 55.

7668

Gesucht nach Bern zu kleiner Brigade (4 bis 6 Mann) tüchtiger

Küchenchef

Gepflegte à-la-carte-Küche.

Für guten Organisator überdurchschnittlicher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, evtl. Wohnung vorhanden.

Offerten unter Chiffre 7691 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Dancing Golden Key in 4242 Laufen

sucht freundliche

Serviertochter

Sehr hoher Verdienst, Dancing-Betriebszeit.

Offerten an

Familie R. Diener, Telefon ab 19 Uhr (061) 89 61 19.

7698

Hotel Heggidorn

sucht auf Anfang Januar 1973

Jungkoch

Buttetochter

(evtl. Anfängerin)

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause.

Sich melden bei:

Fam. E. Stalder, Juchlishaus
Tel. (031) 95 01 87
Ab 15. 12. 1972: Hotel Heggidorn, 3202 Frauenkappelen
Tel. (031) 95 03 37

7610

Ihre Saison- oder Jahresstelle in Flims

Als junges, dynamisches Unternehmerteam suchen wir auf den ersten Dezember oder nach Uebereinkunft noch die folgenden, bestqualifizierten Mitarbeiter in Saison- oder Jahresstellen:

zweiter Chef de Service

junge freundliche Barmaid

Betriebspraktikant

Commis de cuisine

Restaurationstochter

für à-la-carte

Chasseur

Zimmermädchen

Lingeriemädchen

Verkäuferin

in unsere Geschenkboutique.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit Bild, oder rufen Sie mich zu einer ersten Kontaktnahme unter (081) 39 23 33 an.

Jean Pierre und Margrit Baudet.



7643

Wir meinen, man soll nicht über mangelnden Nachwuchs klagen, sondern etwas dagegen tun.

Deshalb unser Angebot an alle jungen, ehrgeizigen Damen und Herren im Gastgewerbe.

Für die unter unserer Leitung geführten Betriebe suchen wir laufend Nachwuchs für Kaderpositionen. Junge Leute, die sich in den verschiedenen Sparten unserer Branche umsehen und bewähren wollen. Mitarbeiter, die nach einem individuell festgelegten Ausbildungsplan auf ihre zukünftigen Aufgaben vorbereitet werden. Damen und Herren, die wissen was sie wollen, und die bereit sind, für ihre weitere berufliche Entwicklung eine solide Basis aufzubauen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann schreiben Sie uns doch einmal eine kurze Notiz. Sagen Sie uns was Sie können. Wir sagen Ihnen, was wir zu bieten haben. Vielleicht ist es mehr als Sie glauben!

Uebrigens, die CEM-Gruppe umfasst 14 Betriebe. Hotels und Restaurants.



CEM-Management AG
Postfach
Morgartenstrasse 3 8023 Zürich
Telefon (01) 23 59 66

P 44-1075

Saisons d'or Winterthur

Stadthausstr. 69

Ein Betrieb der Merkur AG

Wir sind ein neues Restaurant im Zentrum von WINTERTHUR 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 auf 20. Oktober suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

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

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

- Pensionskasse
- Aufsteigemöglichkeiten
- Weiterbildungskurse
- Garantielöhne für Servicepersonal
- Einkaufsvergünstigungen

Gerne erwarten wir Sie zu einer Besprechung im Büro unseres Restaurants an der Stadthausstrasse 69 (in der Passage, 1. Stock). Kommen Sie einfach vorbei oder telefonieren Sie uns unter Nummer (052) 23 77 03.



P 05-6036

Hotel-Restaurant Fontana 2513 Tavannes

am Bielersee

Wir suchen für unsere erstklassige Küche zu mittlerer Brigade einen jungen, tüchtigen, à-la-carte-kundigen

Küchenchef

in Jahresstelle.

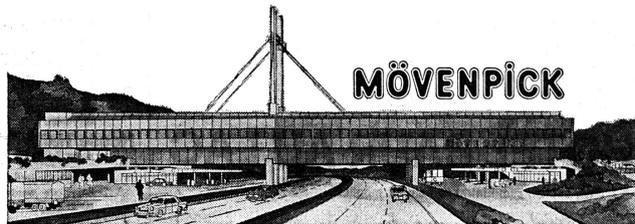
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Nur gut ausgewiesene Fachleute haben eine Chance.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Telefonanruf.

Telefon (032) 85 18 85.

7706



Eine Brücke, auch in Ihre Zukunft

vor den Toren Zürichs

Das grösste Autobahn-Brückenrestaurant der Welt wird im Herbst 1972 gesamthalt 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**

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

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

IRELAND

- Chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- Commis de rang**
- Chef de rang**

Apply with References and photograph to:
Deputy Manager, Conway Hotel, Dunmurry, Co. Antrim, N. Ireland.

7715



Neuestes Erstklass-Hotel von Zermatt, mit Hotel-Restaurant, Grill, Bar, Carnotzet, Hallenschwimmbad, Saunas, Solarium, sucht noch für lange Wintersaison (Ende November bis Ende April)

Etagenportier

Eilofferten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion zu richten. Telefon (028) 7 85 33.

7729

Restaurant Moulin, 3906 Saas Fee

sucht für lange Wintersaison eine tüchtige, freundliche

Serviertochter

Hoher Lohn zugesichert.
Telefon (028) 4 86 76

7604



belvedere

Hotel Restaurant Français, Bar
6052 Hergiswil am See, 10 Minuten von Luzern

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle in gepflegte Rôtisserie

- Restaurations Tochter oder Kellner**
- Kellnerlehrling**
- Barmaid, evtl. Anfängerin**
- Buffettochter**

Sie finden bei uns ein angenehmes Arbeitsklima und guten Verdienst.

Offerten bitte an

Frau Hochreutener-Riedl, Hotel Belvédère, 6052 Hergiswil, Telefon (041) 95 11 85.

7702

Carlton-Hotel Tivoli
6002 Luzern
(Tel. 041/23 23 33)

Wir suchen zu sofortigem Eintritt oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle einen jungen, tüchtigen

**Chef de réception/
Réception Manager**

Unser neuer Mitarbeiter soll über mehrjährige Berufserfahrung und angenehme Umgangsformen verfügen. Er muss in der Lage sein, sowohl mit gediegener Privat-Kundschaft umzugehen wie auch den regen Kontakt mit Reiseagenturen zu pflegen. Es käme auch Mitarbeit der Ehefrau zur Ueberwachung von Etage und Lingerie in Frage.

Für diesen Vertrauensposten bieten wir überdurchschnittliche Entlohnung und auf Wunsch Wohnung im Hause.

Offerten mit ausführlichen Unterlagen sind erbeten an Fritz Furler, Haldenstrasse 51a, 6006 Luzern.

7696

Gesucht in italienisches Spezialitäten-Restaurant

Koch und Commis de cuisine

evtl. Aushilfe.
Tel. (053) 5 21 55

OFA 64390001

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft einen

Koch

neben Patron.

Sehr schöner Verdienst. Geregelt 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

flambier- und tranchierkundig.

Casserolier

Sehr guter Verdienst.

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

MA 201072



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**
Buffettochter

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

7434

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

cafeteria

chef de rang

demi-chef

commis de salle

saucier

commis de cuisine

casseroliers - office

7525

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



HOTEL ELITE

2500 BIENNE

TÉLÉPHONE: (032) 2 54 41 + 3 03 68 TÉLEX: 34 101

Propr. R. A. Landi - Dir. J. C. Bondolfi

cherche pour de suite ou entrée à convenir (pas plus tard que le 10 décembre) jeune homme en qualité

d'adjoit d'administration

Place très intéressante pour un jeune homme désirant parfaire sa formation dans l'administration d'hôtel: rapports d'exercice, rendements, contrôle des stocks, organisation de banquets, comptabilité etc.

Prière d'adresser les offres à la direction de

l'Hôtel Elite, 2501 Bienne, téléphone (032) 2 54 41.

7699

**Ihre Stelle
beim**



Wir suchen in einen vielseitigen Verpflegungsbetrieb in Gerlafingen zuverlässigen

Koch

Wir geben täglich zirka 150 Mittagessen sowie kleinere à-la-carte-Essen ab.

Geregelt Arbeits- und Freizeit. Auf Wunsch steht Unterkunft in Personalwohnung zur Verfügung.

Gerne erteilen wir weitere Auskunft:

Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
Telefon (01) 32 84 24, Intern 23

P 44-855

Hotel Schweizerhof, 4000 Basel

sucht

Nachtconcièrge

Nachtportier

Zimmermädchen

Küchenbursche

Neuzeitliche Arbeitsbedingungen.

Offerten an die Direktion.
Telefon (061) 22 28 33

7684

Gesucht jüngere, freundliche, im Speisesevice gewandte

Serviertochter

Hoher Verdienst.
Geregelt Freizeit.

Offerten an:

Hans Hauri

**Gasthof und Metzgerei Rebstock
5707 Seengen**

ASSA 75-52772



**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 mittlegrosser Betrieb mit viel à-la-carte- und Bankett-service.

Schreiben oder telefonieren Sie uns

Telefon (071) 24 71 71
K. H. Kunz

7609

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.



Ein bekannter Dancing- und Barbetrieb

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

Chef de service

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

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

Wir haben einen gastgewerblich schon erfahrenen und bewährten Bewerber zwischen 30 und 40 Jahren vor Augen. Auftreten und Erscheinung sollen bei den Gästen Vertrauen, beim Personal natürlichen Respekt erwecken. Der Eintritt ist an sich kurzfristig, eventuell aber auch erst im nächsten Frühjahr möglich.

Angesprochene Herren sind freundlich zu einem unverbindlichen und vertraulichen Kontakt mit unabhängiger Drittseite eingeladen. **Schriftliche** Anfragen oder Kurzzertifikate erreichen uns am Hauptsitz unter Kennziffer 6145/1; **telefonische** Vororientierungen erfolgen zwischen 10 und 20 Uhr (auch samstags) durch unser nächstgelegenes Büro, **persönliche** Besprechungen nach Vereinbarung.

FRANCO G. MAUERHOFER – UNTERNEHMENSBERATUNG

Abteilung für Kaderauswahl

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

Unser Institut begründete den telefonischen Bewerbungsdienst für fortschrittliche Unternehmen des In- und Auslandes und bürgt für jede gewünschte Diskretion nach allen Seiten.

OFA 54892509



Wir eröffnen Mitte Januar 1973 an **besten Lage in Aarau** unser Saisons-d'or-Restaurant. Es ist ein gepflegtes Lokal (Restaurant und Rôtisserie), in dem wir der Küche ganz besondere Aufmerksamkeit schenken. Wir suchen deshalb einen gut qualifizierten, initiativen

Küchenchef

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

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

Merkur AG, Abteilung Eigene Gaststätten, Fellerstrasse 15, 3027 Bern

P 05-6036



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

Luxury Class Hotel At Al-Khobar

on the Arabian Gulf – 300 bedrooms, 2 restaurants, conference rooms, opening January 1973.

Invites applicants for the following positions:

FRONT-DESK-MANAGER

(Assist. to General Manager)

HEAD-CHEF

HEAD-WAITER

We are able to offer excellent salaries and best working conditions. Previous Hilton experience is preferred.

Please write with full particulars of your career to date to cipher 7766 to Hotel-Revue, 3001 Bern. Interviews from October 20th until 30th in Switzerland, afterwards in Rome.

Alphotel Gaflei Fürstentum Liechtenstein

FL-9497 Vaduz-Triesenberg, Telefon (075) 2 20 91, Direktion: Karl Härzer

Reizt es Sie, eine Position auszufüllen (und nicht nur irgendeinen Job, der Sie nicht befriedigt)? Dann haben wir das richtige Angebot für Sie.

Man kennt uns als bestrenommiertes Haus mit internationalem Charakter im Rahmen einer Hotelgesellschaft. Mit umfassendem Service und interessanten Dienstleistungseinrichtungen. Und – wir liegen in einer der schönsten Landschaften; Sportmöglichkeiten gibt es im Sommer und Winter.

Möchten Sie mitwirken? Wir suchen:

Hotel- und Empfangssekretärin

(mit NCR-Kenntnissen)

Empfangspraktikantin

Oberkellner / Obersaaltochter

Chefs de rang / Demi-chefs

Commis de rang

(auch weiblich)

Partiechefs

Jungköche

(Entremetier / Garde-manger)

Kaffeeköchin

Küchen- und Putzhilfen

(männlich oder weiblich)

Zimmermädchen

Buffetpersonal

Magazinverwalter

(Führerschein erwünscht)

Hausmeister / Hausdiener

handwerkliche Kenntnisse sowie Pferdepflege

Wäscherinnen und Büglerinnen

(moderne Maschinen vorhanden)

Auch betriebsfremde Personen werden von uns gerne eingearbeitet.

WIR BEZAHLEN GUT. DAS LAND SELBST BRINGT IHNEN STEUERVORTEILE.

BEWERBUNGEN BITTE UMGEHEND AN DIE DIREKTION DES HAUSES.

7672

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

HOTEL RIVE-REINE, Centre International de Formation NESTLÉ, cherche

une tournante- étages/lingère

Suisseuses ou titulaires d'un permis

B ou C.

Entrée de suite ou à convenir.

Place à l'année, bien rétribuée.

Avantages sociaux.

Les offres, avec références et

photo, peuvent être adressées

à M. G. Carbone, Hôtel Rive-

Reine, 1814 La Tour-de-Peilz,

tél. 021/54 96 11.

Nestlé

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11.00 Uhr!

Kornhauskeller, Bern

sucht in Jahresstelle

Buffetdame

oder

Buffettochter

Restaurationsstochter

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



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt per zirka Januar 1973 oder nach Vereinbarung:

Etagengouvernante

Etagen-Hilfsgouvernante

(evtl. Praktikantin)

mit freundlichem Wesen und guten Umgangsformen.

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

Für Ausländerinnen nur wenn im Besitze von Permis B oder C.

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

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich 1
(Eingang Börsenstrasse)

7661

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht für die Wintersaison

Logentournant

(mit Fahrbewilligung).

Offerten sind erbeten an:

Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

7688

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



**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
Nachportier
mit Englischkenntnissen

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

7515

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 skilift.

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

7546

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

HOTEL BUENDA, 7260 Davos Dorf

sucht für lange Wintersaison

Chef de partie

Serviertöchter

Buffettöchter

Tournante (im ganzen Hause)

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

6639

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

Confiserie Bellevue Hotel 3825 Müren

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 Müren.

7560

Hotelgruppe im Bündnerland sucht

Direktionssekretärin

Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

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

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 56.867.001

Gesucht per 1. 12. oder nach Uebereinkunft
gut präsentierende

Barmaid

für gepflegten Dancing-Betrieb in Kantons-
hauptstadt.

Offerten erbeten unter Chiffre 7551 an Hote-
Revue, 3001 Bern.

kaisers hotel garni

7250 Klosters
Schwiz

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 Rigihof, Zürich

sucht auf 15. November 1972 oder später in Jahresstelle

Réceptionssekretärin oder -sekretär

für den Empfang der Gäste, Kasse, Rechnungswesen, Korrespondenz und Telefon.

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift, Italienischkenntnisse erwünscht. Geregelte Arbeits- und Freizeit zugesichert.
Gutbezahlte Jahresstelle.

Offerten sind erbeten an die Direktion Hotel Rigihof, Universitäts-
strasse 101, Postfach, 8033 Zürich, Tel. (01) 26 16 85.

7751

HOTOUR GmbH

Un Director de Food and Beverage Un Director de Alojamiento Un Director Administrativo de hotel

Su misión es el montaje y la dirección de una organización moderna para el mayor hotel de playa de España.

Su puesto de trabajo está en el Sur de España, en la Costa de la Luz. Apertura: Abril de 1973; 1.000 camas; dispone de todas las instalaciones propias de un hotel de vacaciones internacional.

Las condiciones están en consonancia con la misión excepcional. De interesar, el hotel puede poner alojamiento a su disposición. Las posibilidades recreativas durante el tiempo libre son insuperables.

Idiomas necesarios: Español y Alemán.

Imprescindible: Dotes de organización y de mando, experiencia en métodos modernos de management, así como formación hotelera y experiencia ganada en el extranjero.

Los pormenores se tratarán en entrevista personal.
Comienzo: Febrero de 1973.

Dirijan sus solicitudes a

HOTOUR GMBH, D-6000 Frankfurt am Main, Hammanstrasse 16
Tel. 0611/590393

7755

Für unseren grossen und vielseitigen Betrieb im Tessin 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 Gouvernanten.

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 verträglicher Charakter sind die Hauptpunkte für eine erfolgreiche Mitarbeit.

Wir offerieren sehr gute Entlohnung, modernes Haus, volle Unterstützung der Direktion, Einzelzimmer mit Komfort, unregelmäßige 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

Hôtel-restaurant City et restaurant Beau-Rivage, Neuchâtel

cherchent pour poste à pourvoir dans un cadre moderne et agréable avec des avantages sociaux d'une grande entreprise

- chef de cuisine
- commis de cuisine
- chef de service
- chef de rang
- sommeliers(ères)
- filles de buffet
- portier de nuit

Téléphoner au numéro (038) 25 54 12
Direction Hôtel City, 2000 Neuchâtel

7686

RIETBAD

Wir suchen für lange Wintersaison oder Jahresstelle folgende tüchtige Mitarbeiter

- Jungkoch oder Köchin
- Service-Anfängerin
- Büro-Buffethilfe
- Buffettochter
- Tournante
- Haus- und Zimmermädchen
- Haus- und Küchenbursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnangaben bitte an:

Hotel Kurhaus Rietbad
Telefon (074) 4 12 22

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht

7738

Hotel-Restaurant Schönegg Adelboden

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

Jungkoch

Schöner Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, freie Kost und Logis im Hause.

Offerten sind erbeten an:
Fam. Hans Thüli, Telefon (033) 73 16 61

7741

Zeughausgasse 9 3007 Bern

HOTEL VOLKSHAUS

Restaurant / Bar



Telefon
031 22 29 76

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft:

Sous-chef

(Produktionschef und Küchenchef-Stellvertreter)

Unsere neuen Mitarbeiter stellen wir uns ungefähr so vor:
30-40 Jahre alt, loyal mit natürlicher Autorität, grossen Fachwissen, guter Organisator und mit fröhlichem, aufgeschlossenem Wesen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Freude haben in einem modernen, gut organisierten Betrieb mitzuarbeiten, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Direktion Hotel Volkshaus und Restaurant
"Zu de 7 Stube"
Franz A. Huber, Tel. (031) 22 29 76

7748

Weiherschloss Bottmingen

R. Gischtig-Steiner

Möchten Sie in einem jungen, dynamischen Bankett- und à la carte-Betrieb arbeiten, der Ihnen viel Abwechslung und beste Verdienstmöglichkeiten bietet? Wir suchen auf Mitte November im Jahresstelle

- 1 Kellner oder Restaurationstochter
- 1 Buffettochter
- 1 Officebursche oder -mädchen

Schweizer oder Bewerber mit Niederlassung werden bevorzugt.

Offerten an Telefon (064) 22 20 73

7670

Hotel Raetia Arosa

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch die folgenden Mitarbeiter

- Kondukteur
- Nachtportier
- Commis de cuisine
- Patissier
- Zimmermädchen

Richten Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an Fam. M. Hasler-Hofer, Hotel Raetia, 7050 Arosa.

7667

Raum Bern

Gesucht jüngerer

Chef de partie

zu kleiner Brigade und A-la-carte-Betrieb arbeiten, der Ihnen viel Abwechslung und sehr selbständiger Posten. Gutbezahlte Jahresstelle.

Serviertöchter

- Kellner
- Buffet-Personal
- Office-Personal
- Casserolier

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 7666 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Buffet de la Gare de La Chaux-de-Fonds

Pour compléter la brigade de cuisine, nous demandons de suite

2 cuisiniers

Bons salaires. Places à l'année.

S'adresser à la Direction, Tél. (039) 23 12 21

7665

Tessin

Dringend gesucht flinke

Serviertochter

und fähiger, unabhängiger

Koch

Bar Isola, s Ascona
Telefon (093) 2 17 01

84-41286

HOTEL CONTINENTAL

St. Gallen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

2 Buffet-Bar-Töchter

(Anfängerinnen werden angelern)

Auf Wunsch Logis im Hause. Geregelte Freizeit. Guter Lohn.

Telefon (071) 22 53 17, Herrn oder Frau Hofmann verlangen.
Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht!

33-3241

Davos

Hotel Flüela, 7260 Davos-Dorf

sucht für lange Wintersaison

Restaurationstochter

für Stübli

Chef de service

für Grill

Chef/Demi-chef de rang

für Saal

Offerten mit Zeugniskopien an obige Adresse.

7745

AMBASSADOR

Hotel-Bar, Restaurant, Falkenstrasse 6, 8008 Zürich

Weicher Jung

Betriebsassistent

hätte Freude, in unserem dynamischen Team mitzuarbeiten?

Wir sind ein Erstklasshotel mit 75 Betten im Zentrum von Zürich, direkt beim Opernhaus, mit seinen internationalen Gästen.

- Unsere Mitarbeiter schätzen bei uns besonders:
- Geregelte Arbeits- und Freizeit
- Zimmer in unserem Personalhaus
- Guter Verdienst
- Angenehmes Betriebsklima
- Fortschrittliche Sozialleistungen

Sollten Sie daran interessiert sein, telefonieren Sie uns Tel. (01) 47 76 00 oder schreiben Sie an die Direktion.

7705



Restaurant Aklin am Zyturm, Zug

Welche nette, freundliche

Restaurationstochter

hätte Freude bei uns zu arbeiten (Jahresstelle)? Wir führen ein erstklassiges Speiserestaurant und erfreuen uns einer guten, schweizerischen und internationalen Kundschaft. Einer servicegewandten Tochter bietet sich guter Verdienst. Sprachkenntnisse von Vorteil. Zimmer auf Wunsch im Hause.

Kurzofferten erbeten an:
Frl. Margrith Aklin, 6300 Zug
Telefon (042) 21 18 66

7700

EKKEHARD

Rorschacherstrasse 50, 9000 St. Gallen
Telefon (071) 22 47 14

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

- Hausburschen
- Etageportier
- Buffettochter
- Küchenburschen
- Kochlehrling

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten erbiten wir an die Direktion

HOTEL RESTAURANT

7713

Hotel Butterfly

Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich
sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie

Commis de cuisine

Neben Chef.

Offerten sind erbeten an die Direktion.
Auskunft erteilt Telefon (01) 47 42 70.

7669

Restaurant/Dancing La Prairie à Neuchâtel

cherche

serveurs/serveuses un jeune cuisinier un aide de cuisine

débutants acceptés.

Faire offres à:
J. Robatel
Restaurant de La Prairie
2000 Neuchâtel, Tél. (038) 25 57 57

87-202

Tessin

Gesucht auf 15. Januar bis 15. Dezember 1973 für unser Hotel (50 Betten) tüchtiger

Koch oder Köchin

für Table d'hôte.

Modernst eingerichtete Küche, gemeinsame Mahlzeiten. Auf Wunsch Zimmer im Hotel. Sehr guter Lohn, Sozialleistungen.

Offerten mit Zeugnisschriften und Foto an Chiffre AS 18629 Lo, «ASSA», 6601 Locarno.

Gesucht auf anfangs Dezember in Saison- oder Jahrestelle

Zimmermädchen

für Zimmer und Lingerie sowie

Tochter oder Kellner

für Frühstückservice und kleine Restauration.

Anfragen erbeten an:
Hotel Malva, 3920 Zermatt
Telefon (028) 7 72 71

25-1072

Hôtel-Restaurant de l'Ancre Lausanne

cherche pour fin novembre

stagiaire de bureau secrétaire serveuse

- commis de rang
- filles de buffet
- garçon de cuisine
- commis de cuisine

Nourris, logés.

Faire offres avec prétentions de salaire à F. Gillioz, Av. d'Ouchy 66.

22-6302

Nous cherchons

cuisinier seul

Bon gain, congés réguliers.

Téléphone (037) 52 27 21.

La Poularde, 1680 Romont

17-583

Gesucht in junges Team

Commis de cuisine

geregelte Freizeit, guter Verdienst.

Bitte sich melden bei:

Arth-Rigi-Bahn Goldau
bei Herrn Kraft, Telefon (041) 82 11 48.

25-51007

Restaurant Savoleyres, Verbier

cherche pour la saison d'hiver

un cuisinier un boulanger-pâtissier ou boulanger

Entrée et salaires à convenir.

Faire offres à Téléverbier SA, 1936 Verbier.

36-7008



ST. MORITZ

sucht für Wintersaison 1972/73 (Ende November bis anfangs April) folgendes Personal:

- Chef-boulangier**
- Hilfzimmermädchen**
- Bademeister**
- Masseuse**
- Hotelmaler**
(Jahresstelle)
- Hausmechaniker**
(Jahresstelle)

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten.

7451



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Etagenportier

Zimmermädchen

in Jahresstellen. Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Freizeit, angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch mit Kost und Logis. Eventuell auch geeignet für Ehepaar.

Für Ausländer nur geeignet, wenn Aufenthaltsbewilligung «B» oder «C».

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

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich 1

7656

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

Durchgehender Dienst

Internationale Einsatzmöglichkeiten

- Küchenchef**
- Chefbuchhalter**
- Restaurant-Manager**
- Direktionssekretärin**
- Köche, Patissiers**
- Empfang, Verkauf**

Richten Sie Ihre Offerte bitte an:

GASTROPLAN
Planen - Organisieren - Überwachen
8008 Zürich Dufourstrasse 165

7652

Grand Hotel Lauberhorn Wengen

sucht für die kommende Wintersaison (feste Löhne)

- Sekretärin**
(sprach- und NCR-kundig)
- Buffetmädchen**
- Zimmermädchen**
- Saalkellner**
- Commis de cuisine**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Grand Hotel Lauberhorn, 3823 Wengen,
Tel. (059) 55 32 61.

7636

Wir suchen für die kommende Wintersaison in unser junges Team

Restaurationskellner oder Restaurationstöchter

Wir bieten sehr guten Verdienst und geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an:
Fam. Civelli, Hotel Ochsen,
7270 Davos-Platz, Tel. (083) 3 52 22.

7653

Zermatt

Hotel Garni (Zimmer mit Frühstück)
sucht für Wintersaison 1972/73

- 1 Zimmermädchen**
- 1 Saaltochter**
- 1 Serviertochter**

Geregelte Freizeit, gute Entlohnung zugesichert.

Offerten telefonisch oder schriftlich an
Hotel Elite
3920 Zermatt
Tel. ab 18.00 Uhr (028) 7 74 89.

7634

Gesucht in den bekannten Winter- und Sommerkurort Engelberg

Küchenchef

Wir offerieren ein gutes Gehalt, angenehmes Arbeitsklima und geregelte Freizeit.
Jahresstelle erwünscht.

Bewerbungen bitte an

Hotel-Restaurant Spannort
Engelberg
Fam. Amstutz-Galliker
Tel. (041) 94 26 26.

7645

Das Tropenpflanzen-Café «Florida» in Studen/Biel

sucht nach Vereinbarung

- 1 Buffetdame - Aide patron**
- 1 Buffettochter**
- 1 Serviertochter**
- 1 Buffetaushilfe**
(zirka 2 Abende pro Woche)

Wir bieten beste Anstellungsbedingungen.

Tel. (032) 7 49 44 18.00-23.00 Uhr (Hr. Wegmüller verlangen).

P 06-2253

Restaurant Pinte Sisseln

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Koch

als Stellvertreter des Chefs

- Ich biete:
- vorzügliches Salär
- selbständigen Posten in ganz neu eingerichteter Küche
- Teamwork
- auf Wunsch Zimmer vorhanden.

Ihr Anruf nimmt gerne entgegen
Franz Brogle-John, Küchenchef,
4334 Sisseln, Tel. (064) 63 12 70.

P 03-104316

Gesucht für lange Wintersaison

- Saaltochter**
- Serviertochter oder Kellner**

Offerten erbeten an:

Fam. Eyholzer, Hotel Adler,
3981 Riederalp, Tel. (028) 5 38 51.

P 36-122717



Grand Hotel Bellevue 3780 Gstaad

sucht für Wintersaison (Mitte Dezember 1972) noch folgende Mitarbeiter:

Stagiaire de réception

Portier de nuit

Serviertochter oder Kellner

für unser Curlingrestaurant

Wir bieten Fixlöhne, gutes Betriebsklima, schöne Zimmer.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen, Foto und Zeugniskopien an die Geschäftsleitung

Grand Hotel Bellevue, 3780 Gstaad, Telefon (030) 4 32 64.

7675

CALANDA BRÄU 7000 CHUR

Für einen neuen Betrieb in der Ostschweiz suchen wir auf das Frühjahr 1973

Direktions-/Geranten-Ehepaar

Ein gelernter Koch mit einer Frau, die vom Service und Buffet etwas versteht, wäre die richtige Ergänzung.

Für ein jüngeres Ehepaar mit guter beruflicher Vorbildung oder bereits Erfahrung in der Geschäftsführung kann dies eine sehr getreute Aufgäbe sein.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Fotos an

Calanda Bräu, Personalabteilung, 7000 Chur

P 13-316

Kornhauskeller Bern

sucht in Jahresstelle

Entremetier

Koch-Patissier

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

Bestrenommierter 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



Zurich Airport Hilton

Haben Sie schon Zukunftspläne gemacht?

Vielleicht können wir Ihnen behilflich sein, denn bei uns können Sie eine Menge sehen.

Folgende interessante Posten sind neu zu besetzen:

ASSISTENT HEAD WAITER

für unseren Room-/Banquet-Service.

Abwechslungsreiche Arbeit mit guten Aufstiegsmöglichkeiten, Sprachkenntnisse erwünscht. Auch geeignet für Chef de rang mit sehr guter Berufserfahrung.

Eintritt: 15. Dezember 1972 oder 1. Januar 1973.

SERVICE CAPTAIN

für unseren Sutter's Grill.

Als Stütze unseres Oberkellners sind Sie verantwortlich für den guten Ablauf des Services in unserem anspruchsvollen Grill-room. Gute Berufserfahrung und Sprachkenntnisse erwünscht.

Eintritt: 15. Dezember 1972 oder 1. Januar 1973.

CHEFS DE RANG

und

DEMI-CHEFS DE RANG

für unsere Restaurants. Gute Berufserfahrung und Sprachkenntnisse erwünscht.

Eintritt: 1. Dezember 1972 oder nach Uebereinkunft.

COMMIS DE RANG

für Room-/Banquet-Service und Sutter's Grill.

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.

Wir bieten einen interessanten Arbeitsplatz, mit Möglichkeit zur Ver- setzung ins Ausland, ausserdem moderne Unterkünfte und freie Kost.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an

Zurich Airport Hilton

Personalbüro

8058 Zürich Airport, Telefon (01) 83 31 31

7678

**Hotel Apartamentos «El Flamenco»
Matalascanas/Südspanien**

Sonne, Meer, Sandstrand.

Die faszinierende südspanische Landschaft Playa de Matalascanas. Das einzigartige 3-Sterne-Hotel «El Flamenco» mit seinem beispielhaften Service und mit seiner herrlichen Lage.

**das sollte unser
Sales Manager
verkaufen können**

Dazu hat er alles, was er braucht: ein modernes Apartment-Hotel mit 1800 Betten (Eröffnung April 1973), hervorragende Hotel-Serviceleistungen, eine dynamische Marktkonzeption und volle Unterstützung bei der Geschäftsleitung. Eine reizvolle Aufgabe - auch für einen Nachwuchsmann, der sich profilieren möchte. Das Gehalt ist grosszügig. Die spanische Sprache sollten Sie beherrschen. Englisch- und Französischkenntnisse wären von Vorteil.

Schriftliche Bewerbung mit kurzem Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an «El Flamenco» Hotour GmbH, D-6000 Frankfurt/Main Hammanstrasse 16, Tel. 0611/590393

7754

Das Hotel Landhaus und Spezialitäten-Restaurant



im Landhaus Davos Laret
(zwischen Klosters und Davos)

sucht auf 1. Dezember 1972 in Saison- oder Jahresstelle

**Restaurationsstochter
Saaltochter**

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

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

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

Cercasi per il 10 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 Schönanu, 3652 Hiltterfingen, tel. (033) 43 15 98.

7503

Nach Grindelwald gesucht in kleines Tea-room-Restaurant

1 Hilfsköchin

sowie

1 Küchenhilfe

für Jahresstelle. Eintritt 1. November oder nach Vereinbarung.

Offerten sind zu richten an

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

5440

Hotel 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

081 17-13661



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

Buffettöchter 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



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Chef de service

Für diesen Posten ist die Fähigkeit, einen grösseren Personalstab führen zu können, Voraussetzung.

Anfangs-Chef de service

Jüngeres, strebsames Kellner mit gründlichen Berufskennntnissen bieten wir Gelegenheit, sich in die Tätigkeit eines Chefs de service einzu- arbeiten.

Wir bieten interessanten und vielseitigen Wirkungskreis bei zeitgemässer Entlohnung, geregelter Arbeits- und Freizeit, 13. Monatslohn, Pensions- kasse. Auf Wunsch Zimmer im Personalhaus.

Offerten mit Unterlagen (Zeugnis kopien) sind erbeten an

Rudolf Candrian, Bahnhof-Buffet Zürich-HB, Postfach,
8023 Zürich.

7657

**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
- fille de salle
- demi-chef de rang
- chef de rang

Entrée: mi-décembre.

Faire offres avec copies de certificats, photo, prétenition de salaire à la Direction, 1824 Caux.

7561

**Hotel Hirschen
Grindelwald**

sucht in Saison- oder Jahresstelle

Saal-Restaurationsstochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen an: Familie Bleuer,
Hotel Hirschen, Tel. (036) 53 27 77.

7558

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

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

Restaurant des Ruinettes

1936 Verbier, tél. (026) 7 12 79

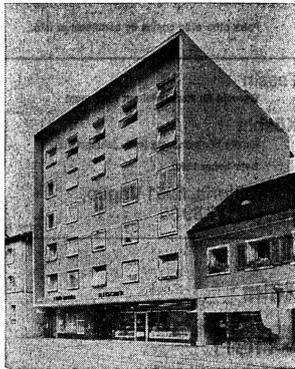
alt. 2200 m

Nous engagerons pour la saison d'hiver 1er décembre au début mai

1 chef pâtissier pâtissiers

Faire offre avec prétention de salaire, copie de certificats et photo.

7356



Hotel «Löwenbräu» Neuhausen am Rheinflall

Wir suchen in Jahresstelle gutausgewiesenen

Küchenchef

der die Freude und Fähigkeit mitbringt, eine gepflegte Küche mit einigen Spezialitäten zu führen. Ferner suchen wir zu unserer Brigade

1 Chef de partie

sowie

1 Commis de cuisine

2 Serviertöchter

Eigene Initiative sowie persönlichen Einsatz verbunden mit den nötigen Fachkenntnissen honorieren wir überdurchschnittlich.

Offerten sind zu richten an K. Stoll-Fischer, telefonische Anfragen unter Nummer (053) 2 13 21.

7677

Zermatt, Hotel Tschugge

sucht für die kommende Wintersaison

Kellner Lingeriemädchen Hausbursche

Telefon (028) 7 78 07.

7542

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

Wir suchen für lange Wintersaison ab Mitte Dezember

2 Saaltöchter

1 Saaltocher/Kantine

1 Kellner

2 Restaurationstöchter

1 Kassiererin für Self-Service

1 Tournante für Service

1 Officemaitre

1 Küchenbursche

Wir bieten gute Entlohnung nebst Kost und Logis im Hause.

Offerten bitte an:
Familie D. Supersaxo, Telefon (028) 4 89 45

7676

Gesucht nach Bern in Conliserie-Tea-room sprachge- wandte

Aide-patron

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.
Tagesbetrieb, Gelegenheit sich auch im Verkauf aus- zubilden.

Offerten unter Chiffre 7674 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Ascot

Restaurant Bachtelenstube
4125 Riehen-Basel

Wir suchen nach Uebereinkunft tüchtigen und ein- satzfreudigen

Chef de service

(Aide du patron)

sowie

Chef de rang

Commis de rang

Chef de partie

Offerten erbeten an:
K. Sinsel, Dir., Telefon (061) 51 39 51

7671

Hotel Bellevue, 3855 Axalp

sucht für lange Wintersaison

Barmaid

(Kellerbar/Dancing)

Serviertöchter

Köchin oder Hilfsköchin

Eintritt: 20. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:
Peter Bleri, Telefon (035) 51 17 72

7744

Hotel Rössli Amden

sucht für kommende Wintersaison, ab 10. Dezember oder Uebereinkunft.

Serviertöchter oder Kellner

sowie

Zimmermädchen

Guter Verdienst und geregelte Freizeit.

Schreiben oder telefonieren Sie uns:
Fam. L. Eberle
Telefon (058) 3 31 94 ab 15. 11. (058) 46 11 94

7739



cherche pour de suite ou date à convenir

un commis de rang un demi-chef de rang un commis de cuisine

Places à l'année bien rémunérées pour personnes capables.

Faire offres avec prétentions de salaire à la direction. Ou prendre rendez-vous par téléphone



7730

Palace Hotel, Wengen

sucht zu besten Bedingungen und für lange Wintersaison

Barman oder Barmaid Barlehrtöchter oder Barcommis

Offerten bitte an die Direktion. Telefon (036) 55 26 12.

7734

Gesucht nach Leukerbad

Serviertöchter Köchin

Guter Verdienst, geregelte Freizeit zugesichert.

Melden Sie sich bitte bei Familie Roland Roten,

Pension-Tea-room Alpenblick
3954 Leukerbad, Tel. (027) 6 41 83

7685



Hotel Schweizerhof Pontresina

sucht für die kommende Winter- und Sommersaison mit Eintritt zirka Mitte Dezember 1972 noch folgende Mitarbeiter:

Chef entremetier Commis de cuisine Saalkellner Saaltöchter Hilfsgouvernante für Buffet, Economat und Office Hilfzimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen an Hans Schär, Hotel Schweizerhof, 7504 Pontresina GR, Telefon (082) 6 64 12.

7673

HOTEL PARDENN, KLOSTERS

sucht für die kommende Wintersaison folgendes Personal

Loge

Service

Küche

Hallenbad

Telefonistin

Chefs de rang Commis de bar Restaurationstöchter (à-la-carte-kundig)

Gardemanger

Tournant Commis de cuisine

Masseur

Offerten an die Direktion:
Hotel Pardenn, 7250 Klosters
Tel. (083) 4 11 41.

7635



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

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

Barmaid

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

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

R. M. Dännli, Hotel Storchen, 5012 Schönwerd
Tel. (064) 41 47 47

Storchen-Grill • Storchen-Snack • Bar-Dancing • Kögler-Pic
Säle für 8-300 Personen • alle Zimmer mit Bad • 120 Park-
plätze
R. M. Dännli

7746

**Hotel du Midi
CENTRAL
SCHOF**
STUEBLER HOTELS DAVOS

Davos

Für die kommende Skisaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Zentralbüro:	Direktionssekretärin
Zentralwäscherei:	Lingerie-Gouvernante
Küche:	Glätterin
Küche:	Patissier
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



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
- 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 Edelweiss-Schweizerhof
3715 Adelboden (50 Betten)

sucht für lange Wintersaison, Mitte Dezember bis zirka Ende April tüchtige

Alleinköchin

(das Hotel wird auf Halbpension geführt)

Saaltochter

Zimmermädchen

Portier/Hausbursche

Lingère

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:
Frau M. Petzold
Telefon (033) 73 22 41

7658

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.
Tél. (021) 62 05 51.

7357

In Flims 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

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.

7588

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

Gasthof Bären, 5242 Birr

Wir suchen einen jungen

Koch

in gepflegtes Spezialitätenrestaurant

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

E. Ackermann & Sohn
Tel. (056) 94 68 22

OFA 51128016

Spezialitäten-Restaurant Tell,
Ostermundigen b. Bern

sucht in lebhaften Betrieb

Köchin

und

Küchenhilfe

(Anlernkraft)

Zimmer vorhanden, moderne Küche und guter Leistungslohn, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an:
Fam. G. Duss-Waltert
Tel. (031) 51 10 21.

OFA 54.878.001

Hôtel-restaurant de montagne cherche pour la saison d'hiver, voire à l'année

1 jeune chef de cuisine
(menu et carte)

1 garçon de cuisine

1 sommelier

(connaissant les deux services)

Entrée: 1er décembre 1972 ou à convenir.

Faire offres à:

l'Hôtel-Restaurant Favre
3961 Saint-Luc VS, tél. (027) 6 81 28

7655

Winter in



sprachkundige

Serviertochter

Officetochter

mit Kochkenntnissen

Bäcker-Konditor

je zirka 50%

Hausbursche

finden gutbezahlte Jahres- oder Saisonstellen.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Confiserie Tea-Room
M. Rusterholz, 7270 Davos

56.772.001

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 Engadinerhof
7513 Silvaplana bei St. Moritz

sucht für kommende Wintersaison ab 8. November 1972

Barmaid

für unsere Hausbar

Serviertochter

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

6447

Gesucht zuverlässige Mitarbeiter(in) auf 1. Dezember als

Buffetochter/-bursche

(Anfängerin wird gerne angeleitet) sowie

Hausbursche, Küchenbursche

Bitte melden Sie sich persönlich oder telefonisch bei:
Fräulein Garber, Hotel Schönau,
3652 Hiltterfingen, Tel. (033) 43 15 98.

7503

Hotel Bonivard, Montreux

Tel. (021) 61 33 58

sucht:

Saaltochter

für den Winter oder das ganze Jahr.

7158

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Saaltochter

oder

Tochter mit guten Kenntnissen im Service

Fremdsprachenkenntnisse erwünscht. Fixlohn und Kost und Logis. Geregelte Freizeit.

Offerten sind zu richten an die Hausbeamtin der

Privatklinik Bircher-Benner,
Keltenstr. 48, 8044 Zürich,
Tel. (01) 32 68 90

7187

Tüchtige

Hotelsekretärin-Réceptionistin

findet bei uns selbständigen, interessanten, vielseitigen Posten in Jahresstelle. Fremdsprachen erforderlich.

Sehr guter Lohn.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Anfragen unter Tel. (01) 34 58 95

7169

Gesucht selbständiger

Alleinkoch

Gutes Arbeitsklima, Hilfspersonal vorhanden.

Hotel-Restaurant
Lindenhof,
9320 Arbon am Bodensee,
Tel. (071) 46 16 05

6812

Spezialitäten-Restaurant Hecht
6300 Zug

Gesucht per sofort junger

Commis de cuisine

Anfragen an:
A. Rüttimann,
Telefon (042) 21 01 93.

7411

Hôtel Beau-Séjour
3963 Crans-sur-Sierre

cherche pour la saison d'hiver

- 1 pâtissier
- 1 commis-pâtissier
- 1 commis de cuisine
- 1 entremetier
- 1 commis de rang
- 1 portier d'étage
- 1 femme de chambre
- 1 maître-nageur pour piscine

Faire offre par écrit ou téléphoner au numero (027) 7 24 46.

7692

Dancing
Eden-Roc
6440 Brunnen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Barmaid
Serviertochter

Tel. (043) 31 13 10 oder 31 17 98

7712

Gesucht per 15. Dezember

Serviceangestellte

evtl. Anfängerin

Kellner

sprachenkundig

Kindermädchen

Fam. Rohrbach,

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

7596

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)

discaire

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

Tessin

Gesucht für Kleinhotel mit Restaurant

Köchin

für die Wintermonate (evtl. Jahresstelle).

Sehr hoher Lohn.

Hotel Gloria, 6951 Vaglio,
Tel. (091) 7 89 85

ASSA 85-5037



(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

Grosses Hotel in Süd-Italien

sucht

Fräulein/Sekretärinnen-Aushilfe

Saison- oder Jahresstelle.

Die Offerten sind zu richten an:

501 Hotel Vibo Valentia
Catanzaro (Italien)

P 24-23116

Restaurant zum braunen Mutz
Barfusserplatz 10, 4000 Basel

Für unsere neue Snack-Bar suchen wir per 1. Dezember 1972

Barmaid

(evtl. Serviertochter mit Barkenntnissen)

und

Serviertochter

Anfragen bitte an
G. Meierhofer oder Herrn Eger.
Tel. (061) 25 33 69.

7637

Haben Sie eine gastgewerbliche Lehre absolviert? Oder eine Fachschule des Gastgewerbes besucht? Und verfügen Sie über längere Service-Erfahrung? Hätten Sie Interesse an einer Beschäftigung als

Betriebsassistent/Chef de service

in grösserem Verpflegungsbetrieb?

Zu seinem Aufgabengebiet gehören:
Instruktion und Ueberwachung des Servicepersonals.
Selbständiges Bearbeiten und Ausführen von Anlässen.
Verschiedene administrative Arbeiten des Betriebes.

Offerten mit kurzem Lebenslauf, Foto und den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 7306 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellengesuche Demandes d'emploi



Hotel-Klein- bis Mittelbetrieb, Betriebskantine, 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.

Dynamisches, junges und bestqualifiziertes

Wirte-Ehepaar

sucht auf Anfang 1973 oder nach Uebereinkunft neuen Wirkungskreis in mittlerem Restaurant- oder Hotelbetrieb in Pacht oder Direktion.

Offerten bitte unter Chiffre OFA 5055 Lz an Orell Füssli-Werbe AG, Postfach 1122, 6002 Luzern.

Cadre français, 45 ans, cherche en Suisse française cause rapprochement familial, place stable comme

chef du personnel économe

dans hôtel, institution, collège, clinique. Ecrire sous chiffre 7722 à Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zimmermädchen

sucht Stelle in Kurhaus. Offerten bitte unter Chiffre 7723 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Hauswirtschaftslehlerin, mit guten Englischkenntnissen, sucht passende

Saisonstelle

in einem Hotelbetrieb. Kurort wird bevorzugt. Offerten unter Chiffre J 03-370407 an Publicitas, 4001 Basel.

Chef saucier

français, permis C, célibataire, cherche place chef cuisine dans petite brigade, saison hiver ou année dans hôtel-restaurant. Ecrire sous chiffre D 338625-18, Publicitas, 1211 Genève 3.

Sie und Er: 20 Jahre, Deutsche, Hotel- und Gaststättengehilfin, Fremdsprachen: Englisch- und Französischkenntnis, wünscht Stelle als Büropraktikantin oder Etagegouvernante.

Er:

22 Jahre, Oesterreicher, gelernter Kellner, Fremdsprachen: Englisch und Französisch, wünscht Stelle als Restaurationskellner. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Westschweiz bevorzugt. Offerten richten Sie bitte an: Viktor Speiser 3437 Bad Soden-Allendorf Kirchstrasse 76, Telefon: (05652) 2257 Deutschland.

7648

Suche eine interessante Saisonstelle im Bündnerland als

Alleinsekretärin

Ich verfüge über mehrjährige Büropraxis sowie Hotel- und Restaurantfachschule. Sprachen: Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift, Italienischkenntnisse. Eintritt: 15. Dezember 1972. Offerten an: Erika Goeldi, Gasse 161, 9166 Sennwald.

7647

Arbeite seit 8 Jahren in der Schweiz (Jahresbewilligung) und suche für baldmöglichst

verantwortungsvolle Jahresstelle

in grösserem Hotel. Vorzugweise Direktions- oder Personalsbüro, evtl. Reception. Ausführliche Offerten sind erbeten an Chiffre 7646 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Absolventin der Hotelfachschule (Oesterreichlerin, 23) mit Praxis und NCR-Erfahrung sucht Stelle als

Receptionistin

Französische Schweiz bevorzugt. Offerten erbeten an: Anita Würzer Weingartgasse 1 A - 3200 Obergrafendorf

7720

Junger Schweizer sucht neuen Wirkungskreis als

Chef de service

für Saison- oder Jahresstelle. Gute Sprach- und Kochkenntnisse (ehemaliger Koch) vorhanden. Bevorzugtes Gebiet: Zentral- und Ostschweiz, Zürich. Eintritt nach Uebereinkunft. Offerten unter Chiffre 7721 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

5088

Employé désire place pendant la saison d'hiver pour perfectionner la langue française.

Reception

maschine NCR, éventuellement service et service chambres. Offres sous chiffre B 311500, Publicitas, 6901 Lugano.

Suche Saison- oder Jahresstelle als

Barman

Nur gut gehendes Dancing, Bin Schweizer. Sprachen: Deutsch, Italienisch, Französisch, Englisch, gute Zeugnisse. Offerten unter Chiffre 7725 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barman-Sommelier

13 ans d'expérience Night-Clubs-Cabarets désire longue saison d'hiver. Bar d'hôtel ou dancing. Anglais, français, italien, espagnol parfaits. Notions allemand/hébreu. Ecrire s. v. p. sous chiffre 7726 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch

mit Fähigkeitsausweis sucht auf 15. November 1972 oder nach Uebereinkunft Wintersaisonstelle. Offerten sind erbeten an Chiffre 7714, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barmaid

(28) tüchtig und erfahren, drei Fremdsprachen, sucht Saisonstelle nur in Dancing oder Night-Club. Offerten an: Fr. Herta Kober, Müllerstrasse 43, 8004 Zürich

44-303030

Bäcker-Konditor

mit Kochkenntnissen, in ungekündigter Stellung, wünscht sich zu verändern. Raum St. Gallen bevorzugt. Offerten mit Lohnangaben sind erbeten unter Chiffre 7654 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für kommende Wintersaison 1972/73 sucht junge Deutschschweizerin Stelle als

Anfangssekretärin

an der Reception. Handelsdiplom sowie gute französische Sprachkenntnisse vorhanden. Angebote mit Lohnangaben sind zu richten an Vreni Stäfler, Schwertgasse 2, 8437 Zurzach.

7763

Chef de rang Demi-chef Barman

oder anderes. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Offerten bitte unter Chiffre 7761 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge und selbständige Sekretärin

Mittelschulbildung (Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch) und mehrjähriger Erfahrung, sucht Stelle in Wintersportzentrum ab Mitte Dezember. Antworten erbeten unter Chiffre 7758 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gouvernante

(20) Schweizerin, mit Fähigkeitsausweis SHV, sucht Stelle. Raum Basel. Offerten mit Lohnangaben bitte unter Chiffre 7757 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger, sprachenkundiger Handwerker (21 Jahre) mit guter Allgemeinbildung sucht für 1. Dezember 1972 in Wintersportort Stelle als

Logentourant-Telefonist, Nachtportier oder Barlehrman

Sprachen: Englisch, Französisch und Deutsch in Wort und Schrift. Mündlich: Italienisch und Spanisch. Offerten mit Verdienstmöglichkeiten richten Sie bitte unter Chiffre A 37-301153 an Publicitas, 4500 Solothurn.

Bon pâtissier

français, cherche place saison ou année dans bonne pâtisserie ou hôtel dans station. Ecrire sous No 30863- Agence Havas, 4, rue du Sauvage, 58 Mulhouse (France).

Dynamique P 46-391449

Commis de cuisine

Junger Oesterreicher sucht Stelle als ab zirka 10. Januar 1973 für Wintersaison. Sehr gute Referenzen und Zeugnisse vorhanden. Bevorzugte französische Schweiz oder Wintersportort. Offerten erbeten an Chiffre 7649 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelsekretärin

Bestausgewiesene und sprachgewandte sucht auf die Wintersaison neuen Wirkungskreis. Berner Oberland bevorzugt. Offerten unter Chiffre D 25418 an Publicitas, 3001 Bern.

Betriebsleiter

in Kantine oder Restaurant, Garni, Motel oder Hotel. Offerten an Chiffre 13-29665, Publicitas, 7002 Chur.

Gerat oder Pächter

ohne Kapital. Vorzugweise in Basel oder näherer Umgebung. Ausbildung: Kochlehre, Hotelfachschule Luzern; Service-Bar-Tranchier und Fachkurs. 2 Jahre Englandaufenthalt, 4sprachig. Momentan im Wirteprüfungskurs in Basel. Erbitte Offerten unter Chiffre 7305 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutscheschweizer Anfangssekretärin

sucht Stelle für nächste Wintersaison. Ausbildung: 2jährige Handelsschule. Sprachen: Französisch, Englisch. Eintritt: nach Uebereinkunft. Offerten unter Chiffre 7117 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir sind ein junges Hotelier-Ehepaar

(Schweizer) Er: 25, Banklehre, Hotelfachschule Lausanne, Deutsch, Französisch, Englisch. Sie: 24, gelernte Schneiderin, diverse Praktiken als Aide de patron, Gouvernante, Deutsch, Englisch, Franz. Bis heute sind wir als Assistent Manager/Aide de patron im elterlichen Betrieb tätig. Jetzt suchen wir eine Stelle für den Winter 1972/73, eventuell auch für länger. Offerten unter Chiffre 7694 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Absolvent der Hotelfachschule Lausanne, Praktikum abgeschlossen, sucht Stelle als

Chef de réception oder eventuell als Réceptionist in Wintersaison. Offerten unter Chiffre 7716 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Möchten Sie sich entlasten? Erstdirektion

Junger, Initiatives Ehepaar, 28, 5sprachig, Fähigkeitsausweis A, sucht evtl. Vizedirektion in mittelgrossen Hotelbetrieb. Eintritt nach Uebereinkunft. Ihre Offerte erreicht uns unter Chiffre 7467 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wintersaisonstelle

Hotelier (31 Jahre), aus Jesolo/Venedig, gut präsentierend, vielsprachig (Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch), bestausgewiesen im Service, sucht in Saal, Bar oder Restaurant. Offerten sind erbeten unter Chiffre 7762 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Swiss House, 8 Oldfield Close, GB - Stanmore, (Middlesex).

Swiss House, 8 Oldfield Close, GB - Stanmore, (Middlesex). Offerten bitte an: Ursula Maeder, c/o Goldstone, Ruston House, 8 Oldfield Close, GB - Stanmore, (Middlesex).

Dipl. Verwaltungsangestellte (22), zurzeit in England, sucht für die kommende Wintersaison Stelle als

Hotelsekretärin / Receptionistin Wenn möglich in Wengen oder Umgebung. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Stellenantritt: 15. Januar 1973. Offerten bitte an: M. Theres Willi, Hotel St. Katharina, 6840 Einsiedeln.

7760

Absolventin der Hotelfachschule sucht per sofort Stelle für

Büro oder Service

in gepflegtem Haus. Offerten bitte unter Chiffre N 33-4052 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Ehepaar mit guten Referenzen sucht per 1. 11. 1972

Stelle als Koch und Küchenhilfe in der Wintersaison. Im Wallis oder Graubünden. Telefon (092) 66 15 13

19jähriger Jungkoch sucht für die Wintersaison zirka 15. Dezember 1972 einen

Entremetier-Posten

Gehaltsangebote bitte an H. Kehm, zurzeit Kurhaus-Hotel, D - 6482 Bad Orb. 7724

Suche für meinen Portier

Angabe mit Gehaltsangaben unter Chiffre 7737 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche für meinen Portier

Stelle in St. Moritz oder Umgebung vom 15. 12. 1972 bis 1. 3. 1973. Sprachkenntnisse vorhanden. Tel. (091) 51 56 21, Fam. Schräml, Hotel La Torre, Lugano-Cassarate. 7742

Mitte 30, Deutschschweizer, mit grosser Erfahrung in Restauration, ist in der Lage sofort oder nach Uebereinkunft neue Betriebsdirektion zu übernehmen (Jahresstelle evtl. Wintersaison).

Er: Gelernter Metzger, Handelsdiplom (französisch), Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, Sprachkenntnisse in Spanisch und Englisch. Praxis in der Hotelbranche: Einkauf, Chef de service, Betriebsleiter. Sie: Handelsdiplom. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Praxis als Gouvernante und Chef de service. Ist Ihnen ein Initiativem und einsatzfreudigem Ehepaar gelegen, schreiben Sie uns bitte unter Chiffre 7731 an Hotel-Revue, 3001 Bern, zwecks erster Kontaktnahme.

Monsieur cherche place comme

seur dans bar-dancing en station valaisanne du 23 décembre au 2 janvier. Offre sous chiffre 7718 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 21 Jahre, sucht Saisonstelle im Wintersportgebiet als

Hausdame-Assistentin Deutsch, Französisch und Anfangskenntnisse in Englisch. Eintritt ab 15. Dezember oder nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre 7719 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutsche (21), aus Familienbetrieb, Hotelpraxis, Handelsdiplom, Englischkenntnisse, sucht Stelle für Wintersaison 1972/73 in DAVOS oder Umgebung als

Empfangs- oder Büropraktikantin Offerten unter Chiffre 7764 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelier (31 Jahre), aus Jesolo/Venedig, gut präsentierend, vielsprachig (Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch), bestausgewiesen im Service, sucht

Hotelier (31 Jahre), aus Jesolo/Venedig, gut präsentierend, vielsprachig (Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch), bestausgewiesen im Service, sucht in Saal, Bar oder Restaurant. Offerten sind erbeten unter Chiffre 7762 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Swiss House, 8 Oldfield Close, GB - Stanmore, (Middlesex).

Swiss House, 8 Oldfield Close, GB - Stanmore, (Middlesex). Offerten bitte an: M. Theres Willi, Hotel St. Katharina, 6840 Einsiedeln.

Dipl. Verwaltungsangestellte (22), zurzeit in England, sucht für die kommende Wintersaison Stelle als

Hotelsekretärin / Receptionistin Wenn möglich in Wengen oder Umgebung. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Stellenantritt: 15. Januar 1973. Offerten bitte an: M. Theres Willi, Hotel St. Katharina, 6840 Einsiedeln.

Swiss House, 8 Oldfield Close, GB - Stanmore, (Middlesex).

Swiss House, 8 Oldfield Close, GB - Stanmore, (Middlesex). Offerten bitte an: M. Theres Willi, Hotel St. Katharina, 6840 Einsiedeln.

7760

Stellenangebote Offres d'emploi

Hotel-Restaurant Bernerhof, 3823 Wengen

sucht für lange Wintersaison oder in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Küche: Saucier, Entremetier, Köchin/Tournante, Commis de cuisine

Service: Barmaid (auch Anfängerin) sprachenkundig für Hotel-Restaurant-Bar, Restaurationstöchter oder Kellner

Buffet: Buffettochter

Etage: Zimmermädchen sprachenkundig

Offerten mit Unterlagen an Direktion Hotel Bernerhof, 3823 Wengen, oder Tel. (036) 55 27 21 (Hr. Schneider).

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

5088

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



ZENTRUM REUSSBUHEL

Wir vermieten in neu erstelltem Wohn- und Geschäftshaus auf Frühjahr 1973 oder nach Vereinbarung grosse, neuzeitliche

Restaurant-Räumlichkeiten

mit Säli, 2 Kegelbahnen, gedeckter Terrasse und grosszügigen Nebenlokalen.

Flächen:

- Restaurant, Küche, Säli usw. rund 400 m²
- Personal-, Lager- und Kellerräume rund 120 m²
- Kegelbahnen rund 190 m²
- Sitzplätze inklusive Säli und Terrasse rund 160

Das neue Wohn- und Geschäftshaus liegt in unmittelbarer Nähe der Autobahnanlüsse Basel-Luzern und Zürich-Luzern und an der neuen Hauptstrasse Emmenbrücke-Luzern. Nähere Auskunft erteilt die Verwaltung:



**BALMER-ETIENNE
TREUHAND AG LUZERN**
KAUFFMANNWEG 4 • TEL. 041 • 222221

P 25-421

SPANIEN

Nähe Barcelona renommiertes

Hotel-Restaurant-Bar

zu verkaufen.

Personal kann übernommen werden.

23 Zimmer, 50 Betten mit allem Komfort.

Wohnung für den Besitzer (3 Zimmer) im Hause.

Verkaufspreis sFr. 685 000.-, Eigenkapital mindestens sFr. 195 000.-.

Restfinanzierung gesichert.

Betriebsbereit inklusive Inventar; moderne, neuere Einrichtung, sehr guter Gebäudezustand.

Wenden Sie sich bitte an Herrn Löliger,

Motel Nord-Süd, 4699 Hauenstein

7679

1972 ausgezeichnet mit der GOLDMEDAILLE des XXX Concorso Internazionale della Ceramica d'Arte Contemporanea, Faenza, Italien.

Eine neue Hotelform in Hartporzellan: elegant, ausgewogen und mit praktischen Vorteilen, die den Anforderungen des modernen Gastgewerbes bis in die Einzelheit gerecht werden.

**PRESIDENT
Langenthal**

Verkauf durch die Hotellieferanten
Porzellanfabrik Langenthal AG, 4900 Langenthal

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern
Amthausgasse 20, Telefon (031) 22 53 02
Privat: (031) 58 01 99, Telegramme: Frutlibern
Internationales Vermittlungsbüro für

**Hotels, Restaurants,
Tea-rooms, Pensionen, Motels**
Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.
Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

127

Tessin

Zu verkaufen gepflegtes

30-Betten-Hotel

Günstig für Fachehepaar.

Anfragen unter Chiffre 7569 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen in der Zentralschweiz an der Autobahn Basel-Chiasso ein gut eingerichtetes

Hotel-Restaurant

mit Umschwung.

Finanzkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre C 25-51289 an Publicitas, 6002 Luzern.

A remettre

bar de nuit

Chiffre d'affaires important. Pour trailer fr. 500 000.-, Intermédiaire s'abstenir.

Offres sous chiffre A 62357-18 à Publicitas, 1211 Genève 5.

In grosser Ortschaft (Amtsitz) mit sehr viel Fremdenverkehr wird, infolge vorgerücktem Alter der Besitzer, gut florierendes

Hotel-Restaurant

mit 40 Betten, diversen Wirtschafts-, Bankett- und Vereinslokalitäten an zahlungsfähigen Interessenten verkauft. Grosse Autoparkplätze, Familienbetrieb.

Auskunft unter Nr. 2546 durch G. Frutig, Hotel-Immobilien.
Amthausgasse 20, 3000 Bern.

101

Eine Chance:
für ein fachrichtiges, initiatives Ehepaar
(Er Küchenchef)
Zu verpachten 1968 neuerbautes

Restaurant-Kleinhotel

mit 16 Betten, per sofort oder nach Vereinbarung, 6 km vom Hauptort Schwyz. Restaurant 55, Bar 12, Speisesaal 40 Sitzplätze, Parkplatz für 60 Wagen.

Es wollen sich bitte nur ausgewiesene Fachleute melden unter Chiffre 90-50926 an Schweizer Annoncen AG, «ASSA», 8024 Zürich.

Nassau-Bahamas

Zu verkaufen

Restaurant-Bar

Diskotheke-Privatclub
Jahresbetrieb, Steuerfreiheit.

Nähere Auskunft unter Chiffre OFA 722 Z4 an Orell Füssli-Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Suisse romande

Commerce de vins en gros

à vendre.
Société bien introduite, rentabilité élevée.

Ecrire sous Chiffre PK 903413 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Tessin

Zu verkaufen

Hotel

modern, schön, in bester Lage, zirka 60 Betten.

Anfragen unter Chiffre 13-29637 an Publicitas, 7002 Chur.

Gemeinde Zollikon

Hallenbad und Sportanlage Witellikon im Laufe des Sommers 1973 wird unser kombiniertes Hallenbad-Freibad mit alkoholfreiem Restaurant/Kiosk betriebsbereit.

Wir suchen für Kiosk und Restaurant

Pächter oder Pächterehepaar

Interessenten melden sich bitte beim Gemeinderat Zollikon, 8702 Zollikon.

Nähere Auskunft erteilt das Sekretariat der Gesundheitsbehörde, Tel. (01) 65 50 00 (intern 225).

OFA 67.388.008

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 Übereinkunft 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.

Gesucht

Niederländische Horeca Betriebsgesellschaft sucht zu kaufen, mieten oder pachten **Kleines Hotel und/oder Fremdenheim**. Auch **Bar oder Tanzbarbetrieb** kommt in Betracht.
Am liebsten am Vierwaldstättersee oder gleich in der Nähe.

Angebote mit ausführlicher Beschreibung erbeten an: Arie Boekel AG, Postfach 238, **ALKMAAR** (Niederlande)

7709

Affittasi, a prezzo interessante, in villaggio turistico con turismo estivo ed invernale, bellissima posizione ottimo clima

ristorante-bar con pensione

10 camere, sala-bar, sala a manger, cucina, retrocucina, ampia terrazza coperta, grande giardino e parcheggio.

Rivolgersi a cifra 7752 a Hotel-Revue, 3001 Berna.

Vorschriften

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

Zu verkaufen, 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 Kinderspielfplatz.

Weitere Auskünfte unter Chiffre 80-55201 an Schweizer Annoncen AG, 2501 Biel.

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

Fremde Sprachen mühelos lernen?

Das gibt es bei uns nicht. Unsere Sprachschüler werden nach altbewährter Methode unterrichtet. Sie müssen sich selbst anstrengen, fleissig lernen, immer wieder üben.

Das hat den Vorteil: Wer bei uns Fremdsprachen lernt, der kommt wirklich zum Ziel. Intensives Lernen ist noch immer das beste Mittel, sich eine fremde Sprache perfekt anzueignen.

Sie lernen zu Hause, in Ihrer Freizeit, wann es Ihnen am besten passt. Zum Beispiel:
**Englisch / Französisch / Italienisch / Spanisch
 Deutsch für Italiener
 Engl. Handelskorrespondenz
 Franz. Handelskorrespondenz
 Ital. Handelskorrespondenz
 Span. Handelskorrespondenz**

Unser bewährter Fernunterricht führt Sie sicher zum Ziel. Sie sind an keinen starren Zeitplan gebunden. Aufgabenkorrektur per Post durch erfahrene Sprachlehrer. Prüfungen an unserer Schule.

Wir informieren Sie gerne über unsere Lehrmethode. Sie brauchen uns nur den nachstehenden BON zu senden. Das kostet nichts und verpflichtet Sie zu nichts!

803



Die Fernschule mit Erfahrung
 Räfelstrasse 11, 8045 Zürich, Telefon (01) 35 53 91

Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich über Ihre Sprachkurse!

Name: _____ HR 44

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____



NEUE BAR-FACHSCHULE



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

SCHÜLER MIXEN selbst
 Unsere BAR-Kurse beginnen:
6. und 20. November, 4. Dezember 1972

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

144

Testen Sie für DM 300.- pauschal
 unser Kurhotel Victoria
D-699 Bad Mergentheim
 mit neuem Golfplatz
 und Ihre Gesundheit
 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 auch für Kur- und Kurzurlaub und 7tägige Regenerationskur (Preis zirka DM 600.- inklusive Arztpraxischale).
 Auch für Kur- und Kurzurlaub sowie 7tägige Regenerationskur.
 Unter gleicher Leitung: Hotel Königshof und Hotel Excelsior in München.

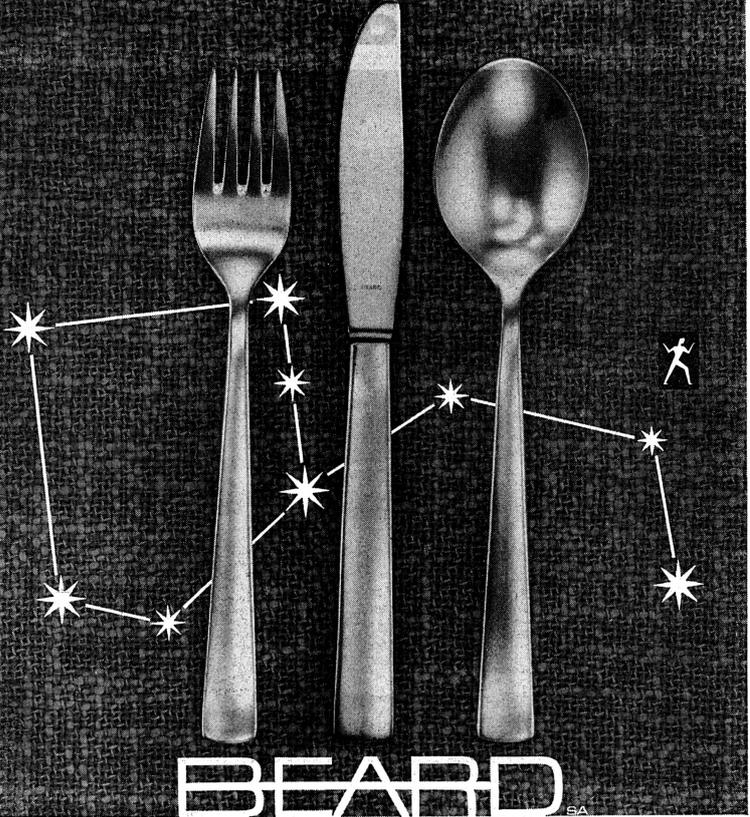
7612

Für treue Gäste auf Neujahr



Ein Kalender zum Preise einer Neujahrskarte
 Gratismuster bei Polyprint 3001 Bern-Fächer

constellation



Equipement hôtelier et ménager 1820 Montreux ☎ (021) 62 38 62 Télex 24 263
 salles d'exposition à Zürich, Genève, Locarno, magasins à Montreux et Vevey

Le nouveau couvert, constellation, de Beard a 5 étoiles de première grandeur:
 * rigidité * inaltérabilité * praticabilité * originalité * beauté
 Opter pour constellation, c'est choisir une constellation de qualités.

Flambier-Tranchier-

Spezialkurse mit neuen Akzenten. Prominente Fachleute demonstrieren ihr ausgefeiltes Können. Die Kursteilnehmer tranchieren, flambieren und servieren die bekanntesten Spezialitäten am Tisch der Gäste (Kursteilnehmer) wie im Restaurant. Dauer 1 Woche, 10 exquisite Mahlzeiten. Maximal 15 Teilnehmer. Spezialkurs-Ausweis, Kursleiter: Theo Billitter.
Nächste Kurse: 27. November 1972 besetzt, 8. Januar, 5. Februar, 12. März 1973



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

B MIX ar KURS

der **Internationalen Barfachschule KALTENBACH**
Kursbeginn
4. Dezember 1972
 und
8. Januar 1973

Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch. Tag- und Abendkurse, auch für Ausländer. Neuzeitliche, fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung:
 Büro Kaltenbach, Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich, Tel. (01) 47 47 91.
 Älteste Fachschule der Schweiz. Gegr. 1913

Caisse enregistreuse
 comptable pour hôtel, Anker.
 17 compteurs, 2 transferts, fiches détaillées, numérotation, etc., valeur neuf environ 15 000.-.
 Prix très intéressant.
 Sakula, av. Léman 19, Lausanne.
 Tél. (021) 23 07 81, soir 29 55 59.
 P 22-3933

Chiffre-Dienst

Nach allgemeiner Regel im Annoncen-Gewerbe werden bei Chiffre-Insertaten Offerten von Vermittlern oder anonyme und Serienangebote, welche inhaltlich nicht dem Zweck der Inserate entsprechen, nicht weitergeleitet.
 Verband Schweizerischer Werbegesellschaften VSW

Prescriptions de place

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.

Möchten Sie Musik?

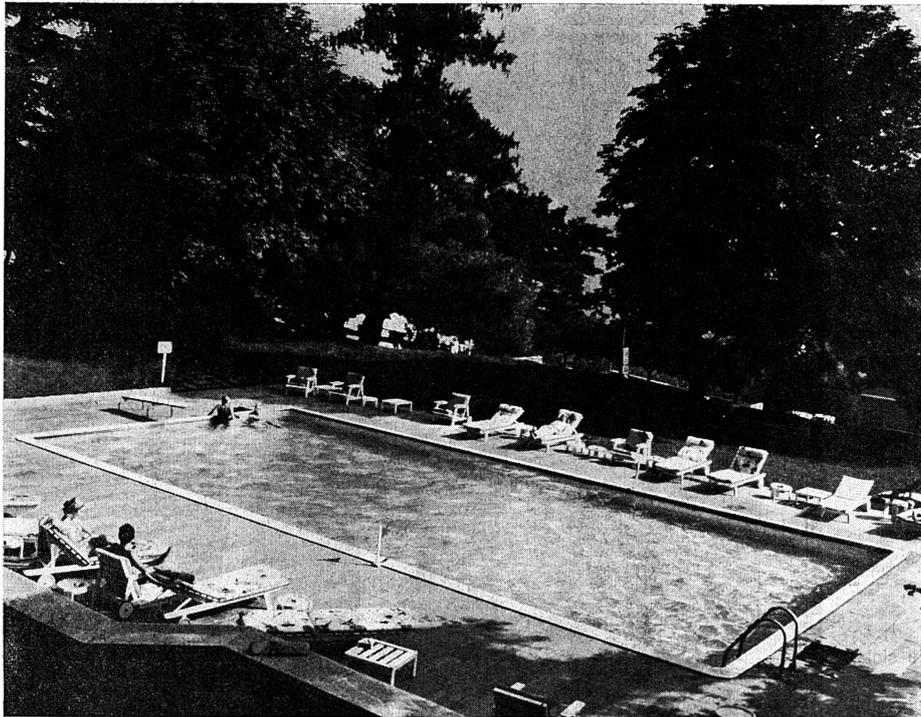
DUO, svtl. TRIO sucht Engagement von zirka 26./27. 12. 1972 bis zirka 7. 1. 1973 in KURORT.
 Beste Referenzen, vielseitiges Repertoire mit Gesang, jedoch keine ausgesprochene Beat- oder Pop-Musik.
 Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Tel. (01) 76 41 42.

Heiratsanzeige

Ich möchte Sie glücklich machen!
 Bin 28 Jahre, einziger Sohn vermöglicher Eltern, 180 cm gross, tüchtiger Kaufmann, sportlich und gut aussehend. Bin Deutscher, mit Wohnsitz an der Ostsee und im Tessin.
 Schreiben Sie mir bitte sehr ausführlich mit Foto unter Chiffre AS 81.620 LU an Schweizer Annoncen AG «ASSA», 6901 Lugano.

102

Si vous nagez aussi vite que nous construisons des bassins, vous serez champion du monde.



En l'espace de 8 jours, nous aménageons dans votre jardin un paradis de natation.

Sans blague: 8 jours après le premier coup de pioche, vous pourrez plonger dans l'eau. N'importe la grandeur de votre piscine, nous sommes plus rapides que l'horloge. Ce tour de force, nous le réussissons grâce à un système de construction non conventionnel: nous montons la cuve du bassin sur place en utilisant des éléments préfabriqués en acier zingué. Cette piscine solide est revêtue de feuilles de vinyle vert de mer. La feuille, soudée sans couture, est absolument étanche, souple et agréable à la peau. Elle n'a pas besoin de soins particuliers, elle est insensible au gel. Bien entendu, le pinceau et la couleur sont superflus.

Déjà lors du montage, nous vous épargnons tout souci, car la piscine doit vous procurer la détente. Nous nous occupons de

l'excavation et faisons le montage. Nous faisons tous les raccordements et vous livrons l'équipement complet de la piscine, bref: notre devis comprend tout. Même une garantie de 10 ans. Et un prix très avantageux.

Et maintenant, si vous désirez savoir ce que coûte un paradis de natation moderne, demandez notre prospectus en couleurs. Il vous suffit de remplir le coupon et de l'envoyer à l'une des agences mentionnées ci-dessous.

castiglione swimmingpool

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

8303 Bassersdorf (Zürich), Schatzackerstr. 92, tél. 01 93 57 45
4457 Diegten (Bâle), tél. 061 98 22 26
1204 Genève, 3, rampe de la Treille, tél. 022 26 24 54
6576 Gerresheim (Locarno), tél. 093 6 31 23
3074 Muri (Berne), Breitenstrasse, tél. 031 52 47 77
1950 Sion, 9, rue Chanoine-Berchtold, tél. 027 2 23 89
9001 St-Gall, Rorschacherstr. 61, tél. 071 25 22 21
et 249473



<p>Coupon Vous recevrez gratuitement et sans engagement de votre part le prospectus sur la piscine sans soucis. 7</p>	
Nom	_____
Rue	_____
No postal/lieu	_____

**planen, beraten
herstellen
installieren
z. B. Grossküchen-
Einrichtungen**

Ein erfahrenes Team von Küchenplaner und Innenarchitekt steht Ihnen (dem Bauherr oder Architekten) während der Planungs- und Bauzeit zur Verfügung. Es lohnt sich, bei Grossküchen-Einrichtungen unseren Rat einzuholen. Unsere Erfahrung ist Ihr Vorteil.

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

schmid kühlmöbel ag
9320 Arbon 071 4639 22

Reparieren

von Chromstahl-, Kupfer- und Aluminium-Planen und Geräten.

Einsenden an oder sich melden bei

Peter Müller, mech. Werkstätte,
Hofstettenstrasse 5, 3600 Thun.
Tel. (033) 2 26 76.

Günstig zu verkaufen

1 Mangel Typ BTF
Jahrgang 1989,
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, 8001 Aarau.

**cabaro
Kaffee-
Maschinen**

sensationell

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

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

Neu

In jedes Hotelzimmer:

Quick-Polish

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

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

53.588.004

dianalon

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

Kofferböcke

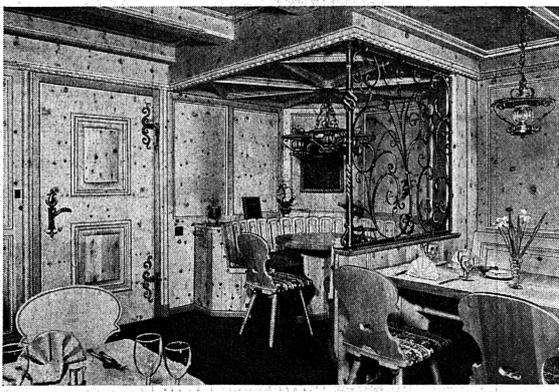
Metall, aus Stahlrohr, glanzverzinkt, mit Wand- und Bodenschoner, Tragkraft 150 kg, stapelbar. Höhe total 58 cm, Breite 38 cm, Länge 60 cm, Höhe bis Tragfläche 43 cm.

Preis per Stück Fr. 33.50
ab 10 Stück, per Stück Fr. 33.—
Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

... der
**Schlüssel
zur
Gastlichkeit**

Rest. Schlüssel
Wiedlisbach



Innenausbau und
Möblierung
erfolgte durch:

**MÖBEL
FABRIK
GSCHWEND**

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43