

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 81 (1972)
Heft: 45

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 45 Bern, 9. November 1972

hotel revue

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
Einzelnnummer 90 Cts. le numéro

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

Le tourisme et ses hommes

L'automne 1972 restera une saison importante dans les annales du tourisme suisse. Non pas en raison de ses statistiques de nuées qui tombent comme les feuilles mortes d'une saison que même le soleil ne parvient pas à faire revivre, mais bien parce qu'elle aura des retombées moins épisodiques sur la marche de notre tourisme. C'est en effet la saison qu'on choisit les membres de l'Association suisse des directeurs d'offices de tourisme (ASDOT) pour étreindre un nouvel outil de travail: un cours de formation et de perfectionnement. Cette excellente initiative, qui a son pendant dans l'hôtellerie grâce au Séminaire de la SSH pour chefs d'entreprise, apporte un embryon de solution aux divers problèmes de la profession touristique en Suisse. La matière enseignée y sera tellement nouvelle, sur le plan de l'entreprise touristique, que l'on peut autant parler de formation de base que de perfectionnement: technique de la conférence, initiation au management, planification, marketing, financement, gestion, organisation, contrôle personnel.

Le tourisme à l'école? L'école du tourisme! L'ASDOT se propose avec raison de donner à ses membres la possibilité d'approfondir leurs connaissances et de poursuivre leur formation continue, grâce à une idée générale mais pratique des rapports et des domaines d'activité des offices de tourisme. Il s'agit – et les modifications de structure telles que la concentration d'entreprises touristiques, les nouvelles techniques de management et le développement de la concurrence internationale en font un impératif – de donner à chaque directeur d'office du tourisme un instrument de travail adapté à ses tâches quotidiennes. Car il faut bien reconnaître implicitement ce que l'on exige aujourd'hui du titulaire d'un tel poste n'a plus de commune mesure avec l'idée plus ou moins vague que l'on se faisait jadis du travail d'un responsable touristique. A la propagande, son terrain favori, s'est ajoutée une gamme de charges nombreuses et variées qui tiennent plus de l'administration, de la promotion de vente et de l'animation que du simple accueil et des relations publiques. On lui demande ou devrait logiquement lui demander de participer à l'élaboration et d'assurer la coordination des initiatives en matière de création et d'implantation; c'est à ce niveau-là déjà qu'il devrait intervenir pour maîtriser ensuite l'ensemble des problèmes que lui pose l'exploitation de sa station, de sa région, de son canton. Le directeur d'office du tourisme, traditionnel dans son statut sinon dans ses idées, est-il en mesure, de par ses connaissances et ses expériences, à suivre une telle évolution?

Répondre à cette question, c'est constater immédiatement l'absence de toute définition de la profession touristique qui n'a point de nom, point de structure, point de programme digne de ce nom et surtout officiellement reconnu par une quelconque autorité. C'est aussi poser le problème de la formation professionnelle dans le domaine du tourisme pur, assumée dans notre pays par deux instituts universitaires et un institut professionnel privé, mais hélas nullement obligatoire. Car on entre dans la carrière touristique – et souvent au niveau des cadres et des managers – comme dans un moulin, par des chemins aussi variés que pittoresques, qui de l'enseignement, qui de la presse, qui de l'agence de voyages (le

côté import-export du métier!), qui de l'armée, qui de l'industrie privée. Les deux «professions» les plus répandues dans le secteur de l'office du tourisme sont incontestablement instituteur et journaliste. N'y voyons là qu'un signe de la patience, de l'esprit de communicabilité et ... du dévouement nécessaires dans le tourisme! Mais, quelle que soit leur formation de base, nos grands directeurs d'offices du tourisme connaissent parfaitement les qualités humaines qui doivent compléter judicieusement leurs connaissances techniques, leur bagage professionnel et leur personnel: le goût de la vente, l'esprit d'initiative et d'organisation, la faculté d'adaptation, le sens des relations publiques, un tempérament pour les affaires et les négociations, mais aussi la courtoisie, l'entregent et la persévérance.

Une telle formation n'est donc pas à la portée de tout le monde, le métier est exposé, entre l'opinion publique et la politique... en passant par l'hôtellerie! Sur le plan international, on se préoccupe également de ces questions; c'est ainsi que l'Association mondiale pour la formation professionnelle touristique, le Centre d'études et de promotion du

tourisme et l'Association pour le développement et la coordination des échanges touristiques européens œuvrent dans le sens d'une meilleure définition de la profession et d'une formation adéquate. Les cours de l'ASDOT s'inscrivent dans cette même ligne; souhaitons, en tant que partenaires et amis de cette association, que cette rencontre permette de combler certaines lacunes relevées ci-dessus. Le tourisme est devenu «une industrie de pointe»; ses hommes, désormais, en connaissent les exigences et les besoins, les traditions et les tendances. Il leur appartient d'organiser leur profession et de préparer son avenir, d'intéresser les jeunes, d'élargir la coopération dans le domaine de la formation et de l'information avec l'école, de définir les meilleurs filières pour accéder aux différents niveaux et d'assurer des débouchés. L'image de la profession touristique en a besoin.

Quant aux relations entre directeurs d'offices du tourisme et hôteliers, elles ne peuvent bénéficier de telles formes d'enrichissement professionnel. Le critère à partir duquel s'opérera un jour le choix de ses partenaires pourrait bien résider dans le dynamisme de chaque chef d'entreprise, ce qui n'exclut nullement le respect de ceux qui défendent des idées divergentes. Il n'empêche que les professionnels de l'hôtellerie et du tourisme qui ont suivi des séminaires de gestion et d'organisation modernes parlent tous le même langage: c'est la preuve évidente de leur utilité.

Schuldgefühlen belastet. Und so ist auch der Ruf nach Freizeithilfe aller Art zu verstehen. Dienste ähnlich der Berufsberatung, der Laufbahnplanung, der Erziehung, sozialer Beratung. Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmermehr. Freizeitgewohnheiten entstehen meist in den Schuljahren. Was dort erlernt und erarbeitet worden ist, bildet die Grundlage der späteren Freizeitaktivitäten. Die Folge: Es wächst die Mitverantwortung eines Staates gegenüber seinen Bürgern. Eine völlig neue Herausforderung. Dr. Hugo W. Opaschowski, Freizeitpädagoge an der Universität Siegen, sieht den Freizeitberater als «enabler» oder als «animateur». Spezialisten für die Freizeit als neuen Beruf hält man zurzeit nicht für nötig, eher den Einbau zahlreicher Freizeiddienste in bestehende Lehrgänge: Jugendkurlerleiter mit Schwerpunkt in Recreationsberatung, Altenpfleger für Ruhestandsberatung, Journalisten für Urlaubsberatung, Architekten für soziale Architektur, Urlaubspfleger für Meditationshilfe usw.

Die Konsumgüterindustrie könnte helfen

Wie und wo kann das Freizeitproblem weiter entschärft werden? Eltern und Kinder sollten beispielsweise, wo immer es geht, zusammen die Freizeit erleben. Ueberhaupt bestehende Gruppen, sei es im Betrieb, in der Schule, in der Familie, niemals trennen. Die Wohnung, das Heim in den Freizeitbereich miteinbeziehen. Gestalter, Architekten, Bauherren, sie sind durch freizeitspezifische, menschlichere Bauten in der Lage, wesentliches zu einer positiveren Gestaltung der Freizeit beizutragen. Grosse Chancen bestehen für die Spielindustrie durch Schaffung immer neuer schöpferischer Spiele. Warum mit meist horrenden Kosten Freizeitbauten aufstellen?

Brachliegende bestehende Räume wie Kirchen, Gemeindesäle, Schulen miteinbeziehen. Und schliesslich eine Formel finden, die es der Industrie, der Investitions- und Konsumgüterbranche erlaubt, im idealen Sinne das ihrige beizutragen. Den heute ruhelosen Menschen auf mor-

Sommaire

- Notre interview:**
Le cuisinier, l'artisan et la grande cuisine moderne, par Jacques Lacombe 3
- Vereint marschieren, getrennt schlagen**
Tips für erfolgreiche Zusammenarbeit im Hotel-Marketing 3
- Recycling des hôteliers**
Un séminaire en Suisse romande sur l'homme dans l'entreprise 4
- Aufpassen vor der Mehrwertsteuer**
Auch in Italien Preissteigerungen durch die neue Umsatzsteuer 6
- Coopération technique**
Pour la première fois, un résumé des initiatives de la Suisse en matière d'aide aux pays en voie de développement dans le domaine de la formation professionnelle touristique 8
- Neues Leben an der Côte d'Azur**
Eine romantische Lagunenstadt, ein maurisches Felsenest und vier Ferien-Lindwürmer 11
- Hôtellerie britannique**
Les hôteliers d'outre-Manche, de l'optimisme à l'inquiétude 13
- Subventionierte Betriebsberatung**
Staatliche Zuschüsse für Beratung von Klein- und Mittelbetrieben in Deutschland 16
- Frankfurterli**
Eindrücke von der Internationalen Kochkunst-Ausstellung und der Bundesfachschau in Frankfurt 17

Mit 35 in die Frühpension

Mit 13 Jahren zu den Wiener Sängerknaben, mit 20 zu den spanischen Reitern und mit 35 in die Frühpension... das sei die Traumkarriere vieler Wiener, sagt man. Sie haben wenig, wenn überhaupt, Freizeitprobleme. – Bonjour Ping-pong, Sauna und Kaffee, hässliches Fliessband adé... werden ab 1974 in Schwedens Volvo-Konzern Tausende von Arbeitern singen. Ermöglicht wird es durch Pehr Gustaf Gyllenhammar, Präsident und Generaldirektor. Spiele ziehen ins Werk – hässliche Arbeit wird humaner. Schweden haben Freizeitprobleme.

Man investiert also in echte Verbesserung der Arbeit und spart sich damit Geld, das man sonst in Freizeit stecken müsste. Vermehrte Freizeit weckt automatisch Lust nach mehr Dienstleistungen. Weil sich Services nicht oder nur schwer automatisieren, rationalisieren lassen, wird damit vielleicht die 35-Stunden-Woche verzögert, verhindert.

Wozu Freizeit?

Freizeit heute und Freizeit morgen – so lautet das Hauptthema des 2. Freizeitkongresses in Gelsenkirchen vom 27. – 29. September 1972, veranstaltet von der Deutschen Gesellschaft für Freizeit. Freizeit ist heute mehr als Erholung oder Retablierung der Kräfte, ein Teil der menschlichen Existenz. Sie könnte sinnvoll sein: ihre grosse Bremse bleibt die Ueberbewertung der Arbeit als einziger Lebensinhalt. Die Unfähigkeit, den Genuss (von dem ja alle sprechen) zu geniessen, das unmögliche Ziel, einen Idealmenschen zu sehen. Leistungsunabhängige Freizeit ist für den leistungsgewohnten Menschen keine eigentliche Freizeit. Der Wert, der auf die äussere persönliche Attraktivität gelegt wird, übt einen zusätzlichen Druck auf die Freizeit aus. Es taucht ein neuer Begriff, eine Qualifikation, und zwar die «Freizeitfähigkeit» auf, die Fähigkeit zu geniessen, z. B. im Spiel, im entäussersten Selbst glücklich zu sein. Dieses erfüllte, abgerundete Leben, das sich aus Arbeit + arbeitsfreier Zeit + wiederum Arbeit zusammensetzt, kann eher im südlichen Gebiet beobachtet werden. Der Gang zum Brunnen mit Dorfklatsch, Wassers schöpfen, Schafe hüten und viele andere unbedenkliche Alltagsigkeiten... alles fliesst ineinander: Aufmerksamkeit – Arbeit – Schlaf – Träumen – Nichtstun.

Die Welt der Arbeit: nicht in Ordnung

Zwei Thesen am Ort der Konfrontation in Gelsenkirchen, wo Planer, Soziologen, Behördenmitglieder, Freizeiter um ihr umsorgtes Baby, die Freizeit, rangelten.

Ohne Teilnahme der Industrie als wichtigster Partner:

- Das Freizeitproblem kann ohne die Frage nach dem «Sinn» im engeren und weiteren Bereich nicht gelöst werden. Im engeren kann und muss Freizeit sinnvoll sein. Im weiteren gilt es, Akzente/Prioritäten zu setzen, und zwar auf die Arbeit oder das Nichtstun oder auf eine Lösung dazwischen = eine neue Lebensauffassung.
- Nicht die Freizeit, sondern die Welt der Arbeit ist nicht in Ordnung. Gab es doch einstmals kein Freizeitproblem. Für das Kleinkind, ausserhalb des Arbeitsprozesses, ist alles noch in bester Ordnung. Für den Erwachsenen dient die Freizeit nicht so sehr der Erholung als vielmehr der Sammlung zur Gewinnung von Erlebnissen.

Eine Verbesserung der Arbeitsbedingungen (Ersatz des Fliessbandes durch echte Teamarbeit, wie es bei Volvo ab 1974 der Fall sein wird) dürfte in Bälde die Bedeutung des Lohnes, ja auch der Freizeit übersteigen. Die Gewerkschaften streben dieses Ziel mit Vehemenz an. Die Lösung der Freizeit ist ausserhalb ihrer selbst zu suchen. Zu einer glücklichen Arbeitsatmosphäre gehören Werte wie lebendigere Städte, bessere zwischenmenschliche Beziehungen und Kontakte, Aufwertung des Menschen in der Arbeit und vieles mehr. Die Monotonie des Fliessbandes könnte unschwer durch Einbezug von Urberätigungen gelockert werden. Die sind: z. B. mal was trinken, mal was essen, sich mal kratzen dürfen, mal plaudern, mal seine Wunschpläne hören usw.

Freizeit nicht länger suspekt

Die deutsche Wissenschaft hat eine traditionelle Zurückhaltung gegenüber der Geselligkeit, dem Spiel, Spass, Vergnügen, Luxus, Komfort und Wohlstand. Sie bleiben leicht suspekt. Nur dann wird Freizeit und Urlaub als gerecht angesehen, wenn sie im Dienst der Gesundheit, der Wiederherstellung der Arbeitsfähigkeit gestellt werden (Trimm-Dich-Fit, Fit-durch-Ferien). In der BRD ist das Freizeitverständnis stark von



Keine Freizeitprobleme für Touristen in der Schweiz – das beweist dieses Plakat der Schweizer Verkehrszentrale. Dennoch kann unsere Gesellschaft die wachsende Freizeit nicht «bewältigen» – lesen Sie «Mit 35 in die Frühpension».

gen vorbereiten und ihm Glückseligkeit im Alter verschaffen! Ist es seine Schuld, wenn der Mensch seit bald 40 Generationen von glücklicher Freizeit ferngehalten wurde? A. Höner-van Gogh

Ausserordentliche Delegiertenversammlung SHV

Donnerstag, 30. November 1972, 9.15 Uhr, Kursaal Bern

Programm

Beginn: 9.15 Uhr
Schluss: 17.00 Uhr
Es findet ein gemeinsames Mittagessen statt. Bankettkarten werden am Saaleingang verkauft (Preis Fr. 20.- für trocken-gedeck inkl. Kaffee).

Traktanden

- Begrüssung und Eröffnung durch den Zentralpräsidenten
- Wahl der Stimmenzähler
- Elektronisches Reservationssystem: Liquidation der International Reservations Switzerland AG
- Finanzelles:
 - Budget 1973 des Vereins
 - Budget 1973 der Hotelfachschule
- Teilrevision der Statuten des Vereins
- Orientierung über Verhandlungen betreffend Arbeitsmarkt
- Orientierung über Vorschläge der Preisnormierungskommission betreffend die zukünftige Gestaltung des Hotelführers

8. Verschiedenes und Umfrage
(Die zur Traktandenliste gehörenden Unterlagen sind den Sektionen zugestellt worden.)

Anmeldung

Die Sektionen sind gebeten, die Namen ihrer Delegierten und der freien Teilnehmer der Geschäftsstelle des Schweizer Hotelier-Vereins, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, bis Mittwoch, 22. November 1972 mitzuteilen. Ein Anmeldeformular liegt bei.

Anträge der Sektionen

Anträge von Sektionen sind innert statutarischer Frist keine eingegangen. Jetzt noch eingehende oder an der Delegiertenversammlung gestellte Anträge zu Fragen, die nicht auf der Traktandenliste aufgeführt sind, können gemäss Art. 26, Abs. 2 der Statuten nur mit Zustimmung des Zentralvorsitzenden durch Mehrheitsbeschluss der Delegiertenversammlung behandelt werden.

des maitres. Pour les maitres professionnels, mentionnés, outre de nombreuses possibilités, seulement le cours obligatoire de perfectionnement organisé pendant un week-end par la CPS, au cours duquel sont étudiés des questions méthodiques et psychologiques ainsi que des thèmes professionnels.

Cours par correspondance

Les commissions de surveillance ont lancé cet été une tentative de cours par correspondance, pour intensifier les répétitions des matières enseignées. Près de 100 apprentis-cuisiniers ayant suivi l'année dernière la première classe du cours professionnel y ont participé. 50 patrons d'apprentis ont été inclus dans cette tentative; ils ont contrôlé les travaux de leurs apprentis et ont pu se rendre compte de leurs connaissances. Les résultats extrêmement positifs de cet essai constitueront pour les commissions de surveillance une base d'une nouvelle

extension des répétitions au moyen de cours par correspondance.

Une vaste organisation

Des préparatifs administratifs étendus ont été nécessaires cette année aussi pour que chaque chef de cours, maître et apprenti puisse suivre normalement le cours professionnel. Une organisation étendue a été nécessaire depuis la convocation des apprentis jusqu'au décompte final des cours professionnels. Le secrétariat de la commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants à Zurich est chargé de la direction administrative générale en tant que secrétariat de la commission de surveillance; il gère en outre le secrétariat des cours professionnels de Suisse centrale et de l'Oberland bernois. La commission professionnelle valaisanne pour les hôtels et les restaurants à Sion est chargée de l'administration des 2 cours valaisans.



Vorbereitung stehende Mitgliederzeichnung verhandelt, das in der geplanten Form dem Verband erhebliche Kosten verursachen würde. Der Sekretär wurde deshalb beauftragt, weitere Abklärungen vorzunehmen.

Einstimmig beschloss der Vorstand, im Januar 1973 den ersten Ausbildungskurs für Disc-Jockeys durchzuführen. Das Ausbildungsprogramm liegt vor, so dass die Werbekaktion demnächst anlaufen kann. Schon heute geben wir unsern Mitgliedern bekannt, dass die Generalversammlung 1973 am 8. Mai in Interlaken zur Durchführung gelangen wird. Schließlich liess sich der Vorstand auch über den Stand der Verhandlungen mit dem Schweiz. Musikerverband über die Anerkennung unseres Werkvertrages und über die Ausarbeitung des Einzelmusiker-Vertrages orientieren.

Assemblée extraordinaire des délégués SSH

Assemblée extraordinaire des délégués SSH

Jeudi 30 novembre 1972, à 9.15 heures, Kursaal de Berne

Programme

Début: 9.15 heures
Fin: 17.00 heures
Les cartes de banquet pour le déjeuner en commun seront vendues à l'entrée de la salle (prix fr. 20.- pour le repas, café compris, mais sans les boissons).

Ordre du jour

- Souhaits de bienvenue et ouverture par le président central
- Election des scrutateurs
- Système électronique de réservation: Liquidation d'International Reservations Switzerland SA
- Questions financières:
 - Budget 1973 de la Société
 - Budget 1973 de l'Ecole hôtelière
- Revision partielle des statuts de la Société
- Informations sur les négociations relatives au marché du travail
- Informations sur les propositions de la commission de réglementation des

prix concernant la future présentation du guide des hôtels
8. Divers et discussion générale
(Les documents relatifs aux objets figurant à l'ordre du jour ont été remis aux sections.)

Inscription

Nous prions les sections d'annoncer les noms de leurs délégués et des participants individuels au centre de la Société Suisse des Hôteliers, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, jusqu'au mercredi 22 novembre 1972, au moyen de la formule d'inscription adéquate.

Proposition des sections

Aucune proposition n'a été présentée par les sections dans le délai statutaire. Les propositions qui pourraient encore nous parvenir ou qui seraient présentées à l'assemblée, mais qui ne figurent pas à l'ordre du jour, ne peuvent être traitées que si le comité central et la majorité des délégués en décident ainsi, conformément à l'article 26, al. 2 des statuts.

Record à l'Ecole hôtelière: 360 étudiants au cours d'hiver

Vendredi s'est déroulée, à la Salle St-Jean, la cérémonie officielle d'ouverture des cours d'hiver de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Au nom de la commission scolaire, M. Carlo de Mercurio, son dynamique président, a rappelé aux 360 étudiants que l'Ecole hôtelière de Lausanne était «une école de la vie davantage encore qu'une école professionnelle». On y apprend, outre les connaissances théoriques et pratiques indispensables à l'exercice du métier d'hôtelier, à recevoir, à donner de même, à aller surtout à la rencontre d'autrui. Pour y parvenir, un impératif: le dialogue. 28 nations sont aujourd'hui représentées à l'Ecole, dont la Suisse, avec 55 % de l'effectif total.

L'image de l'hôtelier suisse moderne

La parole fut ensuite donnée à M. Marc-Henri Morattel, municipal, qui se devoue depuis de longues années à la formation des jeunes, avec une ténacité et une générosité dignes d'éloges. M. Morattel rappela que les 3 qualités essentielles à la formation d'un homme sont l'honnêteté, l'énergie et la volonté. Le directeur d'hôtel n'est pas seul représentatif de l'hôtellerie d'aujourd'hui ou de demain. Il doit, à tous les échelons, travailler en collaboration avec d'autres, faire lui aussi preuve de dévouement et se mettre au service de la profession qu'il a choisie. M. Morattel adressa également ses remerciements et ceux de la Municipalité de Lausanne à la Société suisse des hôteliers dont l'Ecole hôtelière de Lausanne représente le plus beau fleuron. Il remercia également la direction et les collaborateurs de l'Ecole de leurs «efforts en vue d'améliorer l'image de l'hôtelier suisse moderne.

Lausanne... et après

M. Eric Gerber, directeur, rappela que l'Ecole hôtelière abrite cet hiver un nom-

br-record d'étudiants: 10 étudiantes et 80 étudiants au cours de vente (service), 11 étudiantes et 76 étudiants au cours de production (cuisine), 33 gouvernantes-assistantes de direction, 40 étudiantes et 10 étudiants au cours de gestion et de secrétariat. M. Pamy Barrard, sous-directeur, clôtura la cérémonie en rappelant brièvement les buts de l'enseignement à l'Ecole. Il insista sur le fait que l'Ecole hôtelière de Lausanne forme avant tout les cadres de l'hôtellerie typiquement suisse, en tenant pour compte de la réalité de la Suisse et de l'hôtellerie internationale contemporaine. Il précisa également que l'étudiant qui termine ses études à Lausanne n'est pas pour autant un hôtelier accompli. Il ne le deviendra qu'après quelques années de pratique et d'expérience, et ne le restera qu'à la condition de suivre des cours de perfectionnement et de formation continue. C'est à ce prix seulement qu'il pourra efficacement exercer le métier d'hôtelier, un des plus complets et des plus intéressants qui soient.



Adolf Pfister, Basel, deutschsprachiger Redaktor der 'HOTEL-REVUE' vom 1969 bis 1967, feierte am 8. November seinen 70. Geburtstag. Als Spezialist für kriegswirtschaftliche Probleme und als ausgezeichneter Journalist hat er es in der schwierigen Nachkriegszeit erreicht, Verständnis zu wecken für die Komplexität und Wichtigkeit touristischer Fragen, nicht nur bei der Hôtellerie selbst, die sich nur mühsam von den Krisenjahren erholte, sondern auch bei allen Wirtschaftskreisen unseres Landes. Das Interesse am Tourismus suchte zu halten und zu vertiefen, war in der Folge Hauptziel seiner journalistischen Tätigkeit. Nicht nur bei der Hôtellerie selbst, die der Jubilär in Kreisen der Hôtellerie und des Fremdenverkehrs gewonnen hat, gratulieren wir herzlich zum 70. und wünschen Herrn Pfister noch viele gesunde, glückliche Jahre.

Les cuisiniers en herbe à l'école

Quelque 420 apprentis et apprenties de cuisine commencent ces jours les cours professionnels

(CPS) Il est désormais traditionnel que les apprentis-cuisiniers et les apprenties-cuisinières d'établissements saisonniers suivent les cours professionnels inter-cantonaux à la fin de l'automne. Quelque 420 apprentis et apprenties se rendront cette année dans les lieux de cours répartis à travers toute la Suisse.

171 apprentis-cuisiniers de première année et 156 apprentis-cuisiniers de deuxième année ont été annoncés par les cantons. Le nombre des apprenties-cuisinières annoncées a atteint le chiffre de 63, soit un nouveau record. 19 classes ont été formées dans 8 stations, en considération des inscriptions et des particularités régionales: Brunnen, Gersau, Kastanienbaum, Weggis, Bönigen, Kandersteg, Naters et Sion.

Une instruction très variée

Les examens des branches de culture générale seront subis à la fin du cours professionnel. Avec le nombre précité de participants, ce seront de nouveau près de 250 cuisiniers et cuisinières qualifiés qui seront disponibles au courant de l'année prochaine pour la restauration et l'hôtellerie. Ce personnel spécialisé a été formé presque exclusivement dans des établissements saisonniers, depuis

bien des années déjà. Il se révèle plus que jamais combien la décision de la Confédération et des associations professionnelles prises en 1959 a été opportune, en autorisant les établissements saisonniers de la restauration et de l'hôtellerie à former des apprentis. Le passage d'un établissement à l'autre (établissements ouverts seulement en été et établissements ouverts seulement en hiver) permet de donner une instruction très variée, ce qui donne la possibilité à l'hôtellerie et à la restauration saisonnières de former elles-mêmes la relève qui leur est nécessaire.

La formation des maitres

Un nouveau plan d'enseignement a été mis au point pour l'enseignement des branches de culture générale. Ceci permet d'enseigner les matières exigées par la Confédération, selon la même formule dans tous les lieux de cours. Il s'agit donc d'une coordination de l'enseignement dans toute la Suisse. Cette coordination a déjà été réalisée depuis des années pour l'enseignement professionnel. Avec la Confédération et les cantons, les commissions de surveillance s'efforcent de porter une vive attention au perfectionnement des connaissances

Une émission TV à ne pas manquer

La traditionnelle «Affaire de la Télévision romande «Affaires publiques» qui est une revue des problèmes politiques, sociaux, économiques et d'intérêt en Suisse et dans les cantons romands, consacra sa prochaine édition,

le vendredi 10 novembre, à 19 heures,

à la main-d'œuvre étrangère. Elle présentera également le problème de la pénurie de personnel dans l'hôtellerie suisse. Que chacun soit donc demain devant son petit écran!

bre-record d'étudiants: 10 étudiantes et 80 étudiants au cours de vente (service), 11 étudiantes et 76 étudiants au cours de production (cuisine), 33 gouvernantes-assistantes de direction, 40 étudiantes et 10 étudiants au cours de gestion et de secrétariat.

Auskunft

Achtung, schlechter Zahler!

Seit Jahren müssen wir uns regelmässig mit dem Reisebüro Ernst Bucher, Friedensstrasse 2, 6002 Luzern, wegen ausstehender Rechnungen befassen. Nachdem er wiederum zwei Mitgliedern beträchtliche Beträge schuldet, und dies in beiden Fällen seit 1971, auf Mahnungen überhaupt nicht reagiert und auch Bedrohungen ignoriert, raten wir unsern Mitgliedern, mit ihm nur noch gegen Vorauszahlung zu verkehren. Sicher kann nicht geduldet werden, dass Hotelrechnungen mehr als ein Jahr unbezahlt bleiben.

Ausstellung «Schlüssel zur Welt»

In Basel - im Stadt-Casino, Dienstag und Mittwoch, 21. und 22. November 1972. Öffnungszeit: 9.00 bis 22.00 Uhr. Eintritt: Fr. 2.-; Jugendliche und Schulen gratis.

Diese Ausstellung des Hotel- und Gastgewerbes in der Gegenwart und Zukunft (unter Mitwirkung der Swissair) sollten sich alle Eltern ansehen, deren Töchter und Söhne vor der Berufswahl stehen. Und alle Lehrer mit ihren Schülern. Und überhaupt alle, die mehr wissen möchten über Berufe, in denen für junge Menschen viele Türen offenstehen. In der ganzen Welt. Auch erfahrene Routiniers dürfen sich diese Ausstellung nicht entgehen lassen. Der Weg nach Basel lohnt sich bestimmt - auch für Sie!

ASCO teilt mit:

Der Vorstand der ASCO tagte am 4. Oktober in Zürich erstmals wieder bei der Generalversammlung in Montreux. Als neuen Vertreter der Basler Unterhaltungsbetriebe wurde René Werdenberg in den Vorstand gewählt. Ferner wurde einstimmig Charly Glaus zum 2. Vizepräsidenten erkoren, so dass im Vorstandsausschuss nunmehr alle drei Sprachgebiete vertreten sind. Eingehend wurde auch über das neue, in

Ich interessiere mich für diesen Kurs und wünsche darüber detaillierte Unterlagen.

Name: _____

Vorname: _____

Jahrgang: _____

Stellung im Betrieb: _____

Betrieb: _____

Adresse: _____

Telephon: _____

Bitte einsenden an:

Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
2. Hd. Frau U. Müller
Monbijoustrasse 31
3001 Bern



Rédaction, annonces et abonnements

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

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

Rédaction et administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Bern
CP 30-1674, Tél. (031) 25 72 22

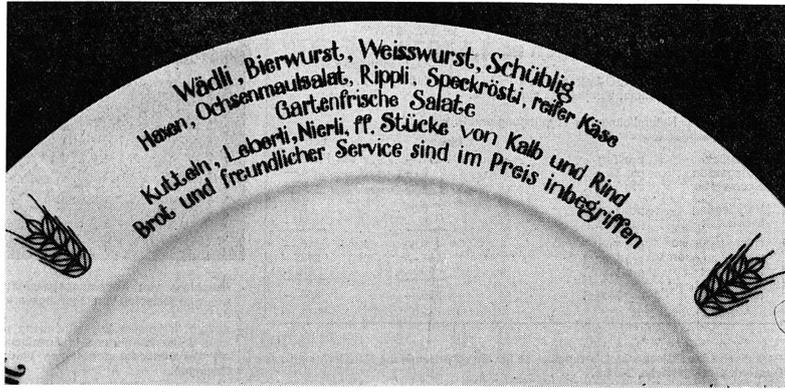
Responsable de la rédaction et de l'édition: P. Kühler

Rédaction allemande: P. Kühler, Maria Küng.

Rédaction française: J. Seydoux

Direction technique et administration des annonces: P. Steiner

So machen die Schulkinder in der Bundesrepublik Ferien														
	Weihnachten 72		Ostern			Pfingsten		Sommer		Herbst		Weihnachten 73		
	DEZ.	JAN.	FEB.	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG.	SEPT.	OKT.	NOV.	DEZ.	
Baden-Württemberg	23	10		14	30	9	13	19		3			24	12
Bayern	22	8		16	30	12	23	28		12			22	7
Berlin	23	6		2	24	8	12	12		25	29	3	24	5
Bremen	23	9		4	24		12	12		25	22	27	24	9
Hamburg	22	2		19	7		12	9		18	15	27	24	2
Hessen	21	9		11	12	9	12	5		18			22	10
Niedersachsen	23	9		5	24	9	12	12		22	8	20	22	7
Nordrhein-Westfalen	22	9		2	24	15	26		28	5	13		24	9
Rheinland Pfalz	23	9		7	28	9	12		8		15	20	22	5
Saarland	23	10		9	28		28		11		15	20	24	5
Schleswig-Holstein	22	6		13	2	9	13	5		19	13	20	22	7



Kooperation im Hotel-Marketing

Zielsetzung als Ausgangsbasis (3)

Kooperation im Hotelgeschäft wird nur möglich, wenn die Teilnehmer einer Gruppe zumindest ähnliche Ziele haben in der Organisations-Phase (siehe HOTEL-REVUE Nr. 41 vom 12. Oktober 1972) ist diese Voraussetzung zu spreche gekommen; heute wollen wir in einem letzten »theoretischen« Beitrag auf Arbeitsgrundlagen und Zielsetzungen eingehen.

1. Arbeitsgrundlagen erstellen

- Alle Teilnehmer müssen den folgenden Grundsätzen zustimmen können:
- Die geplante Zusammenarbeit findet im Geiste des Vertrauens statt;
- Es geht nicht um einzelne Ideen, sondern um den Gesamterfolg;
- Toleranz im Sinne obiger Geisteshaltung ist selbstverständlich;
- Grosszügigkeit gegenüber den Partnern ist erwünscht;
- Korrektheit im gegenseitigen Verkehr ist unbedingt erforderlich;
- Begeisterung für die gemeinsame Sache soll mitbringen, denn sie ist Voraussetzung für eine erfolgreiche Zusammenarbeit und
- Die Zusammenarbeit soll sich nicht in Plausch-Sitzungen oder vernünftigen Plaudereien erschöpfen, sondern bestimmte Ziele erreichen.

Zum Schaffen der Arbeitsgrundlagen gehört, dass die Verbindlichkeit festgelegt wird. Die Partner müssen sich im klaren darüber sein, dass der jeweilige Beschuss sein sollen. Daraus ergibt sich die Intensität der Beziehungen, die wiederum verschiedene Konsequenzen hat. Das sind einmal die finanziellen Folgen: Neuerungen im Betrieb vorzunehmen, Werbung zu konzipieren, gemeinsamen Einkauf zu betreiben, erfordert vorerst den Einsatz von Geldmitteln, bevor ein Nutzen in klingender Münze erwartet werden kann. Jeder Partner muss sich im klaren sein darüber, wie weit er gehen kann und will. Dann hat der Grad der Intensität auch Einfluss auf die zeitliche Beanspruchung eines jeden. Es hat keinen Wert, sich grosse Ziele zu setzen, ohne die zeitlichen Erfordernisse zu deren Realisation zu berücksichtigen.

2. Ziele setzen

- Die Zielsetzung der Gruppe hängt von vier Faktoren ab:
- Bedürfnisse der Partner
- Bedürfnisse der Kunden
- Möglichkeiten der Gruppenmitglieder

Verkehrsvereine berichten

Arosa ist nicht zu halten

Die Hotels und Pensionen in Arosa verzeichneten im September 1972 insgesamt 20 599 Übernachtungen, was einem Zuwachs um 1287 Logiernächte bzw. 6,6 Prozent entspricht. Nach Juli und August ist damit auch im September ein neuer Rekord erzielt worden. Zusammen mit den Frequenzen in Privatwohnungen und -zimmern sowie Kurhäusern ergibt sich ein Total von 36 156 (September 1971: 36 812) Übernachtungen. Erfreulich ist die überaus starke Zuwachsrate der Logiernächte von Schweizer Gästen: gegenüber dem Vorjahresmonat haben die Übernachtungen in Hotels und Pensionen um 9,7 Prozent zugenommen. Die Frequenzen der ausländischen Gäste nahmen um 4,1 Prozent zu.

Schlagwort für Hauptort

Der Verkehrsverein des Urner Hauptortes Altdorf sucht ein Schlagwort für die Touristikwerbung. Er hat dafür einen bis zum 15. November laufenden Wettbewerb ausgeschrieben. Dieser beruht auf dem Gedanken, dass die wirtschaftliche Zukunft eines grossen Teils des Kantons vom Fremdenverkehr abhängt.

St. Moritz Grossbauten

Im Surpunt-Quartier von St. Moritz-Bad entstehen in Serenaria mehrere Grossbauten durch die Generalunternehmung A. Mathys in Chur. Der grösste Komplex betrifft den Wiederaufbau des ehemaligen Hotels Stahlbad in seiner ursprünglichen Waldzone. Der Neubau erhält die Form eines gestreckten »Z«. Er umfasst, ausser dem Erdgeschoss, drei Untergeschosse und fünf Stockwerke. Die Ausstattung erfolgt mit zirka 700 Betten, hauptsächlich in standardisierten Mehrbettzimmern. Zurzeit stehen die Rohbauten der Flügel I und II. Auf Ende 1973 ist die Vollendung aller drei Teile vorgesehen.

durchgreifende Automatisierung des Betriebs erwogen wird. Der Verwaltungsrat bekundet im neuesten Geschäftsbericht seinen Willen, der ansässigen Bevölkerung auch weiterhin als Leitindustrie zu dienen und die innere Stärke durch Schulterschluss mit auswärtigen Gleichgesinnten zu festigen.

Entwicklungen in San Bernardino

Nachdem die Aktiengesellschaft für Touristikanlagen in San Bernardino/GR durch Fusion den aus früherer Zeit vorliegenden Skilift übernehmen hat, wird sie nur diese Anlage als ein bevorstehende Wintersaison hin modernisieren. Im Zusammenhang damit erfolgte eine weitere Kapitalerhöhung auf nunmehr 4 627 Millionen Franken. Durch die Übernahme des erwähnten Skiliftes wurde zudem der Erwerb langfristiger Konzessionsrechte für die linke Seite bis auf die Pashöhe möglich. Für die Hotel- und Immobiliengesellschaft Brocco e Poste SA in San Bernardino wird ein generelles Ueberbauprojekt für das künftige Ortszentrum ausgearbeitet. Auf dem zur Verfügung stehenden Gelände ist mit einer ersten Etappe für 49 Ferienwohnungen mit Hallen- und Autoeinstellhalle begonnen worden. Sie wird Investitionen im Ausmass von etwa 5 Millionen Franken erfordern. Das Hotel selbst soll nächstes Jahr weitgehend erneuert werden.

Die Motor-Columbus AG für elektrische Unternehmungen in Baden ist an diesen Initiativen seit Anbeginn massgeblich beteiligt. Sie bekundet darüber in ihrem so-



Notre Interview: Aujourd'hui: M. Jacques Lacombe, membre de l'Académie culinaire de France, membre des Maitres cuisiniers de France, tenancier de l'Auberge du Lion d'Or (Cologne GE), seul «Relais Gourmand» de Suisse

Le cuisinier, l'artisan et la grande cuisine moderne: HOTEL-REVUE: Jacques Lacombe, depuis que vous préférez aux destinations de votre auberge de classe, en accueillant les distinctions, vous avez certainement eu le temps de forger votre définition de la gastronomie et de l'art du bien manger...

La gastronomie est naturellement l'art de bien manger, mais aussi de bien boire. Paradoxalement, on trouve beaucoup de gens qui se nourrissent et très peu de gastronomes. Pour un cuisinier, l'art du bien manger, c'est savoir bien choisir ses produits, leur laisser le goût qu'ils ont, rester simple et ne jamais tricher. Pour son hôte, c'est savoir équilibrer un menu, doser les mets et les accompagner; il appartient aussi au maître d'hôtel de conseiller la clientèle, d'autant qu'il faut chasser certains préjugés. Ceux qui voulaient jadis que l'on commence un repas par un poisson, pour le poursuivre par une viande ou une volaille, que l'on accompagne le premier par un vin blanc et le second par un vin rouge. Or on peut très bien manger un foie gras, puis un turbot, et boire du bordeaux rouge avec un poisson...

Vous avez accordé beaucoup d'importance au choix des produits, n'est-ce pas à la base d'un «club des bons produits»? En effet, chaque semaine, nous allons sélectionner, avec l'appui du «Journal français», 2 ou 3 produits de qualité, que ce soit dans l'alimentation ou dans les alcools. Il s'agit toujours de produits d'artisan et jamais d'industrie: demi-conservés, foie gras, volaille de Bresse, pâtes alimentaires, légumes secs, etc., ainsi que des vins de propriétaire. Il faut lutter contre la standardisation de l'alimentation qui a tendance à se développer en Suisse; il devient difficile, par exemple, de trouver un fromage de ferme ou d'alpage. Le but de ce club est donc de défendre les bons produits au service de la santé et d'une vie meilleure.

Précisément, compte tenu de notre mode de vie actuel et futur, comment voyez-vous l'avenir de la restauration? La situation sera simple, car il y a deux tendances: d'un côté, les immenses snacks, les usines à manger où les gens

Une originale idée: das Geschirr als Werbeträger für ein wahrschafes Angebot und... für den Service compris. Gesehen in der Braustube Hürliam an Bahnhofplatz in Zürich.

eben herausgekommenen neuesten Geschäftsbericht, dass mit dem Ausbau der noch ungenügenden Bettenkapazität und touristischer Infrastruktur überhaupt die Besucherzahlen von San Bernardino weiter zunehmen werden. Durch deren zeitlich bessere Verteilung wird vor allem die Entwicklung vom Wochenend- zum eigentlichen Ferientourismus erwartet.

Mit Neuerungen in den Gstaader Winter

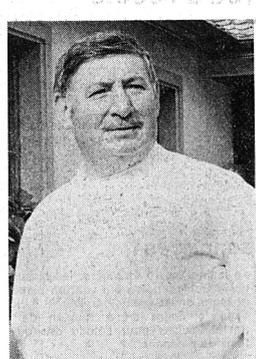
Mit Hotel-Hallenschwimmbädern und dem neuen öffentlichen Hallenschwimmbad gelangt der Wintergast in Gstaad in den Genuss weiterer moderner Anlagen für den aktiven Ferienbetrieb. Der Skifahrer wird der neu erstellte Sitzlift Fäng-Eggli in Saanen-Gstaad interessieren, der eine Länge von 1520 m aufweist, 300 m Höhendifferenz bietet und pro Stunde 300 Personen befördert; es handelt sich hierbei um das 41. Höhentransportmittel im »weissen Hochland«, die alle in einem Abonnement, Photo oder Coupons zusammengeschlossen sind. Gstaad als international bekannter Wintersportplatz im Skispringen präsentiert diesen Winter ebenfalls seine zwei von Grund auf neu umgebauten Skisprungschanzen, wobei die kleinere einen Normpunkt von 62,50 m (gleiches Profil wie in Sapporo), d. h. Sprünge bis zu 70 m, aufweist, und die grosse Schanze einen solchen von 87,50 m bzw. Sprünge über 90 m. Die neueste, 3. Skisprungschanze, wird gewissermassen als Trainingsschanze auf der 2000 m hoch gelegenen Wispile in der bevorstehenden Saison »in Betrieb« genommen. Gstaad als Ort der Gletscherfertigkeit offeriert im In- und Ausland im Frühjahr 1973 erstmals ein Pauschalarrangement, unbegriffen Hotelunterkunft, Benützung der Luftseilbahn Reusch-Diableretsgletscher und Skilift, Rundflug über die Walliser Alpen bzw. Landung auf dem Wildhorn, geführte Abfahrt durch Bergführer-Skilehrer u. a. m. Vor kurzem konnte die neu erstellte internationale Tontaubenschuss-Anlage bei Saanen/Gstaad vorgestellt werden, die den Fertigaubau im Frühjahr 1973 erfährt. Sie ist ausgestattet mit Jagdturm, Skeet und Wurftaubenstand (»fosse olympique«) und gilt als eine der modernsten in Europa. Am 3. Juni 1973 wird hier bereits das erste internationale Tontaubenschieszen stattfinden.



Genfer Grand Casino in Reichweite

Seit einigen Jahren wird um den Neubau des neuen Genfer Grand Casino diskutiert. Projekte wurden aufgestellt, angenommen, wieder verworfen, ein Referendumkomitee trat auf, der Chef-Architekt starb, kurz alle Faktoren, den Bau zu hemmen. In aller Stille gingen die Arbeiten voran. Baubeginn voraussichtlich Juli 1973. Die Bauzeit wird mit fünf Jahren berechnet. Zuerst muss noch die Genehmigung von Bern erfolgen. Da aber das Projekt vor Inkrafttreten des Bundesbeschlusses hinterlegt wurde, dürften hier keine Schwierigkeiten eintreten.

Das neue Casino wird an Stelle des alten, abgebrochenen, am Quai du Mont-Blanc zu stehen kommen. Es dürfte sich gut in die Umgebung einfügen. Unter dem Casino ist ein Parking für 500 Wagen vorgesehen. Das Gebäude wird in der Infrastruktur bis zum ersten Untergeschoss 80 000 m², in der Superstruktur 140 000 m² beanspruchen. Für Läden sind 6300 m² vorgesehen, für Büros 3600 m², für den Konferenzsaal 500 m². Das Hotel wird 331 Zimmer, einen Kongresssaal, Restaurants, ein Schwimmbad mit Sauna umfassen, zudem 10 Studios. Der Theatersaal wird 1400 Plätze aufweisen. Das eigentliche Casino mit Spielsaal, Bar und Dancing wird 1160 m² belegen, öffentliche Terrassen 3200 m². Dieser Mehrzweckbau von 80 Mio wird im Genfer Tourismus ein bis hier empfindliche Lücke schliessen.



sine exotique sont des anti-gastronomes. Les Suisses en sont assez friands, parce qu'ils ont pu s'offrir très tôt des vacances à l'étranger et désirent retrouver généralement en vain... une ambiance. Mais la vogue des restaurants étrangers et d'une certaine cuisine exotique est en train de s'estomper... Quelle opinion attachez-vous le plus d'importance: à celle d'un guide gastronomique ou à celle de votre client habituel? Dans notre métier, il y a guide et guide: Michelin, c'est la consécration; Gault et Millau, c'est l'impact sur la clientèle. Les bons cuisiniers sont tous un peu comme les comédiens, un peu cabotins dans ce domaine. Mais, en définitive, on attache le plus d'importance à l'opinion de la clientèle. Pour un bon restaurant, cher, la fréquentation est le meilleur critère; un restaurant cher où il y a du monde, c'est un signe de qualité. Dans une ville comme Genève, qui est très internationale, nous savons une cuisine française classique, un tenant compte dans une certaine mesure du goût anglo-saxon. Mais nous ne faisons pas pour autant une cuisine internationale; cette cuisine-là, qui est une cuisine conventionnelle de palace, est dépassée. La cuisine a fait comme le monde: en 60 ans, elle a évolué, elle s'est allégée, elle se fonde sur la qualité du produit, la simplicité. Elle a beaucoup changé, par rapport à la cuisine trop sophistiquée qui n'a plus cours.

De qui êtes-vous alors l'émule?

Ce n'est pas le fait d'un grand cuisinier, c'est celui d'une école qui a eu pour départ M. Point, à Vienne, puis les Trois-gras, Bocuse, Haerberlin, Barrier: ce sont tous des cuisiniers de moins de 50 ans qui ont lancé cette cuisine, avec l'aide de Courtine qui a beaucoup fait pour que l'on allège cette gastronomie du 19e siècle, pompeuse et lourde, qui disparaît aujourd'hui.

Une recette, Jacques Lacombe, une seule: celle qui vous permet d'exploiter avec succès un restaurant en vague?

Avoir un bon cuisinier, faire une cuisine un peu amusante avec un brin de fantaisie et d'imagination et beaucoup de qualité: c'est le 50 %. L'accueil, la gentillesse, la chaleur humaine, c'est le reste. Puis on a besoin, dans une grande ville, de 30 à 40 »locomotives«: à qualité égale, on choisira quand même le restaurant où l'on risque de rencontrer d'autres personnalités. Et il faut toujours faire un restaurant pour les femmes, car ce sont elles qui décident et qui iront dans un restaurant où elles se sentent à l'aise et jolies, où leur ravissante robe sera mise en valeur. Le métier de cuisinier, à ce niveau-là, est un métier passionnant aux possibilités et aux satisfactions incompatibles!

Et la cuisine exotique?

Ceux qui participent au succès de la cui-

Le recyclage des hôteliers et restaurateurs

Un séminaire en Suisse romande

L'Ecole hôtelière SSH de Lausanne a accueilli, du 23 au 26 octobre, un important groupe d'hôteliers et de restaurateurs romands qui se retrouvaient sur les bancs de l'école pour suivre un séminaire intitulé «L'homme dans l'entreprise».



Cette rencontre, organisée par le service de la formation professionnelle de la SSH en collaboration avec l'Ecole hôtelière de Lausanne, a été animée par M. Joseph-J. Bakkers, consultant dans le domaine de la formation et la psychosociologie des entreprises et des organisations.

L'image de soi-même par la TV

C'est dans le sympathique bar de l'Ecole que les participants firent connaissance dès leur arrivée. M. Eric Gerber, directeur de l'Ecole, leur souhaita la bienvenue et précisa que des cours avaient lieu depuis longtemps en Suisse alémanique (cours de M. Schnyder), mais qu'il était temps que la Suisse romande en organise à son tour. Grâce à des moyens techniques très modernes, comme la télévision en circuit fermé, M. Bakkers, qui assumait la direction et l'animation de ce cours, permit d'emblée à chacun de constater que l'image que l'on se fait de soi-même ne correspond pas toujours à celle que l'on fait les autres. Les cours étaient dès lors lancés et l'animateur développa son plan de travail qui comprenait entre autres les points suivants:

Formation personnelle:

Connaissance de soi-même, comment me vois-je? Comment vois-je les autres? L'efficacité - les comportements humains - les éléments de la personnalité humaine.

Situation à deux:

La communication entre deux personnes - la présentation d'une personne - l'établissement d'une véritable relation.

Situation du groupe:

Suis-je «in»? Mon rôle habituel dans le

groupe - règles, langues, codes moraux personnels et leurs réactions mutuelles.

Relation d'autorité:

L'exercice de l'autorité.

Relation de formation-développement:

La formation - différences entre formation et développement.

L'impression des participants

Les participants se déclarent enchantés de ce cours. Voici d'ailleurs quelques-uns de leurs commentaires:

- Ce séminaire nous a permis de mieux nous connaître et nous permettra d'utiliser des méthodes plus efficaces.
- Cours trop court, mais certainement à conseiller pour l'avenir.
- Cours indispensables pour chaque hôtelier.

- Il faut organiser de nouveaux séminaires.

- Il ne faudrait pas en rester là, nous devrions pouvoir nous retrouver pour un autre séminaire dans 3 ou 4 mois et aller de l'avant.

D'autre part, M. Bakkers avait établi un questionnaire sur l'appréciation du cours comprenant les points suivants: la satisfaction, l'utilité, la méthode, le contenu, l'animateur et le groupe.

Les cinq premiers points ont obtenu presque à l'unanimité la note maximum: seul le dernier fit l'objet de quelques réserves en ce qui concerne le nombre trop élevé de participants.

Les artisans de ce succès sont à remercier en premier lieu: M. Bakkers qui a fait profiter les hôteliers et restaurateurs de ses larges connaissances et M. Gerber qui a collaboré à la réussite parfaite de ce cours dont on ne peut que souhaiter le renouvellement régulier. B. Z.

Wichtige Neuerungen ab 1.1.1973

Erhöhung des AHV/IV/EO-Betrages von 6,2% auf total 9%, d. h. für Arbeitnehmer und Arbeitnehmer von je 3,2% auf je 4,5%.

Erhöhung des Naturallohnes für Verpflegung und Unterkunft

	pro Tag	pro Monat	bisher	neu
Frühstück	pro Tag		von Fr. 1.-	auf Fr. 2.-
Mittagessen	pro Tag		3.-	4.-
Nachessen	pro Tag		2,50	2.-
Verpflegung	pro Tag		6,50	8.-
Unterkunft	pro Tag		2.-	2.-
Naturallohn	pro Tag		8,50	10.-
Verpflegung	pro Monat		195.-	240.-
Unterkunft	pro Monat		60.-	60.-
Naturallohn	pro Monat		255.-	300.-

Paritätische Arbeitslosenversicherung für die schweizerische Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe, Zürich.

40 Jahre PAHO

Als in den dreissiger Jahren dieses Jahrhunderts unsere Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe in einer schweren wirtschaftlichen Krise steckten und die gastgewerblichen Angestellten mit den übrigen Arbeitnehmern vor dem Arbeitslosenstand stehen mussten, gründeten der Schweizer Hotelier-Verein und die Union Helvetica gemeinsam eine berufseigene Arbeitslosenversicherungskasse mit Gültigkeit in der ganzen Schweiz. Am 1. November 1972 sind vierzig Jahre seit dem Wirkungsbeginn der PAHO verlossen. Obwohl oder gerade deshalb, weil sich die Lage auf dem Arbeitsmarkt total geändert hat und die heutige Generation kaum weiss, was Arbeitslosigkeit bedeutet, ist ein Rückblick auf das damals äusserst wichtige und grosse Werk gerechtfertigt.

Allen Neuen steht man anfänglich etwas skeptisch gegenüber. Die neu gegründete Arbeitslosenversicherung stellte in verschiedener Hinsicht ein Novum dar und fand in den eigenen Berufskreisen nicht überall freundliche Aufnahme. Bis zur Gründung der PAHO galten die gastgewerblichen Angestellten, und unter ihnen vorab die Saisonangestellten, als in der Arbeitslosenversicherung nicht versicherungsfähig. Es haperte daher anfänglich auch ziemlich stark mit der behördlichen Anerkennung durch einzelne und hauptsächlich die Fremdenverkehrsämter. Diese Anerkennung stellte aber die unentbehrliche Voraussetzung für die Subventionierung der ausbezahlten Arbeitslosen-Unterstützungen durch den Bund, die Kantone und die Gemeinden dar. Ohne diesen «Zustupf» konnte damals keine Arbeitslosenkasse existieren.

Ein unwiderruflicher Versicherungszwang für die Angestellten in den Betrieben kam als weiteres Hindernis für eine gezielte Entwicklung der Kasse gesetzlich vorgeschrieben, viel zu lange Wartezeiten, die vor dem Unterstellungsanspruch zu bestehen waren. Vom Jahre 1935 bis zum Jahre 1951 haben die Kasse und die interessierten Verbände mit Eingaben an die Bundesbehörden diese Karenzzeiten beanstandet und mit alldem Erfolg, dass nur ein erdliches und gerades Mass herabsetzen konnten. Zur Begründung dieser Gesuche verlangten die Bundesbehörden von der Kasse durch eine Erhebung über den Jahresverdienst der Arbeitslosen. Das Ergebnis dieser Zusammenstellungen über die Zahl der Arbeitstage und den Gesamtjahresverdienst erscheinen heute direkt ungläubhaft, obwohl sie auf schriftlichen Angaben der Versicherten und ihrer Arbeitgeber beruhen.

Ungläublich

Ein Beispiel möge den älteren Berufsangehörigen zur Erinnerung an diese schweren Zeiten dienen und von der jüngeren Generation als Belehrung aufgenommen werden:

Am 9. Juni 1943 entschied ein kantonales Arbeitsamt im Falle eines damals 47jährigen Küchenhefers (verheiratet, ein Kind) über die Zumutbarkeit einer Arbeit wörtlich wie folgt: «Ferner sind die ihm angebotenen Lohnbedingungen für die Jahresstelle als 2. Kantinenkoch in K. mit Fr. 80.- pro Woche plus Kost und Logis als angemessen zu bewerten im Sinne der Vorschriften über die Arbeitslosenversicherung.»

Noch im Jahre 1940 war der grössere

Teil der arbeitslosen Versicherten nicht in der Lage, die gesetzlich vorgeschriebenen 150 Arbeitstage pro Jahr zu erbringen.

Die anhaltend grosse Arbeitslosigkeit zwang schliesslich einzelne Kantone, die Zuwanderung Arbeitsloser zu unterbinden oder doch wenigstens zu erschweren. Auch gegen diese Erschwerungen mussten die Arbeitslosenkasse und die Verbände kämpfen, bis endlich durch ein sogenanntes «Heimkehrerabkommen» Erleichterungen geschaffen wurden.

Das Gastgewerbe zuletzt

Mit dem Ausbruch des Zweiten Weltkrieges wurde anfänglich die Ausrichtung von Arbeitslosen-Entschädigungen durch Verfügung der Bundesbehörden untersagt. Später wurden die Arbeitslosen zum Arbeitsdienst aufgeboten und ihr Anspruch auf Arbeitslosenentschädigung beschränkt. Das gesamte Gastgewerbe hatte natürlich unter den Grenzbesetzungsfolgen arg zu leiden und noch längere Zeit nach Kriegsende schienen die Arbeitslosigkeit unter den gastgewerblichen Angestellten anhalten zu wollen. Weil in der Industrie bereits ein wirtschaftlicher Aufschwung festzustellen war, glaubten einzelne kantonale Arbeitsstellen, die arbeitslosen Hotel- und Restaurantangestellten in diese Erwerbszweige überleiten zu können, wodurch die gefürchtete Berufswanderung aus dem Gastgewerbe noch gefördert wurde. Es kam zu heftigen Auseinandersetzungen zwischen der Kasse und besonders hartnäckigen Arbeitsstellen und sogar zu insgesamt 25 Beschwerden an das Eidgenössische Versicherungsgericht. Alle diese Umstände, weitere Hemmnisse und schliesslich die in neuester Zeit gegen die Arbeitslosenversicherung im allgemeinen ausgesprochene Kritik, standen einer zahlenmässig aufsteigenden Entwicklung der PAHO im Weg.

Ein gesunder Optimismus und der unentwegte Mut und Wille zum Durchhalten halfen andererseits zur Konsolidierung dieser Institution.

In den vierzig Jahren erhielten insgesamt 415 Millionen Arbeitslose als gestattete Versicherte total 4,6 Millionen Franken an Arbeitslosenentschädigungen ausbezahlt (Zahlen per 31. Dezember 1971). An weitere 1261 Versicherte, die Weiterbildungskurse an den anerkannten gastgewerblichen Fachschulen besuchten, wurden zudem aus dem freiwilligen Hilfsfonds Stipendien im Gesamtbetrag von Fr. 116.000.- gewährt (Zahlen vom 31. Dezember 1971). Osw. Müller

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

SHV SSH

- Abschluss von Koppelungsgeschäften wie zum Beispiel Versicherungsverträge;
- andere in keinem Zusammenhang mit dem Mietverhältnis und in Ausnützung der Wohnungsnot betroffenen Vereinbarungen. B. M.

Dienstaltergeschenke für Hotelangestellte

Nur noch ein paar Wochen, und das Jahr 1972 ist schon abgelaufen. Denken Sie bitte rechtzeitig an die Treuegeschenke für Ihre Angestellten. In einer von Personalnähe geprägten Zeit sollte es keinem Arbeitgeber schwer fallen, treuen Mitarbeitern ein Lob auszusprechen. Ein geschriebenes Lob in Form eines Diploms erhöht die Freude des Empfängers ganz erheblich. Wird zusätzlich ein geschmackvolles Präsent überreicht, verleihen Sie dem Dienstaltergeschenk den Ausdruck echter Dankbarkeit. Wir schlagen Ihnen die beliebtesten und geschätztesten Medaillen mit entsprechender Gravierung vor. Es ist Tradition geworden, nach 5 Dienstjahren eine Bronze-, nach 10 Jahren eine Silber- und nach 15 und mehr Jahren eine Goldmedaille zu schenken. Die Preise inklusive Diplom und Gravur: Bronze 22 Fr., Silber 30 Fr., Gold 152 Fr. Lieferfrist zirka 3 Wochen nach Bestellungsingang.

Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung, Monbijoustr. 31, 3001 Bern, Tel. 031/25 72 22

Vergessen Sie bei Bestellungen bitte keine der nachfolgenden Angaben. Sie ersparen sich und uns Ärger.

Herr/Frau/Fräulein M./Mme./Mlle

Name/Nom _____

Vorname/Prénom _____

Dienstjahre/Années de service _____

von/des 19... bis/à 19... _____

Diplom in deutsch, französisch oder italienisch _____

Diplôme en allemand, français ou italien _____

Medaille in Bronze, Silber oder Gold
Médaille de bronze, d'argent ou d'or _____

Geschenk Nr./Cadeau no _____

Auf dem Diplom einzusetzendes Datum
Date à inscrire sur le diplôme _____

Cadeaux aux employés fidèles

Dans quelques semaines, l'année 1972 touchera à sa fin. Pensez donc assez tôt, s'il vous plaît, aux cadeaux de fidélité que vous avez l'intention de donner à vos employés. En cette période marquée par la pénurie du personnel, chaque employé devrait avoir à cœur de manifester reconnaissance et louanges aux collaborateurs qui sont restés fidèles à son entreprise. Un témoignage écrit, sous forme de diplôme, est propre à accroître la sensibilité et la joie du destinataire. Ce diplôme, accompagné d'un cadeau de bon goût, devient alors vraiment l'expression de votre reconnaissance pour de nombreuses années de service. Nous vous proposons les médailles gravées qui sont toujours très appréciées. Il est devenu traditionnel de donner une médaille de bronze après 5 ans de service, une médaille d'argent après 10 ans et une médaille d'or après 15 ans et plus. Nos prix, diplôme et gravure compris: bronze 22 fr., argent 30 fr., or 152 fr. Veuillez nous donner toutes les informations demandées ci-dessus

Délai de livraison: 3 semaines environ après réception de la commande.

Société suisse des hôteliers Service du matériel Monbijoustrasse 31 3001 Bern - tél. 031/25 72 22

**CHAMPAGNE
IRROY REIMS**

Agents exclusifs:
PLANTEURS REUNIS
Lausanne (021) 20 69 32

Main-d'œuvre étrangère et stabilisation

Transformation de 12000 autorisations saisonnières

(ATS) A la suite d'une discussion sur le problème de la main-d'œuvre étrangère, le Conseil fédéral a chargé le Chef du Département fédéral de justice et police et le Chef du Département fédéral de l'économie publique de débattre avec les représentants des gouvernements cantonaux et des organisations centrales des employeurs et des travailleurs les questions de principe qui se posent au sujet de la main-d'œuvre étrangère et en particulier de la réglementation applicable aux saisonniers. Comme ces entretiens prendront vraisemblablement quelque temps, le Conseil fédéral a autorisé les deux départements susmentionnés à libérer, pour le moment, une nouvelle tranche d'un quart des contingents maximums attribués aux cantons et à l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail en vue de l'octroi d'autorisations de séjour à l'année.

La police fédérale des étrangers a été autorisée à souscrire, jusqu'à nouvel ordre, à la transformation d'au maximum 12000 autorisations saisonnières en autorisations à l'année.

Le spectre de deux initiatives

La nouvelle politique suisse en matière

de main-d'œuvre étrangère, les mesures de la Confédération qui vont en résulter et leurs effets ont été traités à Zurich, dans le cadre d'une réunion de la société suisse pour l'étude des questions de personnel.

Après une introduction du président de la société, M. R. Rudolf, le vice-directeur de la police fédérale, M. G. Solari, de Berne, a parlé de la future politique de la Confédération. Il a rappelé que deux initiatives étaient en préparation demandant une réduction accrue de la main-d'œuvre étrangère. Les autorités doivent donc absolument donner la priorité à la stabilisation du nombre des étrangers qui travaillent chez nous, même s'il en résulte de sérieux inconvénients pour notre économie.

L'initiative de la restauration et de l'industrie hôtelière peu appréciée

Parallèlement, et pour des raisons humaines, sociales et économiques, il faudra supprimer progressivement les différences entre nationaux et étrangers sur le marché du travail.

Il faudra également, a poursuivi M. Solari, régler le problème des faux saisonniers. Un délai est nécessaire, car la politique de stabilisation ne peut être compromise. D'autre part, il se posera des problèmes d'infrastructure, notamment de logement, le nouvel article constitutionnel sur la construction de logements pourra rendre service.

M. E. Schwab, secrétaire de l'Union centrale des associations patronales suisses, a pris position au nom de son association sur la nouvelle politique fédérale, en analysant surtout ses conséquences pour l'économie. L'union estime qu'il serait politiquement peu judicieux de ne pas s'en tenir au plafond de 60000 personnes pour les étrangers établis ou ayant le permis d'une année. Des interventions spectaculaires, comme la pétition des hôteliers et restaurateurs, ne sont pas un moyen propre à servir les employeurs, car elles ne créent que de l'incertitude dans le peuple.

Der juristische ip

Mietrecht

Die im Bundesbeschluss über Massnahmen gegen Missbräuche im Mietwesen vom 30. Juni 1972 aufgeführten Bestimmungen betreffen sich auch mit dem Höhe des Mietzins. Dabei ist der Begriff des missbräuchlichen Mietzinses eingeführt worden. Als missbräuchlich gilt der Mietzins, wenn

- er zur Erzielung eines unangemessenen Ertrages dient oder
- auf einem offensichtlich übersetzten Kaufpreis beruht.

Zur etwas klareren Abgrenzung des zitierten unbestimmten Begriffes der missbräuchlichen Mietzins hat der Bundesbeschluss in einem weiteren Artikel ausführlich umschrieben, welche Mietzins in der Regel nicht als missbräuchlich gelten. Dies trifft für die folgenden Fälle zu:

- Mietzins, die sich im Rahmen der orts- oder quartierüblichen Mietzins für vergleichbare Objekte halten,
- Zins, die durch Kostensteigerungen der Mietleistungen und der Vermieter bedingt sind, wie zum Beispiel durch höhere Objektsteuern, Bau- und Zinssteuern, Versicherungsprämien usw. Für den Unterhalt werden Ko-

stensteigerungen dann angenommen, wenn sie den Durchschnitt der letzten zehn Jahre um mindestens 20 Prozent übersteigen.

- Mietzins neuerer Bauten, die sich im Rahmen einer kostendeckenden Bruttorendite halten, die auf den Anlagekosten berechnet wird. Offensichtlich übersteigt Land-, Bau- oder Erwerbskosten werden nicht berücksichtigt, ebenso nicht die Handänderungsabgaben.

- Zins, die lediglich der Kaufkraftsicherung des risikotragenden Kapitals dienen. Als risikotragend gelten 40 Prozent des auf Grund der orts- und quartierüblichen Mietzins für gleichartige Objekte berechneten Ertragswertes einer Liegenschaft. Davon abgezogen dürfen diese Mietzins die orts- und quartierüblichen Zins des Jahres 1970, erhöht um 40 Prozent der seitlichen Lebenskostensteigerung, nicht übersteigen. Bei nach 1970 erstellten Bauten gilt das Installationsdatum als Ausgangsbasis.

- Zins, die das in Rahmenmietverträgen von Vermieter- und Mieterorganisationen empfohlene Ausmass nicht überschreiten.

Andere Forderungen des Vermieters sind missbräuchlich, wenn sie zum Beispiel auf folgenden mit dem Mieter getroffenen Vereinbarungen beruhen:

- Übernahme des Mietobjektes durch den Mieter zu Eigentum;
- Kauf von Aktien der Vermieterin;

Avis

Attention, mauvais payeurs!

Depuis des années, nous avons régulièrement affaire avec l'agence de voyages Emil Bucher, Friedenstrasse 2, 3002 Lucerne, à propos de factures arriérées. Comme elle doit de nouveaux montants importants à deux de nos membres et que, dans les deux cas, elle ne réagit d'aucune façon aux sommations qui lui sont adressées depuis 1971, ni aux menaces de poursuites, nous conseillons à nos membres qui travailleraient avec cette agence d'exiger, d'être payés d'avance. Il est clair que l'on ne peut pas tolérer que des notes d'hôtel restent impayées pendant plus d'une année.

Gastgewerbe: Aufpassen vor der Mehrwertsteuer

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

Mehrwertsteuer (3)

In Italien heisst sie IVA

Eigenartigerweise gibt es bis jetzt in dem Land, in dessen Hauptstadt die sogenannten «römischen Verträge» für die Bildung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) am 25. März 1957 zwischen Belgien, Frankreich, Italien, Luxemburg und der Bundesrepublik Deutschland abgeschlossen wurden, noch keine Mehrwertsteuer, obgleich diese Ländergruppe die neue Besteuerungsart ihren Mitgliedern bei der Einführung des «Gemeinsamen Marktes» zur Pflicht machte.

Die EWG gewährte der italienischen Regierung immer wieder eine Verlängerungsmöglichkeit, zuletzt nochmals für ein Jahr, als man sich zur Realisierung ab Frühjahr 1972 entschloss. Inzwischen mancherlei Schwierigkeiten gegenüber. Nun wird es mit Zustimmung des EWG-Rates

ab 1. Januar 1973

die Mehrwertsteuer auch in Italien gegen, hier abgekürzt IVA (Imposta sul valore aggiunto) genannt.

Bis es zur Behandlung und Beschlussfassung über die IVA im Staatsrat und im Parlament kam, sind Monate harter Diskussionen zwischen den Fachverbänden der verschiedenen Wirtschaftsbereiche und dem Finanzministerium sowie den Staatsräten, Parlamentariern und Senatoren geführt worden. Auf parlamentarischer Ebene behandelte eine interparlamentarische Kommission mit 30 Mitgliedern die Probleme der Mehrwertsteuer hinsichtlich der endgültigen Fassung des entsprechenden Gesetzes. Das allerletzte Wort dürfte erst gesprochen sein, wenn die Verabschiedung auch der Ausführungsbestimmungen erfolgt ist.

Zahlreiche Ausnahmen

Soweit sich bis jetzt sagen lässt, bleiben in Italien z. B. – man kann die lange Liste dieser Dinge hier nicht auflisten – Mieten, Krankenkassen, Sanatorien, Kliniken und ärztliche Versorgungskonten, ausschliesslich Heilmittel, örtliche Verkehrsmittel, landwirtschaftliche Transporte, Kuren in Heilbädern, Auszubildende und Schulkosten, Alters- und Jugendheimen sowie Jugendherbergen, Ferienkolonien, soziale Einrichtungen, Zentren und Versorgungseinrichtungen für Personal und vieles andere ohne Mehrwertbesteuerung. Für die zu besteuerten Leistungen und Waren sind drei Sätze vorgesehen: 6 Prozent für Lebensmittel aller Art, 12 Prozent für Waren für den Haushaltartikel, Konfektion, Spielwaren, Dinge des täglichen Lebens usw., alles mit der Einschränkung, dass es sich nicht um Luxusartikel handelt.

Unter die 12-Prozent-Klausel fallen auch Hotels, Pensionen und Restaurants.

Mit 18 Prozent sollen Luxusartikel aller Art der Mehrwertsteuer unterliegen, und gegen alle Proteste des italienischen Hotel- und Gaststättenverbandes sind in diese Klasse die Luxus-hotels- und Luxus-Gaststätten ebenfalls einbezogen. Natürlich wird weiter haben um Änderungen, gekämpft. Ununterbrochen laufen die Verhandlungen der Fachverbände mit den zuständigen Referenten im Finanzministerium und den Mitgliedern der «Interparlamentarischen Kommission», so dass man hofft, bis zur nächsten Beratung auf Regierungsebene noch einige günstigere Regelungen zu erzielen. So ist z. B. für Textilprodukte und Bekleidungsartikel in ihrer ganzen Vielfalt bestritten worden, eine zweijährige Uebergangsfrist vorzusehen, während welcher statt 12 nur 6 bis 7 Prozent Mehrwertsteuer erhoben werden sollen. Im Hotel- und Gaststättengewerbe diskutiert man gleichfalls über solche Mög-

lichkeiten, zumal gerade von dieser Seite die in den letzten beiden Jahren eingetretenen schweren Mehrbelastungen durch Personalkosten und andere zusätzliche Belastungen geltend gemacht werden müssen.

Die Mehrwertsteuer in der vorgesehenen Höhe führt zwangsläufig zu weiteren Mehrausgaben für die in- und ausländischen Gäste der Touristenhotels.

In anderen Ländern haben diese Ueberlegungen ebenfalls zu Protesten geführt; bekanntlich gab es in Belgien bereits einen regelrechten Proteststreik gegen die Einführung der Mehrwertsteuer, an welchem sich u. a. die Mittel- und Kleinbetriebe, Einzelhandelsbetriebe und viele Angehörige der rund 700 000 Personen umfassenden freien Berufe beteiligten. In Italien bleibt im Fremdenverkehrsreich übrigens auch noch die Frage der Mehrwertsteuer für Reisebüros umstritten; man hofft hier seitens des Reisebüroverbandes auf einen Erfolg der Bemühungen, für diesen Gewerbebereich die 6-Prozent-Klausel erreichen zu können. Das letzte Wort muss jedoch darüber noch gesprochen werden.

Gemeinsamer Markt nicht denkbar ohne «Mehrwertsteuer»

In Fremdenverkehrskreisen Italiens sieht man jedenfalls der Einführung der Mehrwertsteuer allgemein mit einem Gefühl des Unbehagens entgegen, zumal sich ja in diesem Jahr schon mancherlei Besucherschwierigkeiten gerade im Ausländerverkehr durch die Währungsprobleme in Großbritannien und den USA und im Zusammenhang damit auch in anderen Ländern ergeben haben. Gewisse Rückgänge der Touristenfrequenz mussten in der zweiten Jahreshälfte hingenommen werden, ohne dass sie durch den erfreulicherweise steigenden Inländerverkehr in Italien voll ausgeglichen werden konnten. Ohne Zweifel sind die Länder, die jetzt erst die Mehrwertsteuer einführen wollen, gegenüber denjenigen etwas im Nachteil, die sich zu dieser Massnahme ebenfalls unter Ueberwindung vieler Widerstände und Probleme, die im letzten Jahr entschieden hatten. Der «Gemeinsame Markt» erscheint ohne einheitliche Mehrwertbesteuerung aber kaum auf die Dauer denkbar.

Franz F. Schwarzenstein, Rom



Bundesbudget 1973

Am Montag stellte Bundespräsident Celio das Bundesbudget für 1973 vor, das einen Fehlbetrag der Finanzrechnung von 194 Milliarden Franken vorsieht. Celio erklärte, die Schweiz sei an einem Punkt gelangt, wo wesentliche finanzpolitische Entscheidungen fällig würden. Die Finanzplanung zeige, dass die vorgesehenen Erhöhungen der Wehrsteuer und der Warenumsatzsteuer nicht ausreichen, um den Bundeshaushalt von 1974 an ins Gleichgewicht zu bringen. Folglich

müssten nicht nur die Einnahmen gesteigert, sondern auch die Ausgaben den realen Möglichkeiten angepasst werden. Der Preisstabilität sei vor anderen Anliegen der Vorrang einzuräumen.

Interims-Fremdarbeiterbeschluss

Der Bundesrat hat am letzten Mittwoch beschlossen, als vorläufige Massnahme einen Viertel des Jahreskontingents für neu zuziehende Jahresaufenthalter, d. h. 5000 Bewilligungen freizugeben. Gleichzeitig dürfen höchstens 12 000 Saisonier- in Jahresaufenthaltsbewilligungen umgewandelt werden. Bevor der neue Fremdarbeiterbeschluss erlassen wird, der dieses Provisorium ablösen soll, sind eingehende Besprechungen mit den Kantonsregierungen und den Spitzenverbänden vorgesehen, bei welchen auch die künftige Saisonierregelung erörtert werden soll. Der neue Fremdarbeiterbeschluss ist somit erst im kommenden Jahr zu erwarten.

Ausländische Arbeitskräfte: letzte Zahlen

Die BIGA-Erhebung von Ende August hat eine Verminderung der Zahl der erwerbstätigen Jahresaufenthalter um 36 000 auf 355 000 ergeben, gleichzeitig aber eine Zunahme der erwerbstätigen Niedergelassenen um 38 000 auf 242 000. Damit hat die Zahl der erwerbstätigen Niedergelassenen und Jahresaufenthalter in einem Jahr noch um 0,2 Prozent oder knapp 1000 Personen zugenommen. Die Zunahme entfällt fast ausschliesslich auf das Spitalpersonal, das der Begrenzung nicht unterworfen ist.

Die Zahl der Saisonier- in einem Jahr um 15 000 oder 8,7 Prozent auf über 196 000 zugenommen. Dies ist in erster Linie auf den Verzicht auf die Zugzugsperrre im August zurückzuführen, der zugunsten des Gastgewerbes und des Wohnungsbau getroffen worden war. Ueber mehrere Monate verteilt, wäre der Zuwachs der Saisoniers somit weit geringer als die ausgewiesene Zahl. Die Grenzgänger haben ebenfalls zugenommen, um 10,7 Prozent auf 97 000 Personen.

Neue Ueberfremdungsinitiative eingereicht

Mit 72 000 Unterschriften wurde letzten Freitag die Ueberfremdungsinitiative der Nationalen Aktion der Bundeskanzlei übergeben. Sie fordert praktisch die Verringerung des heutigen Ausländerbestandes um die Hälfte und sieht keine Rückzugsklausel vor. Die Initiative wird nicht vor 1974 zur Abstimmung kommen. Die Initiative ist auch in anderer Hinsicht wenig realistisch, sieht sie doch die Begrenzung der Saisonier- auf 150 000 und der Grenzgänger auf 70 000 vor.

Die Schweizer zahlen 18 Milliarden Steuern

Nach den provisorischen Ergebnissen der Steuerstatistik 1971 haben Bund, Kantone und Gemeinden letztes Jahr zusammen 18,1 Milliarden Franken an Steuern eingenommen, rund 12 Prozent mehr als im Jahre 1970. Zu konstantem Geldwert gerechnet, haben sich die gesamten Steuererträge innerhalb von zehn Jahren verdoppelt. Vom Gesamtsteuereinkommen des Jahres 1971 entfielen 43 Prozent auf den Bund, 31 Prozent auf die Kantone und 26 Prozent auf die Gemeinden. 67 Prozent der Steuererträge stammen aus Einkommens- und Vermögenssteuern (1965: 62 Prozent) und nur noch 33 Prozent auf Zölle und indirekte Steuern (1965: 38 Prozent). R.S.

L'industrie suisse de la surgélation en 1971

En 1971, l'industrie suisse de la surgélation a connu un développement constant, tant sur le marché des produits surgelés que dans le domaine des appareils. La consommation totale de produits surgelés a augmenté de 10 % passant de 62 345 tonnes en 1970 à 68 592 en 1971, soit une moyenne de 10,9 kilos par habitant.

Dans le secteur des glaces et des crèmes glacées, qui fait l'objet de statistiques séparées, on a produit près de 34 millions de litres, ce qui correspond à

une consommation de 5,4 litres par habitant. Avec une part de 55 % de la consommation totale de produits surgelés, la volaille a conservé sa position dominante; la consommation de volaille préparée a notamment passé de 424 à 629 tonnes (13,9 % du total) et est resté en 2e position; l'augmentation de consommation de 10,9 % peut être attribuée aux avantages qu'offrent certaines préparations de poissons panés, précuits, ou prêts à être glissés au four, les plus appréciés dans ce secteur. Les légumes (12,2 %) ont conservé leur 3e position sur le marché des surgelés. Le succès des produits à base de pommes de terre ainsi que des mets cuisinés s'est encore confirmé.

Hausse sensible de la vente de congélateurs

Les ventes de congélateurs pour le ménage et l'industrie ont présenté une importante augmentation par rapport à l'année précédente. En 1971, 74,2 % des congélateurs-bahuts vendus en Suisse avaient une capacité supérieure à 250 litres; on a enregistré également une tendance à l'achat de plus grosses unités pour les congélateurs-armoires (20 173 unités vendues en 1971); 70 % des appareils avaient une capacité supérieure à 150 litres. Les ventes de réfrigérateurs comprenant un compartiment de congélation de plus de 60 litres ont doublé par rapport à 1970.

Que vaudra le millésime 1972 ?

Commencées en général le 16 octobre, les vendanges vaudoises sont achevées, sous réserve de la cueillette de quelques rouges et spécialités blanches en novembre.

Les constatations faites le 30 octobre sont les suivantes: quantitativement, les prévisions seront dépassées de 10 à 15 % ce qui pourrait donner un total de 32 millions de litres (1971: 24,4 millions) soit 27 millions de dorin (20 millions), 4 millions de rouge-Salvagnin, (3,4 millions) et 1 million de jus de raisin. La situation est assez égale dans tout le canton, le cœur de La Côte et Lavaux ayant toutefois reçu les plus belles récoltes. En revanche, les districts de Nyon, Morges, la région de Bonvillars ont souffert de la sécheresse.

Qualitativement, la surprise est grande et les vignerons sont satisfaits: le millésime 1972 sera classé au niveau d'une bonne moyenne. Bonvillars et le Chablais enregistrent les espérances. La diversité des combinaisons offertes aux touristes et les nombreux avantages de L'Eurailpass ont incontestablement séduit les citoyens d'Outre-Atlantique.

Depuis l'année dernière, on peut cependant observer une modification dans la répartition des ventes: légère baisse des ventes d'Eurailpass de trois mois, due à la réduction de la durée du séjour des touristes américains par suite, principalement, des changements intervenus dans les structures tarifaires aériennes; baisse également des «Eurailpass» de deux mois, due au report de trafic sur le «Student-Railpass». Ce dernier, avec 27 570 billets, pour une recette de trois millions et demi de dollars américains, est en très sensible augmentation et compense largement les autres transferts.

L'horaire d'hiver 1972/73 de Swissair

Entrée en service du DC-10 de 249 places

L'horaire d'hiver de Swissair, valable du 1er novembre 1972 au 31 mars 1973, se caractérise essentiellement par la mise en service du nouvel avion trimoteur DC-10-30 de 249 places, l'entrée en vigueur de la limitation des vols de nuit sur les aéroports de Genève, Zurich, Bâle, et une augmentation de l'offre sur certaines lignes.

La première unité des six DC-10-30 commandés par Swissair aux usines McDonnell Douglas de Long Beach, en Californie, arrivera en Suisse au début de décembre et fera probablement, avant Noël déjà, quelques vols spéciaux.

Atlantique du Nord

La mise en service régulière du premier DC-10-30 est prévue à la fin janvier entre la Suisse et New York. A partir du 15 février, le deuxième DC-10 remplacera le DC-8 qui, en plus des B-747, dessert

Handel Wirtschaft Commerce Economie

encore New York. Il reliera, en outre, deux fois par semaine notre pays à Montréal et Chicago. Dès cette date, Swissair exploitera ses lignes de New York exclusivement avec des avions à grande capacité de transport du type Boeing 747 B et DC-10-30, deux fois par jour, aller et retour, comme auparavant. Chicago sera desservi quotidiennement, Montréal cinq fois par semaine et quotidiennement aussi à partir du 1er mars.

Amérique du Sud, Afrique, Asie

Les autres services long-courriers vers l'Amérique du Sud, l'Afrique et l'Extrême-Orient seront maintenus intégralement dans l'horaire d'hiver. Dans l'ensemble, Swissair reliera Genève à 37 villes d'Amérique du Sud, d'Afrique et d'Asie avec 103 vols hebdomadaires.

Europe

Dans le trafic européen court-courrier, Swissair reprend la desserte de Gênes, deux fois par semaine, après une interruption de plusieurs mois au cours desquels les services étaient assurés par Alitalia. Comme d'habitude, certaines lignes subissent quelques modifications de fréquences par rapport à l'horaire d'été, notamment celles à destination de la France, de la péninsule ibérique, d'Italie et de la Grande-Bretagne. Bâle sera dorénavant reliée à Milan via Genève.

Les touristes américains et l'Europe ferroviaire

Les ventes de billets ferroviaires «Eurailpass» en Amérique du Nord dépassent toutes les espérances. La diversité des combinaisons offertes aux touristes et les nombreux avantages de L'Eurailpass ont incontestablement séduit les citoyens d'Outre-Atlantique.

Depuis l'année dernière, on peut cependant observer une modification dans la répartition des ventes: légère baisse des ventes d'Eurailpass de trois mois, due à la réduction de la durée du séjour des touristes américains par suite, principalement, des changements intervenus dans les structures tarifaires aériennes; baisse également des «Eurailpass» de deux mois, due au report de trafic sur le «Student-Railpass». Ce dernier, avec 27 570 billets, pour une recette de trois millions et demi de dollars américains, est en très sensible augmentation et compense largement les autres transferts.

Les Américains aiment le train

Les ventes opérées au cours du premier trimestre 1972 font apparaître une nouvelle progression par rapport à la période correspondante de l'année 1971. Un tiers d'Eurailpass supplémentaires ont été vendus en Amérique du Nord, se répartissant comme il suit: un mois (-7,6 %), deux mois (+25,4 %, «Student-Railpass») (+129 %), trois mois (+3,1 %). Les réseaux ferrés européens ne peuvent que se féliciter: les Américains n'ont pas encore condamné le chemin de fer pour le transport des voyageurs, comme on le dit trop souvent un peu sommairement.

Fabrikation – Verkauf – Service

HAMO AG, 2500 BIEL-BIENNE

Solothurnstrasse 140, Telefon (032) 42 40 23

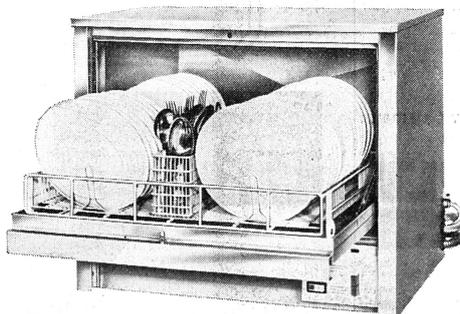
Neu – Sensationell

HAMO-Express tausendfach bewährt als Universalmaschine für Küche, Bar, Office usw.

In 2½ oder 5 Minuten wäscht, spült und trocknet diese Maschine wahlweise 32 Suppenteller mit Besteck, Platten und Schüsseln, Tassen und Untertassen oder Gläser in beliebiger Reihenfolge.

Breite: 72 cm; Höhe: 60 cm; Tiefe: 55 cm; – Drucktastenprogramme, – rotierende Breitstrahl-Waschdüsen unten und oben – dichtungsfreie Fronttüre, mit Sicherheitsschalter – Platzierung auf Spültrug, zum Einbauen oder Freistehen – einfachste Anschlussmöglichkeiten.

HAMO EXPRESS



BON

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Unterlagen direkt beim Hersteller

HAMO AG,
2500 BIEL-BIENNE
Solothurnstrasse 140

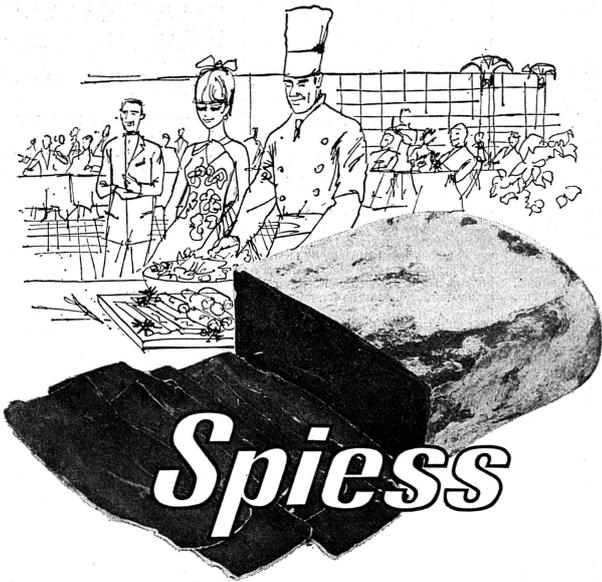
Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

EX-HR _____

Erstklassig... das mundet Ihren Gästen



Spiess

Bündner Fleisch
Bündner Rohschinken
Bündner Rohspeck
Salami «SPIESS»
Salami «NOSTRANO»

Salami «CALANDA»
Modell-Schinken
Press-Schinken
Mortadella
Schinkenmortadella

VACUUM-WURSTWAREN
FLEISCHKONSERVEN

NEU
UNG. GULASCHSUPPE IN
DOSEN

Verlangen Sie bitte unsere Preisliste

ALBERT SPIESS & CO., SCHIERS

Grossmetzgerei und Fleischwarenfabrik
Telefon (081) 53 14 53, Telex 7 41 70

Fillialen in: Arosa, Davos, St. Moritz, Lugano, Buchs (SG), Bad Ragaz, Klosters, Klosters Dorf, Küblis, Jenaz, Truns.

OFA 56794003



MLB-Fabrikate sind modern, formschön und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt

Seit Jahrzehnten gilt MLB als Begriff für zweckmässige und qualitativ hochstehende Kochapparate:

1 Der neue Mini-PIZZA-Backofen

MLB für herrlich duftende PIZZA inerm kürzester Zeit!

2 **Fahrbare bain-marie** ganz unabhängig von der Küche. Mit eingebautem Teller-Wärmeschrank.

3 **Neuer Standkocher MLB-Piccolo** kann zusätzlich zum Herd oder als separate Kochgelegenheit aufgestellt werden und eignet sich zum Kochen und Dämpfen.

4 **Freistehender Wärmeschrank** für Platten, Teller und Speisen (auch für den Einbau erhältlich). Ausführung in Chromnickelstahl, thermostatisch regulierbar.

5 **Brat- und Backofen «Gastronorm»** sehr geeignet auch für Fleischkäseherstellung. Auf Wunsch mit Grillisalamander.

6 **MLB-Gross-Réchauds.** Eine praktische, unabhängige Kochstelle, welche die Kocheinrichtung entlastet und sich für all das eignet, was zwischendurch und nebenbei zubereitet werden muss. (6 = Tischmodell, 7 = Standmodell, praktisch zur Warmhaltung oder Zubereitung von Suppen).

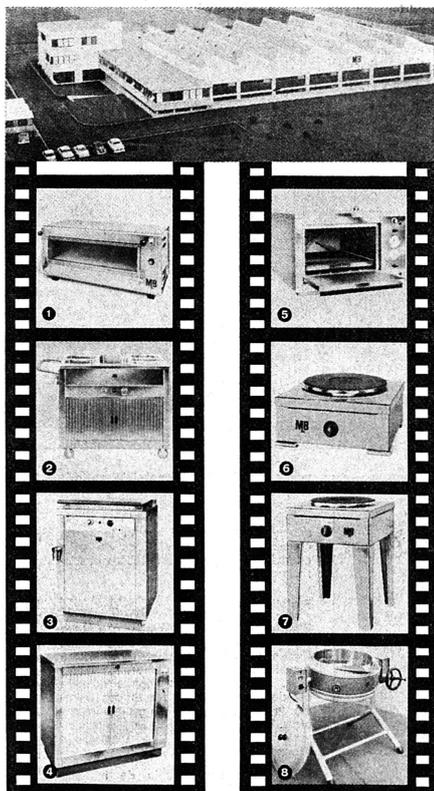
8 **MLB-Brat- und Kochapparate** für Zwiischutz, Militärrüchen, Personal- und Baukantinen. Unabhängig vom Ort, können Sie überall braten und kochen wo es Strom gibt. Die Speisen schmecken ebenso gut wie aus einer richtigen Küche.

Verlangen Sie gratis und unverbindlich die neuesten Prospekte, welche alle technischen Einzelheiten enthalten. Es lohnt sich!



Max Bertschinger & Co. AG
Fabrik elektrotherm. Apparate
5600 Lenzburg, Tel. 064 - 51 37 12

50 Jahre 1922 MB 1972 Erfahrung



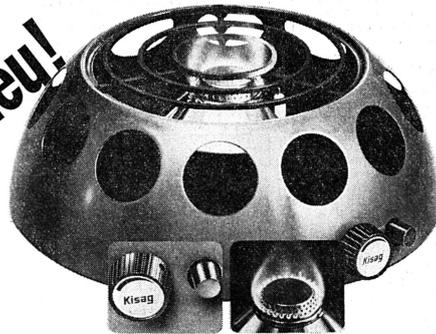
GRATIS Ich wünsche Prospekte zu erhalten über Nr.
Adresse

Einsenden an: Max Bertschinger & Co. AG., Fabrik elektrotherm. Apparate, 5600 Lenzburg, Telefon 064 - 51 37 12

So schnell und einfach brannte noch nie ein Rechaud auf einem Tisch in Ihrem Restaurant.

Denn jetzt genügt ein Knopfdruck, damit das Rechaud brennt. Aber nur das neue Kisag Gasrechaud Feumatic, mit dem Funken, der ewig zündet.

Neu!



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

Für jedes Fondue oder Raclette, zum Flambrieren oder einfach zum Warmhalten. Das neue Kisag Gasrechaud Feumatic mit dem Funken, der ewig zündet, ist ein Allzweckrechaud. Und das Nachfüllen ist dann genau so einfach wie das Anzünden. Sie drücken einfach die handliche Kisag Gasdose auf die Einfüllöff-

nung und schon brennt es weiter. Mit diesem neuen Gasrechaud hat Ihr Personal weniger zu tun, dadurch werden die Gäste schneller und besser bedient und es riecht nie mehr nach Spirit. Ihr nächster Kisag-Fachhändler, der sicher auch Ihr Gast ist, unterbreitet Ihnen natürlich auch gerne eine Offerte.



Kisag AG, 4512 Bellach SO

Kisag denkt an Ihre Gäste und Ihr Personal.

Petites informations MBA



Pompes submersibles SPV

Une machine suédoise de haute qualité. Peut se brancher au réseau lumière. Pompe toute l'eau jusqu'au ras du sol. D'un grand secours en cas d'inondation. Petite et maniable, mais de grand rendement.



- à chaque tâche une bonne solution

MBA, 8600 Dübendorf
Tél. 01.85.00.21

Coupon

Nous aimerions bien en savoir plus sur les pompes submersibles SPV et vous prions donc de:

- nous envoyer une documentation détaillée;
- faire passer un représentant qui nous fasse une démonstration de cette pompe.

(Marquer d'une croix ce qui convient)

Maison _____ Date _____
Tél. _____
A l'att. de _____
N° et rue _____
NPA/Localité _____ Signature _____

La Suisse à l'étranger

La coopération technique suisse dans le domaine du tourisme

Nous reproduisons ci-dessous des extraits de la traduction d'un intéressant rapport rédigé en anglais, à la demande de l'Office national suisse du tourisme, par M. Rudy Danneker, attaché à la Coopération technique suisse, et consacré à la coopération bilatérale suisse à la politique de formation professionnelle touristique. Il s'agit d'un véritable document qui peut être obtenu, dans sa version intégrale, auprès de l'ONST, à Zurich. C'est la première fois qu'un rapport complet sur cette activité spécifique de la Coopération technique suisse est présenté au public, et nous sommes persuadés qu'il suscitera l'intérêt des milieux touristiques de notre pays. (Rédaction)

La principale raison de l'aide de la Suisse au développement international du tourisme est son secteur touristique de premier ordre, fondé sur une longue tradition. Elle est ainsi bien placée pour apporter aide et conseils aux pays en voie de développement.

Rôle économique du tourisme

Le tourisme est une activité dont la contribution au développement économique d'un pays peut être considérable, si certaines conditions sont remplies. Le tourisme est une source de recettes en devises étrangères (en monnaie forte, dans la plupart des cas). Il crée un plus grand nombre d'emplois - par rapport aux investissements effectués - que beaucoup d'autres industries. Il a un effet multiplicateur appréciable sur d'autres secteurs de l'économie (agriculture, construction, commerce, banque, artisanat, etc.). En raison de l'importance d'une main-d'œuvre travaillant à bas salaires, la situation concurrentielle du tourisme est souvent très favorable dans les pays en voie de développement. Le tourisme enfin constitue un des marchés dont l'essor est le plus rapide et le plus dynamique et dont les perspectives de développement sont bonnes. Il est donc naturel que les pays en voie de développement, qui possèdent le potentiel naturel et culturel indispensable (soleil, plages, faune, lieux historiques, etc.) demandent de soutenir leurs efforts pour obtenir les débouchés touristiques leur permettant de diversifier leur économie.

Quelques principes de l'aide de la Suisse au développement dans le domaine du tourisme

Au cours de la période initiale - dans les premières années de la dernière décennie -, la Suisse a financé diverses missions à court terme de consultants et de conseillers touristiques en Afrique, pour le compte de l'Algérie, du Maroc, de la Tunisie, du Malawi et du Ruanda, en Europe pour le bénéfice de la Yougoslavie, en Asie pour le Pakistan, les Philippines, l'Indonésie et la Thaïlande et, en Amérique latine, pour le Chili, le Pérou et la Trinité.

À côté des bourses d'étude pour des écoles hôtelières et des hôtels existants, l'on a estimé utile de créer des installations nécessaires à la formation dans les pays eux-mêmes.

Au cours de ces dernières années, l'aide de la Suisse au développement s'est concentrée de plus en plus sur un nombre réduit de projets plus importants dont l'impact est certain. Des programmes de formation bénéficient d'une priorité et le détachement de conseillers auprès des organismes de tourisme n'est pas exclu.

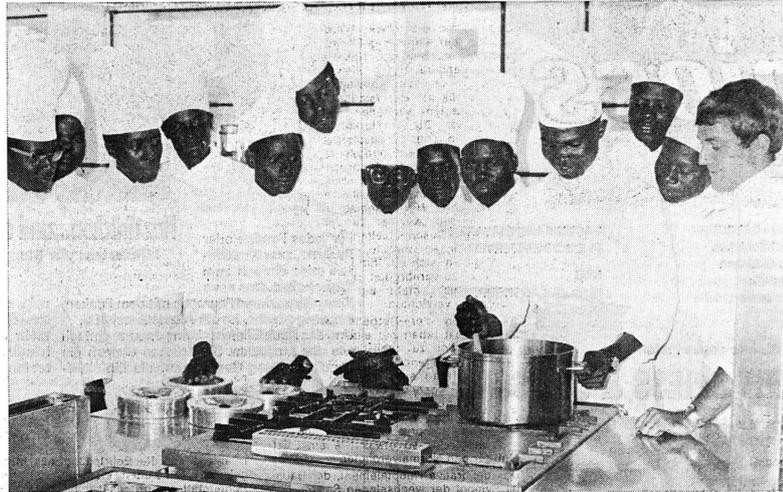
L'objectif poursuivi est l'établissement de centres régionaux d'enseignement offrant des facilités en matière de formation, non seulement dans un, mais dans différents pays de la même région. L'on a renoncé à des bourses d'études destinées à acquérir une formation de base en Suisse, la formation, à tous les niveaux, devant être donnée dans les pays en voie de développement concernés.

L'actuelle National Hotel Academy, à Bandung (Indonésie), qui sera transformée en école-pilote avec l'appui de la Confédération.

En revanche, l'on admet, en Suisse, une formation spécialisée de haut niveau.

Alors que le programme suisse de l'aide

Classe de cuisine à l'Hotel Training School (HTS), à Nairobi: un vibrant reflet de la formation professionnelle dans les nouveaux pays touristiques.



au développement se chargeait autrefois lui-même des projets, il les confie actuellement à des organismes spécialisés aux fins d'exécution. La nécessité de procéder à une étude de rentabilité avant d'entreprendre de nouveaux projets en matière de formation a été reconvenue. Les capitaux investis dans de tels projets sont habituellement d'un très bon rendement lorsque l'on passe à la phase d'exécution.

La contribution de la Suisse couvre en principe les traitements des instructeurs envoyés en mission, l'octroi de bourses de formation et le coût total ou partiel du matériel importé. Les autres frais sont, dans la mesure du possible, à la charge du pays en voie de développement.

Quelques réalisations suisses de l'aide au développement

Il nous entraînerait trop loin d'entrer dans les détails du rapport de l'attaché à la coopération technique suisse sur les diverses réalisations suisses dans les pays mentionnés au début de cet article. Nous nous bornerons à les citer dans leurs grandes lignes.

Tunisie: La Suisse a ouvert en 1965 une école de formation hôtelière à Sousse en vue d'un enseignement de base en matière de cuisine, de service au restaurant et à l'étage. L'école a connu une belle expansion, le nombre des élèves ayant passé de 100 au début à 300 en

où seraient enseignées toutes les branches de cette industrie. L'on prévoit aussi des cours de recyclage. En outre, la Suisse envisage de contribuer à ce projet par un prêt à faible intérêt pour la plus grande partie des coûts de construction d'équipement.

Indonésie: Ce pays possédait déjà un certain nombre d'établissements de formation, mais le personnel enseignant n'avait pas les qualifications nécessaires. La formation était trop théorique et insuffisamment adaptée aux besoins de l'industrie hôtelière du pays. La Suisse a été priée de réorganiser l'école de formation hôtelière de Bandung en complétant les cours théoriques par une formation pratique. Il est prévu de former environ 300 étudiants chaque année dans cette école. Des cours de recyclage et de formation des futurs professeurs indonésiens complètent le programme.

Chili: Un autre exemple de l'aide de la Suisse au développement dans le domaine du tourisme nous est fourni par un projet mis sur pied au Chili, où une équipe d'instructeurs suisses donnent au personnel de l'industrie hôtelière des cours de recyclage et de formation supérieurs.

Ce programme est destiné au perfectionnement du personnel travaillant déjà dans l'hôtellerie et non à former de nou-

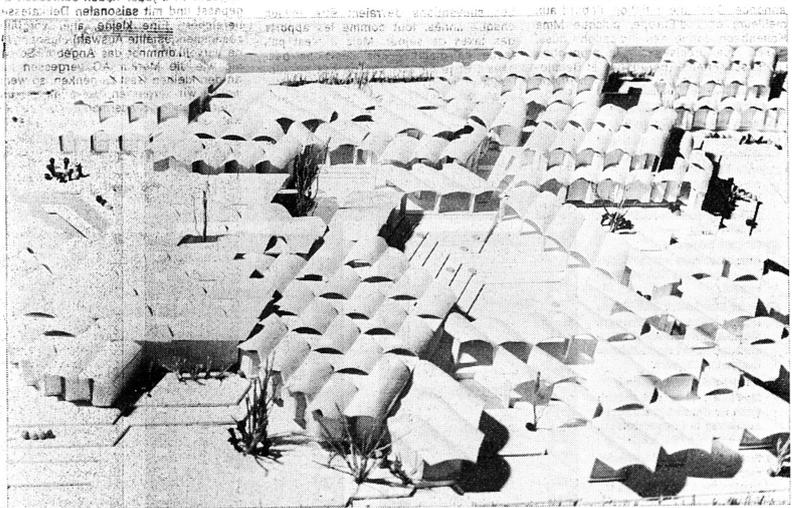
veau personnel. Les places sont cependant limitées, vu l'abondance des candidats qui - comme à l'École hôtelière de Lausanne - viennent en très grand nombre et doivent s'inscrire longtemps à l'avance. Les possibilités de formation se multipliant également dans les pays en voie de développement eux-mêmes, le nombre des bourses accordées ne s'accroît probablement pas à l'avenir. Néanmoins, les écoles de formation hôtelière suisses peuvent jouer un rôle important en offrant des cours de spécialisation à court terme, particulièrement adaptés à la formation du personnel enseignant.

Aide au développement dans le domaine du tourisme

Le programme de l'aide de la Suisse au développement du tourisme et de l'industrie hôtelière n'a donné lieu à aucun problème spécifique. On peut dire que les problèmes éventuels sont identiques à ceux qui se posent dans d'autres projets d'aide au développement. Il convient cependant de signaler les difficultés que rencontre le remplacement du corps enseignant envoyé à l'étranger par du personnel local. Les projets relatifs à la formation sont en général patronnés par les gouvernements, alors que les hôtels appartiennent au secteur privé ou semi-privé. Or, on a de la peine à attirer du personnel local suffisamment qualifié en tant qu'instructeurs, car le secteur public n'offre aux membres du corps enseignant qu'une échelle de traitement relativement rigide, alors que l'industrie hôtelière a la possibilité de payer des traitements plus élevés. Le principe général veut qu'après une période déterminée, les membres du corps professoral envoyés à l'étranger soient remplacés par des instructeurs recrutés sur place et la différence de traitement peut causer de sérieux problèmes.

La qualité d'une école dépend de ses professeurs et, si l'on tient compte de l'effet multiplicateur de la formation, seuls les plus doués des étudiants devraient faire carrière dans l'enseignement. Pour cela, il faudra que les traitements offerts aux professeurs soient au moins aussi élevés - sinon supérieurs - à ceux qu'ils pourraient obtenir dans l'hôtellerie. Enfin, ils ne devraient pas perdre contact avec la pratique pour s'initier aux techniques nouvelles d'un domaine en rapide évolution. La Suisse reçoit en outre de nombreuses demandes de pays en voie de développement en vue de l'établissement de projets de formation hôtelière. Il n'est pas toujours possible d'y répondre posi-

Une vue de la maquette de la future Ecole hôtelière de Nabeul, en Tunisie, qui a été conçue par le bureau d'architecture Jean Hentsch, à Genève.



veux effectifs. Il a été possible, en trois ans, d'améliorer la formation de 1200 personnes environ. L'équipe enseignante, comprend un spécialiste suisse, du secteur touristique qui a pour tâche de conseiller les organismes de ce pays chargés de la politique hôtelière et touristique.

Projets divers

D'autres projets ont été et sont encore financés par le programme d'aide de la Suisse au développement du tourisme (envoi de conseillers, élaboration d'études). Néanmoins, la tendance actuelle est de concentrer les ressources financières disponibles sur des projets importants.

Formation en Suisse

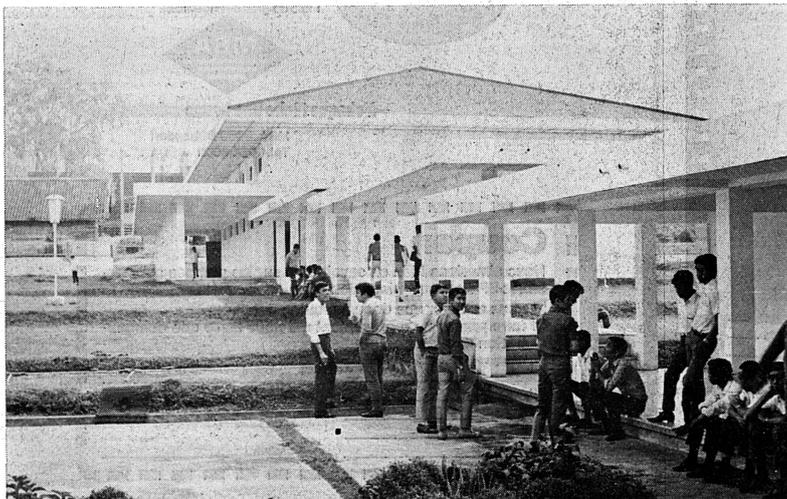
Un nombre considérable de bourses d'étude a été offert pour une formation plus spécialisée dans des hôtels suisses et des établissements d'enseignement hôtelier en Suisse. Ces bourses sont généralement octroyées aux ressortissants des pays en question qui ont déjà travaillé avec des instructeurs suisses ou qui ont déjà acquis une formation et une expérience pratique suffisante pour pouvoir enseigner à leur tour dans leurs pays. Deux cours sont donnés à l'Institut international de Giron, soit un cours de formation en tourisme et un cours d'administration hôtelière, tous deux d'une

durée de deux ans. Les places sont limitées et le personnel qualifié qui pourrait constituer le corps enseignant n'est pas aisément disponible, même dans un pays qui, comme la Suisse, dispose d'un secteur touristique important.

L'aide bilatérale de la Suisse en chiffres

Le rapport de l'attaché à la coopération technique précise que l'aide bilatérale de la Suisse dans le domaine du tourisme n'a pas été négligeable. Notre pays a consacré à cette tâche les sommes suivantes: de 1961 à 1964, 1,5 million de francs, de 1965 à 1967 près de 3 millions de francs. En 1968 et 1969, l'aide a coûté approximativement 1,5 million de francs par an. Elle a passé à 2 millions de francs en 1970, ce qui représente quelque 10 millions de francs pour la période s'étendant de 1961 à 1970. Cette aide se poursuit et continue à absorber des sommes importantes qui se sont élevées à 2 millions de francs en 1971 et à 5 millions en 1972.

Il est clair, qu'en raison du développement du tourisme international, la Suisse a avantage à favoriser la formation par les pays étrangers d'employés qualifiés. Elle ne peut qu'en profiter à la longue puisque - si notre tourisme et notre hôtellerie conservent leur réputation - il y aura toujours davantage d'étrangers qui tiendront à venir travailler temporairement en Suisse.





En 17 jours d'exposition, 11 à Genève et 6 à Lausanne, l'Arche de Noé a accueilli 15 885 visiteurs (c'est-à-dire environ 8% de plus que l'an dernier), dont chacun a dégusté en moyenne «ses» trois décis, soit au total 6307 bouteilles. Mais c'est surtout au niveau des commandes enregistrées que la progression est impressionnante: 4797 commandes (3927 en 1971) totalisant 170 563 bouteilles contre 87 216 l'an dernier.

Vins, mets et sympathie

Sous ce titre, Mme Marianne Kaltenbach – qu'il n'est pas besoin de présenter à nos lecteurs qui savent apprécier les suppléments culinaires et gastronomiques qu'elle publie dans l'HOTEL-REVUE – vient de publier un petit livre qui rendra de précieux services tant aux maîtres de maison qu'à certains hôteliers et restaurateurs.

Le titre est prometteur et il tient ce qu'il annonce. C'est une initiation d'abord aux meilleurs crus d'Europe, puisque Mme Kaltenbach donne des indications aussi brèves que précises sur la production de Suisse, France (Bourgogne et Beaujolais, Alsace, Champagne, Côte du Rhône et de Provence), Italie, Espagne, Portugal, Autriche et Allemagne. Sans se perdre dans des considérations trop scientifi-ques, Mme Kaltenbach sait faire revivre le plaisir que procure le choix, l'achat, l'art de bien traiter le vin et sa dégustation. Elle rappelle les règles essentielles et donne d'excellents conseils sur la composition d'une cave, sur l'art de boire et surtout sur l'harmonie qui existe entre les mets et les crus.

La cuisine au vin

Cette première partie est suivie d'une petite introduction sur la cuisine au vin, suivie de 110 recettes sélectionnées, allant des entrées, en passant par le Coq au Chambertin jusqu'aux Poires à la Bourguignonne, sans oublier des mets de chez-nous, dont le goût et la qualité sont relevés par l'adjonction de quelques décillitres de vins blancs ou rouges.

Brillamment illustré, cet ouvrage est de plus agrémenté d'anciennes gravures qui rendent sa lecture encore plus attrayante.

Comme nous le disions au début, il s'agit d'un véritable précis – bien sympathique – de l'art de choisir et de traiter les vins et de leur mariage avec les mets, mariage autant de raison que d'amour.

Aux 4 jeudis...

Par Paul-Henri Jaccard

Plaie d'argent...

A tous les échelons du tourisme helvétique, on se penche depuis quelques semaines sur l'épineux problème de l'élaboration du budget du prochain exercice. Et sans exception, on constate la part grandissante des frais généraux qui doivent toujours davantage celle consacrée à la propagande. A tel titre que pourrait bien venir le jour où nos offices touristiques consacreraient tout juste des ressources nécessaires pour faire vivre leur personnel... ce personnel étant contraint à l'inactivité du fait de l'absence de moyens d'action.

Fort heureusement, nous n'en sommes pas encore là, mais nous y allons d'un pas ferme tant que des solutions ne sont pas trouvées pour indiquer les ressources de ces organismes sans but lucratif que sont les offices de tourisme.

Sans but lucratif en effet, puisqu'ils ne peuvent pratiquer le commerce; ils sont donc privés de recettes qui pourraient suivre l'évolution du coût de la vie. Mais

La vogue des «week-ends» citadins en Suisse

(ONST) Les visites de villes en fin de semaine sont de plus en plus en vogue. Pourquoi ne consacrerait-on pas quelques-uns des «week-ends» à visiter telle ou telle ville suisse? Lucerne ou Berne, par exemple.

En hiver, notamment, lorsque les touristes sont moins nombreux à circuler dans les rues et que la ville montre son aspect quotidien. A Lucerne, les hôtels, de novembre jusqu'à mars, consentent des prix avantageux. De nombreuses possibilités s'y offrent aux visiteurs: musées, Maison suisse des transports, concerts, théâtre, ventes aux enchères d'œuvres d'art, mais aussi installations sportives telles que patinoire artificielle, piscine couverte, tennis en halle, pistes finlandaises et nombreux chemins de promenade le long du lac ou sur les hauteurs. Les centres de sports d'hiver

comme la région du Pilate, Engelberg, Klewenalp sont facilement accessibles soit par bateau, soit en train, en auto ou par d'autres moyens de transport.

Berne propose...

Berne, pour sa part, propose de bonnes choses pour tous les goûts, sous la devise «Berne... à la carte». Une tournée d'emplètes sous les arcades de la vieille ville ou une visite au Musée des beaux-arts, qui possède la plus grande collection Paul Klee d'Europe. Même le «monde souterrain» de la ville est plein d'attraits divers: caveaux-théâtres, caveaux-restaurants, caveaux-boutiques. Et les majestueuses Alpes bernoises se profilent devant vos yeux. On peut passer 3 ou 4 jours à Berne, loger en hôtel de première classe avec petit déjeuner et un bon de 10 fr. pour un repas dans un restaurant typique, à partir de 68 fr. Des arrangements spéciaux avec les chemins de fer sont prévus pour les hôtes venant d'Allemagne et de Belgique.



zwangsläufig bestehende Betriebe erweitert oder neu erstellt werden müssen.

Allgemein sollten grössere Betriebsseinheiten angestrebt werden. Der Neubau wäre zumindest durch einen Grossbetrieb mit zwischen 250 und 350 Betten zu decken. Es würde sich dabei um einen Erstklass-, nicht aber um einen Luxusbetrieb handeln, der in der Lage wäre, die Funktion eines Kongresshotels auszuüben und grössere Gruppen aufzunehmen. Ferner sollten mit einer gewissen zeitlichen Staffelung zwei bis drei Mittelbetriebe mit zwischen 100 und 200 Betten dazukommen, die stärker auf Erholungs- und Ferienbedürfnisse ausgerichtet sind und die voraussichtlich wegfal-lende Mittelbetriebe zu ersetzen hätten.

Schliesslich ist zu erwarten, dass durch die günstigen Ertragsverhältnisse und geringen Umtriebe in den kommenden Jahren neue Garnbetriebe bereitgestellt werden, die zwischen 30 und 90 Betten aufweisen dürften. Die Betriebsaufgabe einer gewissen Zahl von kleineren Einheiten und die Deckung des entstehenden Bedarfs durch die erwähnten Hotel-typen würde die Gesamtzahl der Betrie-be weiter reduzieren und das durchschnittliche Angebot je Betrieb erhöhen. Dies wäre eine wünschenswerte Verbesserung der Gröszenstruktur, die zurzeit in Lugano durch zuviele Kleinstbetriebe gekennzeichnet ist.

Merkur – Gott der «Saison»

Unter Vollandampf steht die Gaststättenabteilung der Merkur AG. Am 9. August hat sie in Baden das erste Glied einer neuen Restaurantkette für Schnellverpflegung, das «tartine» vorgestellt. Nur drei Monate später eröffnete sie in Winterthur den ersten «saison d'or»-Betrieb, dem ebenfalls eine Reihe weiterer folgen sollen.

Bisher waren die Merkur-Verpflegungs-betriebe eher einem Tea-Room orientier-ten Publikum bekannt. Hausfrauen und ältere Ehepaare trafen sich dort zum Pläuscheln und ein vorwiegend weibliches Publikum Berufstätiger schätzte den gepflegten, schnellen Tellerservice am Mittag. Diese Merkur-Tea-Rooms werden nun langsam aussterben. Die Eiligen und Wenigerhungrigen bekommen ihre «tartine» und die Anspruchsvolleren, Gemüthlichverweilenden ihr «saison d'or». Manch eine Dame, die bisher etwas Mühe hatte, ihren Herrn Gemahl ins Merkur zu schleppen, weil er zu dem ausgezeich-neten Geschnitzelten ein Mineral-wasser trinken musste, wird es nun leicht haben, sich mit ihm in einem «saison d'or» zu verabreden, dort braucht er nämlich nicht mehr auf einen guten Tropfen zu verzichten.

Die «saison d'or»-Betriebe wollen ge-pflegte Gaststätten mit einem reichhalti-gen Angebot zu realistischen Preisen sein. In gediegener, freundlicher Um-gang soll man sich und seine Lieben verwöhnen können, ohne nachher das Haushaltsbudget drastisch kürzen zu müs-sen. Dazu dienen auch die klaren Preise – Service compris. Vielleicht sind die «saison d'or's» so etwas wie ein Befehl-für den Normalverdiener.

Das dekorative Hauptelement, der Baum, ist Symbol der wechselnden Saison. Das Angebot wird jeder neuen Jahreszeit ange-passt und mit saisonalen Delikatessen bereichert. Eine kleine, aber sorgfältig zusammengestellte Auswahl eigener Weine vervollständigt das Angebot. So wenig wie die Merkur AG vergessen hat, an den kleinen Gast zu denken, so wenig wollen wir vergessen, die originelle und unterhaltende Kindermenükarte zu erwähnen.



Gutachten über Luganos Hotellerie

Die Stadtbehörde von Lugano hat durch die Treuhandstelle des Schweizer Hotel-vereins und das Seminar für Fremden-verkehr der Hochschule St. Gallen eine Untersuchung über den Fremdenver-kehr in Lugano und Umgebung ausarbei-ten lassen. Dieser lag ein Fragenkatalog zugrunde, der sich besonders auf das Bettenangebot, das Kongresswesen und den Flugtourismus bezog.

In bezug auf die Beurteilung des Man-gels an Hotelbetten erscheint den Be-richterstellern grundsätzlich, dass die Lage weniger nach einer Ausweitung grösseren Ausmasses verlangt als viel-mehr nach einer Verbesserung und Fei-olung des bestehenden Angebotes. Die Leistungsgrenze wird mit etwas über der jetzigen Zahl von zirka 9500 Betten ange-ben, keinesfalls aber über 10 000. Um das wegfal-lende Angebot der nächsten fünf Jahre auszugleichen (das mit etwa 500 bis 800 Betten beziffert wird), werden

Bessere Erschliessung des Biennotals

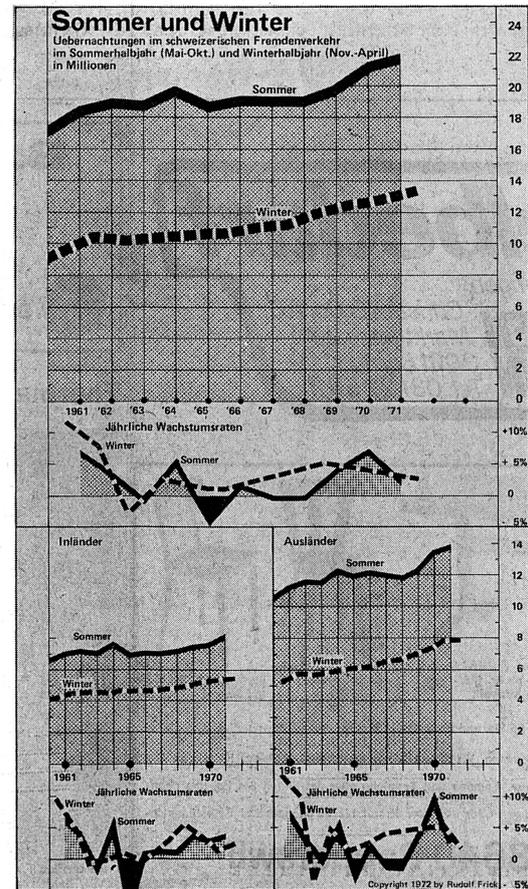
Mit dem von der Tessiner Regierung so-ben genehmigten Projekt für den Bau einer Umfahrringstrasse in Malvaglia ist ein entscheidender Schritt zur Ersat-zung der Biennotalbahn durch einen Busbe-trieb getan worden. Die neue Strasse wird nämlich teilweise das bestehende Bahntrasse beanspruchen. Ihre Kosten sind auf fast 8 Millionen Fr. veranschlagt, wovon der Bund mit drei Vierteln den Hauptteil übernimmt.

Mit der Einführung des Autodienstes soll die bediente Strecke um 10 km bis Olivo-ne verlängert und damit näher an den Lukmanierpass gerückt werden. Man er-wartet von dieser Lösung eine Verbesse-rung des öffentlichen Verkehrsdienstes im Biennotal, auch zugunsten des Touris-mens. Obschon anfänglich mehrere Ge-meinden sich gegenüber der Neuerung zurückhaltend zeigten, hat sie nun die fast allseitige Zustimmung gefunden.

Olympiade als Appartement-Verkäufer?

Am 7. November haben die Bürger des amerikanischen Bundesstaates Colorado darüber abgestimmt, ob zur Finanzierung der Olympischen Winterspiele 1976 in Denver in die Staatskasse ge-griffen werden dürfe oder nicht. Bei der Abstimmung der HOTEL-REVUE war das Abstimmungsergebnis leider noch nicht bekannt.

Mit besonders grossem Interesse wurde es im Wallis erwartet, denn ein Nein würde eine zweite Chance für Sitten bieten. Das Initiativkomitee ist der Ansicht, dass trotz der stark verkürzten Frist eine einwandfreie Organisation der Spiele gewährleistet werden könnte. Sollte, entgegen den enttäuschten Erwartungen von Am-sterdam, die Winterolympiade 1976 nun doch nach Sitten vergeben werden, würde das Gejammer um den Stopp des Appartement-Booms wohl schlagartig aufhören. Das Wallis wäre diese grosse Sorge los. Und wie viele andere würde es sich wohl einhandeln?



Fremdenverkehrs-Indikatoren: Lockte das schöne Herbstwetter noch genügend Touristen auf Reisen, um die mässigen Wachstumsraten der letzten Monate noch etwas zu verbessern? In den ersten vier Monaten des Sommerhalbjahrs 1972 ergibt sich im Mittel kaum ein Zuwachs an Logiernächten, so dass sich die Wachstumsrate nach dem Rekordjahr 1970 und dem schwächeren 1971 weiter der Nulllinie nähern dürfte. – Die obige Grafik veranschaulicht die Tendenzen im Sommer- und Winterurlaubstourismus der Schweiz. Dabei fällt auf, dass das Wachstum seit 1965 im Winter fast immer höher ist als im Sommer. Dies gilt insbesondere für die Ausländer, obwohl deren Uebergewicht gegenüber den Schweizern in der warmen Jahreszeit viel grösser ist als in den Wintermonaten.



Der meistgekaufte Transporter der Welt. Jetzt mit vollautomatischem Getriebe.

Nochmals ist es gelungen, den Erfolgswagen, der sich selbst an die Spitze aller Transporter transportierte, zu verbessern!

Zur legendären Wirtschaftlichkeit, zu den bewährten Fahreigenschaften und den vollen 5 Kubikmetern Laderaum kommen beachtliche Neuerungen – auf Wunsch sogar die Getriebe-Automatik! Diese ist besonders im Grossstadtverkehr äusserst vorteilhaft. Der Fahrer wird weniger beansprucht, der Motor wird geschont, Kupplungsreparaturen fallen weg... Weitere Verbesserungen: Mehr Sicherheit!

Ein im 50-km-Crash-Test erprobtes Deformationselement vorn. Beide Stösstangen auf internationaler Normhöhe. Stärkere Bremsbeläge und eine neue Frontpartie. Nicht zu vergessen: die totale VW-Ausrüstung im Stil eines Personenwagens. Ein moderner 2-Wellen-Radio ist natürlich inbegriffen! Selbstverständlich ist das Typenprogramm weiterhin enorm breit. Der meistgekaufte Transporter der Welt erfüllt hundertundeine Transportaufgabe. VW – ein Nutzfahrzeug, in das Sie wenig hineinstecken, aus dem Sie aber viel herausholen!

Eintausch-Coupon. Ich besitze einen Wagen,

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

Einsetzen an AMAG, Generalvertretung, 5116 Schinznach-Bad.

Die VW-Mitgift – der wohl berühmteste Service der Welt.

Hotelbedarf

Grosskücheneinrichtungen

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

Barmix-Spezialkurs

Die seriöse, zielstrebige, praxisnahe und individuelle Fachausbildung im zweiwöchigen Spezialkurs. 40 Stunden praktisches Mixen mit besten Produkten, reichliche Degustationen bestbekannter American Drinks. Danebst ausführliche Bar-Betriebslehre, Getränke- und Weinkunde. Kursgeld Fr. 550.-, Kursausweis, Gratisplacierung, Verlangen Sie bitte unseren Fachschulprospekt.

Kursleiter: Theo Blättler.

Nächste Kurse: 4. Dez. 1972, 15. Jan., 12. Febr. und 19. März 1973

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

Neu

Tische ab Fr. 145.-
grosse Auswahl

sehr schöne
Stabelle nur 55.-

extra starker Stuhl
nur 25.-

Sehr geehrte Gastwirte,
Jetzt kaufen Sie äusserst günstig Tische, Stühle und Stabellen in grosser Auswahl.

Wichtig:
Ihre alten Möbel werden an Zahlung genommen. Verlangen Sie unseren Gratiskatalog. Profitieren Sie von unseren einmaligen Angeboten. **Einerzimmer, Doppelschlafzimmer, Vorhänge, Lampen und Teppiche aller Art** finden Sie bei uns ebenfalls in reicher Auswahl und zu äussersten Tiefpreisen. – **Qualitäts-Garantie.** Barzahlung innert 90 Tagen oder diskreter Kredit bis 30 Monate bei Selbstfinanzierung.

Möbel-Ferrari, 8640 Rapperswil

Spinnereistrasse, Telefon (055) 2 58 56

P 19-23

Therma-Metallkühlschrank TGM 560

«zweitürig»

Die zwei Türen und die durchgehende Trennwand des TGM 560 bieten die Möglichkeit, geruchempfindliche und stark geruchbildende Lebensmittel in zwei Abteilen einwandfrei getrennt zu lagern. Verchromte, verstellbare Tableaux, grosser Gefrierfach für 3 kg Eis, auch als Tiefkühlfach verwendbar. Ganzmetall-Konstruktion, Innenkasten aus Peralumblech, Therma-Kühlmaschine mit grosser Leistungsreserve.

Unsere Kältespezialisten erteilen Ihnen gerne nähere Auskunft.

therma

Therma-Kälte, Höwisstrasse 141, Postfach, 8042 Zürich, Telefon (01) 26 15 05, Büros in Bern, Basel, Lausanne, Gené und Cadrezzano

Neue Attraktionen an der Côte d'Azur

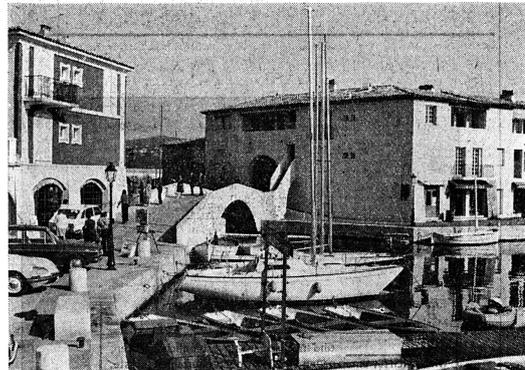
Die Côte d'Azur hat ihre Glanzzeiten vor dem Ersten Weltkrieg erlebt. Die berühmten Hotels aus dieser Epoche – in denen tout l'Europe abstieg – schmückten mit ihrem nordfrühtig aufgefächerten Glanz nach wie vor die Boulevards in St. Raphael, Cannes, Nice und Menton. Und es ist die gleiche Kundschaft wie damals, die diese Paläste frequentiert: mehr oder weniger wohlhabende ältere Leute, die etwas Sonnenschein für ihre ebenfalls welkende Fassade suchen.

Wohnfläche sind ebenso zu haben wie kleinere Typen mit nur 60 Quadratmeter Wohnfläche. Alle haben jedoch eines gemeinsam: den privaten Anlageplatz vor der Türe. Port Grimaud dürfte für einen modernen, engagierten Architekten ein Altraum sein. Eine Zusammenwürfelung von Kitsch, falschem Zauber, eine Vorheuchelung falscher Tatsachen. Das beführte der Verfasser dieser Zeilen auch, liess sich jedoch während dreier

er. 80 m² kosten 350 000 FRs., 156 m² kosten 571 900 FRs. Die Häuser sind luxuriös ausgestattet und türmen sich – durch steile Zufahrtsstrassen erschlossen – am Felsen des roten Esterel übereinander. Die Architektur ist grosszügiger als in Port Grimaud, sie weist viele maurische Elemente auf, sie ist in der Tat originell. Auch Port la Galère profitiert vom Mittelmeer. Ein künstlicher Hafen mit einem 250 m langen und 25 m starken Deich bietet mit 14 000 m² Wasserfläche rund 180 Booten Schutz. Die Hafen-Infrastruktur ist vollkommen, kleine Geschäfte, Boutiquen, ein Restaurant und eine «echte Hafenkneipe» rund um die Kais sorgen für «urwüchsige Stimmung» (so im Prospekt). Port la Galère ist kleiner als Port Grimaud, es ist zwangsläufig exklusiver, es ist nicht jedem zugänglich – die Einfahrt wird durch einen Wächter geschützt, nur Eigentümer und angemeldet Gäste haben Zutritt. Ein Clubhaus mit einigen Gästezimmern, der sogenannte Winterclub, bietet vorzügliche Verpflegung, ein Süswasserschwimmbad, touristische Hilfe. Der Sommerclub in der Nähe des Hafens, noch im Bau, wird ein Meerwasserschwimmbad, Bars, Restaurant usw. enthalten. Während Port Grimaud zu dieser Jahreszeit (Anfang Oktober) noch voller Leben war, wirkte Port la Galère bereits verlassen. Die grossen Fensterflächen der Häuser waren durch Jalousien gegen Stürme geschützt, im Hafen nur noch wenige Boote, leere Strassen und Wege – ein Architekturmuseum. Und doch: eine neue Ferienarchitektur wurde begründet, die als interessanter Kompromiss zwischen Folklore und Moderne vielleicht Nachahmer findet.

Marina Baie des Anges

Auch Marina Baie des'Angles ist einmalig, allerdings im anderen Sinne als die beiden oben dargestellten Ferienorte.



Einige neue touristische Projekte jedoch lassen aufhören. Sie könnten den Anstoss zur Verjüngung der Côte d'Azur geben. Es sind umfassende Planungen, die neben Hotels, Restaurants, Eigentumswohnungen, Ferienhäusern, auch alle sportlichen und unterhaltenden Anlagen umfassen. Die Hotellerie in diesen Projekten stellt allerdings immer nur einen recht unbedeutenden Anteil des Gesamtangebotes – mit allen Vorteilen für die Investoren und allen Nachteilen für das Leben der neuen Kurorte.

Port Grimaud, Port la Galère und Marina Baie des'Angles sind die hervorsteckendsten Realisationen. Bilder und Kommentare zu diesen drei Projekten mögen in Stichworten einen Eindruck vermitteln.

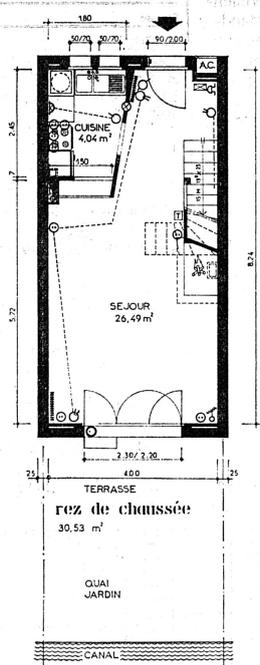
Port Grimaud

In der Bucht von Saint Tropez gelegen, 68 Kilometer vom internationalen Flughafen Nizza entfernt, wird auf zirka 60 Hektaren diese künstliche Lagunenstadt errichtet, die 1700 Häuser mit 8 Kilometer langen Ufermauern umfassen wird. Das Besondere: jedes Haus liegt an einem Kanal, verfügt über einen eigenen Ufersteg, an dem Boote bis 30 Meter Länge und 3 Meter Tiefgang vertäut werden können. Insgesamt zirka 1500 Boote. So ergibt sich heute schon das lustige Bild, dass Motor- und Segeljachten grösser sind als die dreistöckigen Fischerhäuser, die so verschieden aussehen, aber mit gleichen Modulen gebaut sind.

Neben dem Hafen, der auch für Profis alles bietet (kleine Schiffswerft mit Slip und Travel-Lift, Treibstoffversorgung, Ankerstellen mit fliessendem Wasser und elektrischem Licht, Berufstaucher usw.), bietet Port Grimaud den echten Charme eines «lebendigen Venedig aus der Rotorste». Geschäfte, Bistros, Boutiques, Restaurants, ein Gemeindehaus mit Saal, eine Kirche, zwei Hotels (Vierster und Dreister) mit insgesamt rund 100 Zimmern, Leben, Jugend, Romantik, Erotik kurz, die besten Voraussetzungen für ein vollständiges Ferienleben.

Die Architektur – für die der Mülhausener Architekt François Spoerry verantwortlich zeichnet – ist das Besondere und Raffinierte: jedes Haus sieht anders aus, Höhe, Breite, Farbe, Fenster, Balkone, Schmuckelemente – kein Haus gleicht dem anderen. Und doch: sie werden gebaut wie eine x-beliebige Reihenhäusiedlung, dann aber durch «Kosmetik» voneinander unterschieden. Das ergibt den eigenartigen Reiz des natürlich gewachsenen Stadtbildes.

Das Fischerhaus mit fünf Zimmern auf drei Stockwerken kostet in der zweiten Bauetappe zwischen 360 000 und 460 000 FRs. Grössere Häuser mit sieben Zimmern und bis zu 200 Quadratmetern



Tage vom Gegenteil überzeugen. Diese Lagunenstadt ist so echt, dass bereits die ersten leisen, leichten Zerfallerscheinungen sichtbar werden – dies wahrscheinlich ohne Absicht, sondern als Folge französischer Vorstellungen von Qualität beim Bauen.

Port la Galère

Ein Felsenest, zwölf Kilometer von Cannes entfernt, in einem 23 Hektar grossen Park vor südlicher Vegetation. Auch hier ein Architekt als geistiger Vater, als «Erfinder», Jacques Couelle. Auch Couelle wollte eine romantische und doch moderne Feriensiedlung schaffen. Das Ergebnis? «Der originellste und gelungenste Baukomplex des Mittelmeerraumes!» (so im Prospekt). Die Häuser mit Wohnflächen zwischen 60 und 200 m² sind teu-



Port Grimaud: Moderne Bauweise mit antiken Stilelementen – eine künstlich geschaffene Märchenstadt mit viel Atmosphäre.

Marina Baie des'Angles zeigt sich nicht von seiner besten, aber von einer (optisch) interessanten Seite.

Luftaufnahme der ersten Bauetappe von Port Grimaud. Vorne links der Sandstrand an der Bucht von Saint Tropez, im Hintergrund die Gelände, in denen zurzeit die zweite Bauetappe realisiert wird. Dann gibt es 1700 Häuser und Platz für 1500 Boote.

Das Erdgeschoss eines dreistöckigen Fischerhauses mit fünf Räumen und 83 m² Wohnfläche, Cheminée und grosse Gartenterrasse mit direktem Anschluss an den Kanal bilden die Attraktion dieses Hauses mit einer sehr kleinen Grundfläche.

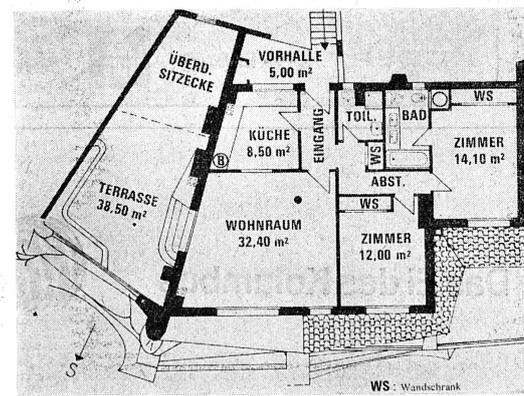
Vier grosse «Ferien-Lindwürmer» mit jeweils 18 Etagen, im Endausbau 1200 Apartments und 5000 Einwohner, 590 Bootsliegeplätze im künstlichen Hafen, Wohnungen zwischen 148 000 FRs. (40 m²) und 850 000 FRs. (150 m²) Apartment und 150 m² Gartenterrasse, Tennisplätze, Swimmingpool, Wasserski-, Tauch- und Segelschule, Restaurants – alles was das Herz der Käufer begehrt. Wer kauft? Die freien Burfee, 50 Prozent der Käufer über 50 Jahre, 50 Prozent Ausländer.

Der Promoteur: Jean Marchand, 49 Jahre alt, seit 15 Jahren im Immobiliengeschäft, zusammen mit einer Strassenbau-Gesellschaft (Gruppe Raveau-Cartier) und der Banque de Paris, ein flotter Prospekt mit mehr oder weniger barbusigen Actrices verspricht Lebensfreude und Erholung. «Achetes le ciel, la mer et les anges.» Hinter diesem phantastischen Immeuble raucht unablässig der Verkehr der Autobahn zwischen Cannes und Nizza. Wer glaubt, in diesem Betonisier der Zivilisation zu entkommen, sieht sich wahrscheinlich betrogen. Vielleicht ist das auch der Grund dafür, dass sich die ursprüngliche Idee, als Krönung dieser Überbauung ein Eutrotel an die Hafeneinfahrt zu setzen, zerschlagen hat. Gesucht wird aber ein Hotelier, eine Hotelgesellschaft, die einen Teil eines dieser Gebäude mit vielleicht 200 Zimmern als Hotel betreibt. Jeder hat den Marschallstab... Peter Kühler



Port la Galère: Grundriss eines Hauses mit drei Zimmern auf gleicher Ebene, Wohnfläche 87 m², Terrassenfläche 44 m².

Port la Galère, luxuriöse Häuser mit fremden Fassaden am Roten Felsen des Esterel.



Ein Spitzenerzeugnis

Deutsches Qualitätsgeflügel

 natürliche Aufzucht
ständige Veterinärkontrolle
verarbeitet nach strengsten Lebensmittelgesetzen



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

Importeure:

Bischofberger AG
8050 Zürich
Hagenholzstraße

Supply AG
6430 Schwyz/SZ
Postplatz 1

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



Heuga-Teppichplatten

haben viele wichtige Vorteile,
die normale Teppiche nicht haben!

... deshalb lohnt es sich, bei allen
Teppich-Fragen die Verwendung von Heuga-
Teppichplatten sorgfältig zu prüfen.
Verlangen Sie Prospekte, Muster und
Offerten bei:



Van Heugten AG, 6000 Luzern
Neustadtstr. 8, Tel. 041/22.55.40



CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN
depuis 1772

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

ELRO hat seinen festen Platz im neuzeitlichen Gastgewerbe*



*Dazu gehören Hotels, Restaurants, Snack-Bars, Imbissecken

ELRO-Grossküchenapparate und-Einrichtungen besitzen Exklusivvorteile.
Fachleute schätzen und loben sie. Genau wie die ELRO-Kochmethode.
Möchten Sie ELRO näher kennen lernen?
Unsere Aussendienst-Mitarbeiter beraten Sie gerne, fachkundig und unverbindlich.

**Beratung
Planung
Fabrikation
Lieferung
Instruktion
Service**

ROBERT MAUCH
5620 Bremgarten (AG)



ELRO-WERKE AG
Tel. 057 5 30 30 Telex: ELRO 57177

Bouillons – Suppen – Saucen für höchste Ansprüche

LUCUL

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

169

Das Ei des Kolumbus



Jedes Mitglied des SHV wirbt jedes Jahr eine junge Schweizerin oder einen jungen Schweizer für eine berufliche Laufbahn in der Hotellerie.



Un paradis pour la pêche sous-marine a été découvert sur la côte est de l'Australie où 13 des 600 îles viennent de s'ouvrir au tourisme. Ces premiers estivants ne sont-ils pas de séduisants agents publicitaires de premier plan? (ATC)

Lettre de Londres

L'hôtellerie britannique en perte de vitesse ?

Disons tout de suite que, dans le titre qu précède, c'est le point d'interrogation qui faut observer. A première vue, en effet, il semblerait qu'au Royaume-Uni, tout aille pour le mieux dans le meilleur des mondes hôteliers possibles.

Comme vient de l'annoncer l'Office Britannique du Tourisme (British Tourist Authority) dans son rapport annuel, le nombre des touristes étrangers en 1971 a, une fois de plus, battu tous les records: on y a compté plus de sept millions d'arrivées, soit une augmentation de 6 % par rapport à 1970. Les recettes, de ce fait ont augmenté encore davantage: ils ont dépensé un total de 641 millions de livres, y compris 150 millions perçus par les compagnies aériennes et maritimes, ce qui représente une augmentation de 12 % par rapport à l'année précédente. Enfin, le même rapport révèle deux faits intéressants: la migration la plus considérable affecte la saison-estivale: de janvier à mars 1972, le trafic touristique a augmenté de 31 % comparé avec la même période de 1971; et, pour la première fois, le total des nuitées a été plus considérable dans les provinces qu'à Londres, ce qui favorise tout à la fois l'étalement si désiré dans le temps et dans l'espace, permet d'étendre les fruits du tourisme aux régions qui en ont le plus besoin et d'utiliser plus rationnellement les ressources de l'hôtellerie.

Il est à noter également que, pour la première fois, plus de 13 000 000 de visiteurs sont venus en Grande-Bretagne d'Europe occidentale, plus de 2 000 000 de l'Amérique du Nord et plus de 1 000 000 du Japon, où l'expansion des touristes se rendant aux Iles Britanniques a été la plus rapide de toutes.

1 440 000 de livres

Il convient de souligner aussi que l'année écoulée a constitué un record pour les touristes britanniques eux-mêmes: 41 millions ont pris des vacances de plus de quatre nuitées, dont 34 millions en Grande-Bretagne et le reste à l'étranger. De plus, 59 millions ont pris des vacances de trois jours ou moins dans leur propre pays, et leurs dépenses pour la première catégorie se sont élevées à 1440 millions de livres - élevant un nouveau record.

Le changement le plus fondamental dans la position de la Grande-Bretagne en tant que nation touristique a été l'expansion de sa capacité hôtelière. Ai-je besoin de dire qu'elle constitue, elle aussi, un record? Durant les trois ou quatre dernières années, grâce en partie à la loi qui accorda d'importants subsides aux hôtels construits avant le 31 mars 1973, environ 70 000 chambres d'hôtels ont été ajoutées à celles existantes, dont un peu moins de la moitié dans la région londonienne, le reste dans les provinces. Il en coûtera à l'Etat, ou plus exactement au contribuable, quelque 350 millions de livres (près de quatre milliards de francs suisses au taux actuel).

Alors, dira le lecteur qui a bien voulu me suivre jusqu'ici, de quoi se plaint-on? Les faits et les chiffres cités plus haut ne sont-ils pas l'indice d'une situation des plus enviables?

Sans doute, mais, outre qu'il est toujours de bon ton de se plaindre plutôt que de se féliciter, ne fût-ce que pour éviter une attention trop marquée du fisc, il y a, en cherchant bien, quelques points noirs à l'horizon. D'abord, le taux d'expansion du tourisme accuse un fléchissement: de 10 % ou plus par an durant la dernière décennie, il n'a été que de 6 % en 1971,

organisées et largement suivies, en particulier sur la restauration collective, sur la blanchisserie d'hôtel, et une journée d'étude sur le Fast Food a réuni de nombreux participants.

En résumé, on aura noté cette année, à Equip'Hôtel, un important mouvement d'affaires, une nette orientation des tendances du marché vers la diversification et la compétition des techniques nouvelles. La satisfaction des exposants et par conséquent des organisateurs révèle que l'hôtellerie, la restauration publique et collective, les dernières formules de fabrication et de distribution des repas, les méthodes nouvelles de gestion font, de ce secteur économique en plein développement, un moteur du progrès social.

Assemblée générale de l'International Congress

(ONI) International Congress and Convention Association (ICCA) est une association de professionnels spécialisés dans l'organisation et la promotion de congrès internationaux.

Elle est représentée dans 60 pays et compte actuellement 150 membres. On distingue les membres actifs, tous agents de voyages, et les membres associés, sociétés ou organismes ayant une activité se rapportant aux congrès, tels que compagnies aériennes et autres transporteurs, organisateurs professionnels de congrès, offices de tourisme, hôtels, palais de congrès, etc.

10 ans d'activité

ICCA a un secrétariat technique à La Haye qui établit et maintient à jour une documentation sur les principaux congrès internationaux qui se déroulent dans le monde, avec des informations sur les plus grandes associations, sur la localisation des manifestations précédentes et futures, le nombre et l'origine des participants, la liste des organisations nationales affiliées, etc.

Dès que le lieu et la date d'un congrès international ont été fixés, l'agent local ICCA prend contact avec le responsable pour lui offrir ses services pour l'organisation matérielle du congrès et ceux de toute la chaîne ICCA pour la promotion de la manifestation à l'étranger. En 1972, ICCA a été nommée agent officiel pour une cinquantaine de congrès internationaux.

Chaque année, ICCA tient son assemblée générale dans un pays différent. Celle de 1972 se tiendra à Paris du 6 au 10 novembre à l'Hôtel PLM Saint-Jacques, 17, bd Saint-Jacques. Elle revêt une importance particulière, car elle marque le dixième anniversaire de l'association.

L'Union internationale des Clefs d'or à Majorque

L'Union internationale des Clefs d'or a été fondée il y a vingt ans, par Ferdinand Gillet, originaire de Vissoc. Ce capitaine, qui avait fait une belle carrière dans l'hôtellerie, avait réuni en 1952, à Cannes, le congrès constitutif de l'Union internationale des Clefs d'or, après avoir contacté dans différents pays, les concierges des plus grands hôtels.

Aujourd'hui, l'Union internationale des Clefs d'or, dont le siège se trouve à Paris, rassemble les concierges de 17 pays d'Europe, d'Afrique du Nord, d'Israël et du Canada; ce qui représente un effectif d'un peu plus de 2000 membres. Depuis deux ans, cette organisation internationale a, comme président central, M. Oscar-Wirth, concierge de l'Hôtel Saint-Gothard, à Zurich, dont le mandat arrive à expiration. Quant au secrétaire général, il n'est autre que M. Jean Gillet, concierge de l'Hôtel Meurice, à Paris, fils du président-fondateur de l'Union.

C'est à Palma de Majorque, dans l'archipel des Baléares, que l'Union internationale des Clefs d'or va tenir, dans la première quinzaine de novembre, ses assises biennales où réunit plusieurs centaines de participants pour des séances de travail qu'agrémenteront différentes visites dans l'île.

Concours de la meilleure cuisinière d'Europe

Après tant de concours de beauté, The Sunday Times Magazine et le Gas Council anglais ont eu la bonne idée d'organiser un concours européen de la meilleure cuisinière non professionnelle. Après des éliminatoires régionales, 10 concurrentes ont présenté à l'Hôtel Europa à Londres leurs inventions culinaires à un jury composé de M. Silvio Trompato, maître chef des cuisines du Savoy de M. Stanley Regnaud, directeur du département de l'enseignement culinaire au collège technique de Westminster et de la rédactrice gastronomique du magazine.

La gagnante sur dix concurrentes de haute qualité a été Madama Nicola Cox, la blonde épouse d'un major dans le régiment des dragons écossais, grâce à un plat de sa fabrication, des escabots de veau cuites dans une sauce à la crème et au madère, avec des champignons, des tomates, du beurre et une pincée de paprika. Elle a touché un prix de 250 £ et représente le Royaume-Uni à la finale européenne qui a réuni récemment, au même hôtel, les meilleures cuisinières de onze autres pays.

Portugal: 3,8 millions de visiteurs

Le nombre d'étrangers en visite au Portugal durant l'année 1971 s'est élevé à plus de 3,8 millions, ce qui traduit une augmentation de 16 % par rapport à l'année précédente. Les principaux pays responsables de cette augmentation sont l'Espagne, le Royaume-Uni et l'Allemagne, avec, respectivement +40, +36 et +34 %.

Le nombre de touristes ayant séjourné dans les hôtels portugais a dépassé 8,7 millions. Les Anglais et les Américains viennent en tête avec plus de 2 millions d'unités, puis les Allemands avec 689 000, les Français avec 347 000, les Espagnols avec 305 000, et les Suédois avec 187 000 unités.

Les recettes provenant du tourisme dans la Métropole ont atteint en 1971, la somme de 8619 millions d'escudos, contre 6368 millions en 1970, ce qui représente une augmentation de 35 %. Les dépenses ont augmenté de 18 %. Le solde a été de 5313 millions d'escudos en 1971, contre 3573 millions en 1970, ce qui correspond à une augmentation de 49 %.

Investissement touristique au Sinai

5,5 millions de livres israéliennes ont été investies dans les entreprises touristiques à Di-Zahav (Dahab) au Sinai, a annoncé M. Moché Kol, Ministre du tourisme.

Le Centre touristique de Di-Zahav comprendra des services de plage, des restaurants, des unités de logement et un camping. Ces installations feront partie d'un plan de développement pour la création d'un centre touristique en collaboration avec l'Agence juive et le ministère du tourisme. Le projet comprend la construction de motels comprenant 200 à 250 chambres, d'un terrain de camping pouvant contenir 100 bungalows et 100 tentes. La création d'un centre de tourisme à Di-Zahav reflète la politique du ministère dont le but est de développer des centres touristiques et de retenir le plus possible de touristes visitant Israël.

Une nouvelle viande artificielle: le «Kesp»

La principale entreprise textile britannique, Courtaulds, vient de lancer un produit à base de protéine extraite de haricots; mélangée à des matières grasses animales et végétales ainsi qu'à des condiments et à des colorants artificiels. Le nouveau produit, nommé Kesp, est le résultat de trois ans de recherches dans les laboratoires Courtaulds, et l'on affirme qu'il peut remplacer la viande. La presse a été conviée récemment à un repas où tout était préparé au Kesp; les hors d'œuvres, dont un vol-au-vent champignons-kesp, les entrées comprenaient un kesp chasseur, ainsi que des côtelettes et des kromeskis. Un livre de 20 recettes a été préparé. Les gastronomes parmi les journalistes invités n'ont pas été enchantés, mais la maison fait valoir qu'il s'agit là d'un succédané sain et bon marché, pouvant être préparé aisément, et qui rendra de grands services aux ménagères, écoles et hôpitaux, car il contient 20 % de plus de calories que le poulet et 30 % de plus que le beefsteak.

R. E.

Réservation automatique des passagers de la Sabena

«Saphir»

A partir du 15 janvier 1973, les passagers de Sabena pourront faire réserver, en une fraction de seconde, leurs places à bord des avions de lignes belges, grâce au nouveau système de réservation électronique qui est actuellement en cours



d'installation au siège de la compagnie à Bruxelles.

Parmi les autres possibilités offertes par cet équipement figurent aussi la réservation de chambres d'hôtels et celle de voitures de location. Les spécialistes des problèmes de réservation de la Sabena ont donné à cet ensemble le nom de «Saphir» (Sabena's Automated Passengers and Hotel Integrated Reservations).

En coopération avec Air France

Pour automatiser ses services de réservation, la Sabena a conclu un accord de coopération avec Air France afin de s'assurer l'utilisation de la centrale Univac dont la compagnie française dispose déjà depuis quelques années.

Cette formule qui constitue un bel exemple de la collaboration qui existe dans certains domaines entre compagnies aériennes, comporte de nombreux avantages pour la Sabena. Elle lui permet de s'associer à un ensemble parfaitement mis au point et d'éviter l'énorme investissement que représente l'acquisition d'une installation individuelle.

Un hôtel suisse en terre britannique

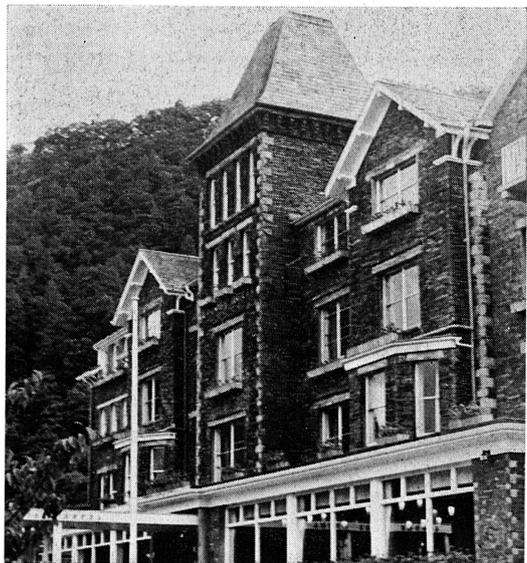
C'est dans le district des lacs du comté de Cumberland, aux confins de l'Angleterre et de l'Ecosse que j'ai découvert cet hôtel suisse. Il est situé au lac de Derwentwater, à 5 km de Keswick, dans un site un peu isolé et montagneux.

C'est une vaste construction de briques à l'allure d'un château, accompagnée d'une annexe édifiée il y a quelques années et qui permet à l'établissement de compter une soixantaine de chambres tout confort avec une capacité totale de 100 lits.

Il s'agit du Lodore Swiss Hotel, qui possède également une piscine chauffée en plein air, un joli parc, un court de tennis et plusieurs restaurants, dont le dernier, fort sympathique, a reçu le nom de «La Cascade». C'est un établissement de premier rang qui, depuis une vingtaine d'années, se trouve sous la direction de la famille England, un nom bien britannique. Mais, ce M. England a épousé une authentique Helvète de Suisse alémanique qui, avant son mariage, avait travaillé comme secrétaire à l'Office du tourisme de St-Gall. Aussi ne doit-on pas être surpris d'entendre parfois parler le «schwitzerdütsch» au cœur du Royaume-Uni. Le fils des propriétaires, qui s'occupe activement de la direction de l'établissement, tout en portant le nom d'England, a tenu à conserver la nationalité suisse de sa mère.

Les charmes de Schwytz

Rien d'étonnant donc à ce que j'aie été servi impeccablement par une charmante Schwytzoise et un jeune Italien qui avait naguère travaillé au restaurant de l'aéroport de Cointin. Au menu, j'eus la joie de découvrir une truite pochée à la zougoise, un cordon bleu à la Belle Suisse et un parfait glacé du bon Père William, tandis que sur la carte des vins figuraient, entre autres, une Cure d'Altalen, venue en droite ligne de Vevey et un Hallauer, importé directement de St-Gall. Comme je vous le dis, sous le ciel parfois nuageux de la vieille Albion, mais dans un décor enchanteur. V.



Wer zuletzt lacht, kauft jetzt bei Tschander.

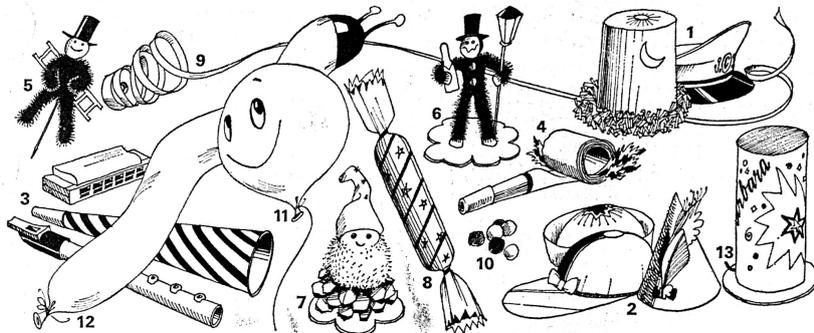
Bald wird es für den Wirt wieder ernst mit der heiteren Stimmung: zu Silvester. Denn wenn da Ihre Gäste in Stimmung sind, stimmt auch die Kasse.

Die richtige Stimmung können

Sie haben. Auf Bestellung. Von Tschander, dem Spezialisten*. Hier und jetzt. Lieber zu früh als zu spät.

Es wäre ja gelacht, wenn Sie sich ausgerechnet Ihr erstes Geschäft im neuen Jahr verscherzten.

*Unsere Cotillon-Abteilung ist so gross, dass wir daraus eine Ausstellung gemacht haben. Eine permanent in unserem Haus in Zürich. Und eine, mit der wir in der ganzen Schweiz unterwegs sind. Rufen Sie uns einfach an, wo wir wann sind.



Bestellung an Mario Tschander AG, Ausstellungsstr. 88, 8023 Zürich, Tel. 01/422777

1 Hüte-Sortiment «GALA», Karton mit 60 Stück:	Fr. 78.—	Anzahl Kartons	9 Luftschlangen (flammsicher), 6 m, Karton mit 100 Rollen:	1 3 5 Fr. 41.— 39.— 37.—	Anzahl Kartons
2 Hüte-Sortiment «FESTIVAL», Karton mit 60 Stück:	Fr. 48.—	Anzahl Schachteln	10 Wattebälle bunt oder weiss, Karton mit 100 Beuteln:	1 3 5 Fr. 25.— 24.— 23.—	Anzahl Beutel
3 Lärmartikel-Sortiment, Beutel mit 50 Stück:	Fr. 19.—	Anzahl Beutel	11 Ballons rund, farbig, Beutel mit 100 Stück:	Fr. 9.—	Anzahl Beutel
4 Lärmartikel-Sortiment, Beutel mit 100 Stück:	Fr. 17.90	Anzahl Beutel	12 Ballon-Sortiment, Beutel mit 100 Stück:	Fr. 16.50	Anzahl Beutel
5 Kaminfeger zum Anstecken, Schachtel mit 72 Stück:	Fr. 17.40	Anzahl Schachteln	13 Tischbomben-Sortiment, Schachtel mit 6 Stück:	Fr. 22.20	Anzahl Schachteln
6 Kaminfeger mit Laterne, Schachtel mit 12 Stück:	Fr. 13.80	Anzahl Schachteln	Kerzenständer mit Glückspilzen inkl. roter Kerze, Schachtel mit 12 Stück:	Fr. 17.—	Anzahl Schachteln
Kaminfeger, Tischfigur, Schachtel mit 12 Stück:	Fr. 8.40	Anzahl Schachteln	Wandfiguren, 70 cm, Kaminfeger-Sortiment:	Fr. 8.80	Anzahl Stück
7 Zwerg, Schachtel mit 12 Stück:	Fr. 7.80	Anzahl Schachteln	Herz-Girlande, Metallfolie, 4 m:	Fr. 4.60	Anzahl Stück
Zapfenmännchen, Tischfigur, Schachtel mit 24 Stück:	Fr. 16.50	Anzahl Schachteln	Girlande Buntpapier (flammsicher), 4 m:	Fr. 3.85	Anzahl Stück
8 Knaller-Sortiment (Crackers), Karton mit 36 Stück:	Fr. 30.60	Anzahl Kartons			

Name:

Liefertermin:

Strasse:

Datum:

Ort:

Unterschrift:

Die Stimmung stimmt, die Kasse klingt.

TSCHANDER

L'œuf de colomb



Chaque membre de la SSH

engage chaque année une jeune Suisse

ou un jeune Suisse

pour une carrière professionnelle dans l'hôtellerie.



Hotelschule Lötcher

Private gastgewerbliche Fachschule für Ausbildung, Weiterbildung, Umschulung.

Infole Absage ist ein Platz in unserem nächsten

Küchenkurs

vom 13. November bis 14. Dezember frei geworden.

Nähere Auskunft gibt Ihnen gerne das Schulsekretariat, 6356 Rigi Kaltbad, Tel. (041) 83 15 45.

116

Neu

In jedes Hotelzimmer:

Quick-Polish

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

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

53.588.004

Mehrumsatz im Gastgewerbe dank Merkurkaffee

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

Schlüssel-Anhänger

elegant, solid, lackschonend, unverwüstlich, voluminös, mit Zimmer-Nr. und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig!



Verlangen Sie bitte Muster, Tel. (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

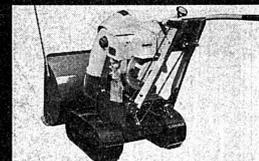
rolanaflor der Steh-auf-Flor

Qualitätsteppiche von Wand zu Wand Verkauf durch den Fachhandel Hergestellt von E. Küster-Zingg AG BERNERBURG

INTRAVEND + Gilson Schneefräsen unerreicht in Qualität, Leistung und Preis (ab Fr. 1980.—)



PS: 5, 7, 9, 10, 12, 14, 16 Arbeitsbreiten: 67, 90 und mehr cm Zubehör: Verladekamin, Raupenantrieb, Ansteckplüge: 1,10 m, 1,40 m, 1,80 m

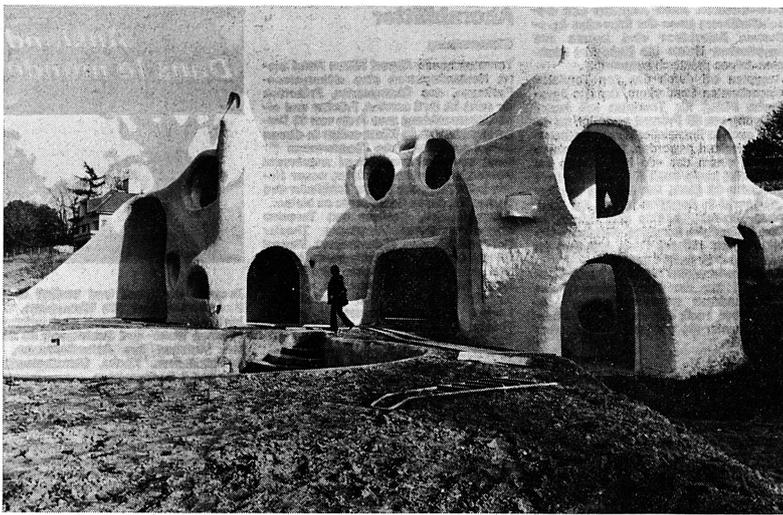


INTRAVEND AG

Postfach 8048 Zürich Tel. 051 62 88 22

Telex 54289

Wir suchen noch einige Gebietsvertreter



A Anières, près de Genève, vient de se terminer la construction d'une habitation unique au monde, puisqu'elle ne comporte aucune ligne droite. Le procédé de construction est aussi nouveau: sur une armature en treillis métallique doublé de saiges, le béton est projeté à l'aide d'une lance. Ainsi peut-on parler d'une architecture organique qui devient une authentique sculpture habitable et qui s'harmonise au paysage. Préfigure-t-elle l'architecture (pas particulièrement rationnelle) de l'hôtel de demain? (ASL)

En direct du Tessin

A propos de téléphériques rentables

Le Tessin compte une quarantaine de funiculaires et téléphériques et plusieurs projets sont sur le tapis. Il semble toutefois que c'est avec une certaine prudence que les dirigeants du tourisme s'aventurent dans de nouvelles entreprises qui dépendent si étroitement du tourisme.

On reparle actuellement du «sauvetage» du téléphérique de la Sighignola dont la construction commencée il y a 6 ans a été interrompue faute de moyens financiers. Les banques suisses ayant retiré leur appui à cette entreprise, c'est à d'autres sources que l'on cherche les quelque 4 millions de francs nécessaires à ce renforcement. Bien que ce téléphérique se trouve sur le territoire italien, il serait pour Lugano une intéressante attraction touristique. Montant de Campione - que l'on atteint facilement de Lugano par le bateau ou l'automobile - il atteindrait la splendide région de Lanzo d'Intelvi.

Un autre téléphérique, construit sur le versant sud du Tambo, avait été ouvert à Pentecôte. On prévoit qu'il ne sera en fonction que pour la saison d'hiver et qu'il fera le bonheur des skieurs venant de Lugano, de l'Italie et du Val Veduggio où se trouve sa station inférieure.

La flotte du Verbano s'enrichit

Comptant déjà une trentaine de bateaux, la flotte du Lac Maggiore va prochainement s'enrichir de 5 nouveaux bateaux. Ces unités vont remplacer des bateaux de faible capacité, qui ont fait leur temps. Plus modernes et mieux adaptés aux parcours moyens, ces bateaux sont en voie d'achèvement dans les chantiers d'Arona. Un bateau-bac pour 100 voyageurs est également en construction et fera le service entre Intra et Laveno. On ne connaît pas encore les noms qui seront donnés à ces nouvelles unités, mais rappelons les noms des anciennes: Azalée, Camélia, Fior d'arancio. Autant de noms qui firent rêver tant de couples en voyage de noces... Autres temps, autres mœurs! Cependant, les promenades lacustres gardent tout leur attrait!

Une forme de tourisme qui rapporte peu

On parle beaucoup au Tessin d'un tourisme de famille, résidentiel, alpestre. Or les représentants du développement touristique de la Leventine remarquaient récemment, qu'il s'agissait là d'une forme de tourisme qui rapportait peu à la collectivité. Constatation qui peut d'ailleurs être faite dans tous les villages de vallée, où il y a plus de logements de vacances que d'hôtels.

La plupart des maisons de vacances sont occupées par leurs propriétaires ou locataires - en majeure partie Tessinois et Confédérés - venant pour des séjours de longue durée ou des week-ends. Arrivant généralement motorisés, ces vacanciers débarquent, le coffre de leur voi-

Surpopulation étrangère

La deuxième initiative a abouti

Une nouvelle initiative contre la surpopulation étrangère en Suisse vient d'aboutir. Elle porte le griffe de l'Action nationale et s'érige précisément contre la surpopulation étrangère et le surpeuplement de la Suisse... Forte de quelque 70 000 signatures, elle ne porte pas de clause de retrait, ce qui signifie qu'elle sera soumise au peuple.

Significative et intéressante est la répartition des signatures: Suisse romande: 1633 signatures (VD: 950, NE: 460, GE: 113, FR: 90 et VS: 20). Suisse alémanique: 65 960 signatures (ZH: 28 600, BE: 12 200, BS: 5 700, SG: 3 700, AG: 3600, LU: 2 200, SO: 2 100, TI: 1840, ZG: 1 700, BL: 1 620, TG: 1 400, SH: 1 300.

re chargé de victuailles et d'objets utiles à leur séjour. A ce propos, on fait remarquer que la construction de villas ou la restauration de «rustici» coûtent chers à ces petites communes auxquelles on demande de payer l'infrastructure: canalisations, égouts, levée des ordures, etc.

A relever que dans la Leventine les hôtels comptent 1200 lits et les logements particuliers 3000 lits. Or, comme on le relève non sans une certaine ironie, les hôtels ont enregistré, en 1971, 37 443 nuitées et les logements de vacances 33001.

Courrier des lecteurs

Voici quelques larges extraits d'une lettre que nous adresse un lecteur attentif à l'un des problèmes actuels de notre hôtellerie:

Il fut un temps où l'Union suisse des arts et métiers lançait dans la presse, un appel contre la néfaste habitude de se voler le personnel par des offres de salaires mirobolantes. L'hypertrophie artificielle de nos industries réclamait un contingent d'ouvriers - toujours plus grand, ce qui incita M. Wähli, alors conseiller fédéral, à stigmatiser le danger économique d'une dépendance accrue de l'étranger. Cette sorte de typhon économique aspira d'abord les employés et ouvriers des branches où les conditions de travail demandaient une certaine abnégation, voir un peu d'héroïsme: l'agriculture, l'hôtellerie et branches annexes, même les administrations où pourtant...

Nous en sommes arrivés d'une manière générale à une réelle chasse au personnel, l'appât principal étant le gain offert, sans même que l'intéressé ait posé ses prétentions. Nous pourrions dire que tout est pour le mieux dans le meilleur des mondes et l'avenir, relâchement de la discipline professionnelle ou de la discipline tout court. Désire-t-on gagner davantage? Rien de plus facile: il n'y a qu'à changer de place; on aura l'embaras du choix! C'est là, à mon avis, basé tout de même sur plus de quarante ans d'expérience professionnelle, que la chatte a mal à la patte.

Que les patrons cessent de pratiquer la surenchère et appliquent un schéma valable pour toute la branche et toute la Suisse! Je vois déjà se lever les protestations d'ouvriers et de chefs syndicalistes, mais il faut laisser aux syndicats de chaque branche la possibilité de négocier en connaissance de cause les augmentations de salaires qui doivent avoir force de loi et maintenir un minimum d'ordre.

Le système de canalisation de la main-d'œuvre par le seul salaire le plus élevé a de nombreux autres mauvais côtés: on voit de nombreux ouvriers occuper des postes pour lesquels ils ne sont pas encore qualifiés et prendre ainsi la place des aînés qui seraient plus capables. On ne veut plus faire carrière, on veut rapidement bien gagner. Mais il y a d'autres valeurs que la monnaie sonnante: la formation professionnelle soignée est garante de sécurité permanente; les prestations sociales sont garantes de la sécurité personnelle et familiale. Ce sont là des atouts à ne pas négliger non plus. Que les patrons cessent de forcer la rémunération et considèrent tous les autres aspects capables d'intéresser le travailleur et de fixer sa solidarité avec l'entreprise! Le fossé entre les générations ne doit pas se creuser davantage, car à l'injustice matérielle s'ajoute l'injustice sociale. Messieurs les payants, c'est à vous d'agir; et ça presse!

R. Michel



Fête d'automne à l'aéroport de Cointrin

Durant le mois d'octobre, M. André Canonica, qui exploite les restaurants de l'aéroport de Cointrin, a organisé en collaboration avec les bières Feldschlösschen, une grande fête permanente, à l'enseigne de la Bavière, de ses spécialités et de son folklore, avec la participation d'un quintette bien sonnant, qui a fait la joie des amateurs venus très nombreux, durant quatre semaines et demie, pour prendre part à ces réjouissances.

Restaurant chinois à «La Réserve»

La cuisine chinoise est l'une des plus réputées qui soient dans le monde. L'hôtel «La Réserve», que dirige M. Jean Armlinger, se devait de lui faire une place de choix dans son établissement. D'autant plus que Genève est une ville internationale où la gastronomie joue un rôle particulièrement important. C'est pourquoi à Bellevue se trouve maintenant, à l'enseigne de «Tse-Fung», un restaurant chinois de grande classe.

Relève aux fourneaux du Buffet de Cornavin

Un nouveau chef se trouve aux fourneaux du Buffet de la gare de Cornavin, que dirige M. et Mme Jean Schild. Il s'agit de M. Gérard Rebillon, un Parisien de 32 ans, qui prend la relève de M. André Bouchet, qui exploite désormais le restaurant du «Coc à la broche», à Chêne-Bourg, en compagnie de M. Jean Treffort, qui dirigeait depuis quelques mois les fourneaux du restaurant «Le Kleber», que M. et Mme Schild ont ouvert, ce printemps, dans le quartier du Mont-Blanc. C'est maintenant M. Henri



L'avenir de l'hôtellerie dans le miroir de la presse

La table ronde organisée à Genève sur l'avenir de l'hôtellerie suisse a obtenu un beau succès de presse. Les journalistes présents, qui avaient animé un fructueux dialogue, ont relaté fidèlement l'essentiel de ce qui avait été dit au cours de la rencontre, en l'occurrence un tableau des principales difficultés auxquelles elle nous avons recueillis pour vous:

LA SUISSE:

Les hôteliers suisses l'ont confessé: la qualité de leurs services tend à fléchir et l'avenir de leur industrie, qui a fait jusqu'ici la réputation du pays, est compromis.

A qui la faute? Sans dissimuler leurs propres torts, les hôteliers l'ont attribuée à une partie du personnel dont les qualifications et le goût pour le travail bien fait vont s'amenuisant, simplement parce qu'en situation de pénurie de main-d'œuvre, on n'ose plus exiger.

Etait-ce simplifier abusivement le problème que de le ramener à cette cause? Certes non: il suffit d'être tributaire du restaurant deux fois par jour et trente jours par mois pour admettre que le mal vient de là. On peut voir des établissements où le travail est devenu un enfer: les serveuses terrorisées n'osent plus transmettre à un personnel de cuisine omnipotent parce qu'insuffisant les réclamations des clients, par crainte des représailles.

Quel remède? Sans aucun doute résiderait-il dans un assouplissement des restric-

Ricottier, chef français réputé lui aussi, qui dirige les fourneaux du «Kleber».

C'est l'heure de la marée...

M. et Mme François Perret, qui exploitent le Restaurant du parc des Eaux-Vives, ont célébré l'ouverture de la maison en organisant une grande Quinzaine de la marée, marquée par une soirée inaugurale à laquelle plus de 150 invités se pressaient, parmi lesquels on reconnaissait M. Charles Leppin, président central de l'Union suisse des hôteliers, ainsi que M. Pierre Raisin, conseiller administratif de la ville de Genève. Un somptueux buffet «maritime» avait été dressé, avec accompagnement de cinq vins de Bordeaux, que présenta fort docilement M. Jean-Pierre Hertzog, importateur.

Ski à forfait dans les Alpes fribourgeoises

On se souvient que la saison d'hiver 1971/1972 avait vu une importante innovation dans les Alpes fribourgeoises. Il s'agissait de la création de séjours forfaitaires à ski. Compte tenu des résultats encourageants obtenus l'an dernier, ces semaines forfaitaires de ski sont à nouveau organisées cette année.

Evolution naturelle s'il en est, puisque le marché des vacances est toujours plus friand de ces arrangements tout compris, et que l'industrie touristique fribourgeoise est chaque année mieux équipée pour satisfaire les besoins de sa nombreuse et fidèle clientèle.

Un long hiver et de nombreuses prestations

Cette offre est valable durant toute la saison d'hiver 1972/73, sans restrictions; elle se fonde sur un arrangement de 8 jours (7 nuits) comprenant, pour un prix à partir de 269 francs, le logement en pension complète ou demi-pension, le libre parcours sur les installations de tourisme, le choix des pourboires et les taxes, ainsi qu'une option pour les cours de l'Ecole suisse de ski.

4 stations (Grüyères/Moléson-village, Charmey, Les Paccots et le Lac Noir) et 20 hôtels sont en lice. Les bonnes agences de voyages, les offices de tourisme et les bureaux de renseignements CFF et les bureaux officiels de renseignements participent à cette campagne élaborée et lancée par l'Union fribourgeoise du tourisme. Une carte de séjour, remise au client lors de la confirmation d'une commande pouvant se faire par correspondance, donne droit à toutes les prestations prévues.



Du nouveau à Yverdon-les-Bains

On vient de présenter un nouveau projet du complexe balnéaire d'Yverdon dont nous avons parlé il y a quelques mois. On sait que les premières études tendant à redonner vie à la station thermale de la capitale vaudoise du Nord prévoyait la démolition de l'ancien Hôtel des Bains. Le canton ayant accepté de restaurer à ses frais certains bâtiments classés, il est devenu possible de modifier le projet. La société genevoise intéressée à cette affaire a prévu d'acquiescer un terrain supplémentaire où s'élèverait un hôtel-tour de 300 lits environ, à caractère social, dont le prix des chambres serait donc assez bas. Il y aurait également des boutiques et un restaurant self-ser-



ce. L'ancien Hôtel des Bains deviendrait un hôtel de 1ère catégorie avec chambres pour les curistes.

Le nouveau projet prévoit donc deux parties distinctes: le bâtiment thermal et l'hôtel restauré d'une part, sur le terrain actuel, et l'hôtel-tour sur le terrain supplémentaire. La surface totale atteindrait 73 000 m² pour tout le complexe thermal et les hôtels. L'établissement thermal pour 500 malades comprendrait deux piscines, des locaux de traitements et une piscine couverte de 33 sur 20 mètres ouverte aux Yverdonnois. C'est dire que l'ensemble de la population du Nord vaudois est intéressée à cet ambitieux projet dont elle espère une réalisation rapide.

Un hôtel de congrès à Nyon?

Très bien située entre Genève et Lausanne, Nyon ne dispose pas encore d'un équipement hôtelier lui permettant de jouer un rôle important dans le tourisme vaudois. On s'en préoccupe maintenant et l'on envisage la construction d'un hôtel pouvant recevoir des congrès; la récente expérience leusannoise fait que l'on ne prononce pas le mot d'hôtel-tour, qui contient son poids de dynamite. Mais il existe d'autres possibilités pour ériger un hôtel mieux adapté aux lignes générales de la petite ville dont la population a pratiquement doublé en vingt ans.

L'Afrique du Sud au rendez-vous de Laysin

On espère recevoir cet hiver quelque 2000 skieurs en provenance d'Afrique du Sud à Laysin: 2000 personnes venant par groupe toutes les semaines à l'instigation du «Springbok-Ski-Club de Johannesburg». Il a paru à fin août, dans une revue illustrée sud-africaine à très fort tirage, un reportage consacré à Laysin et à l'activité du Ski-Club qui y fit venir l'an dernier déjà plus de 1000 sportifs. On pense donc que le nombre sera doublé cet hiver et l'on fait remarquer que l'Afrique du Sud représente un réservoir de plus de 20 millions de skieurs actifs.

Le Cas victime de l'escalade

Au cours de sa dernière assemblée générale des délégués, le Club alpin suisse a décidé d'augmenter la taxe par nuitée, passée dans ses cabanes. Ce projet, qui ne touchera toutefois que les membres des clubs alpins étrangers, liés jusqu'ici par un accord de réciprocité, s'élèvera désormais à 6 francs au lieu de 4; la décision est motivée par l'escalade des prix qui caractérise la conjoncture actuelle.

24 HEURES:

L'hôtellerie se sent comme le parent pauvre de l'économie suisse. Elle déplore la politique fédérale de la main-d'œuvre qui est contraire à ses intérêts et la place, sur le marché du travail, dans une station de concurrence fort défavorable avec les autres industries. Elle a déjà envoyé une pétition au Conseil fédéral pour l'inviter à revoir ses contingents de saisonniers en faveur de l'hôtellerie. Elle s'est heurtée à un mur puisqu'elle n'a pas été reçue. Elle a cependant réitéré sa demande et a obtenu cette fois-ci une entrevue avec notre Exécutif suprême, fixée au 10 novembre prochain. (...)

La pénurie de main-d'œuvre rend en tout cas aux apprentis une tendresse toute particulière de part de leurs employeurs qui n'hésitent pas à déclarer que les contrats d'apprentissage sont désuets, qu'il faut jusqu'à doubler les salaires qui y sont prévus.

Une revalorisation qui devrait tout de même avoir ses effets. (J. Kuntz)

LE COURRIER:

Un grave malaise sévit actuellement dans l'hôtellerie suisse. Cet inconfort accentué est imputable à deux faits majeurs: la pénurie de main-d'œuvre (autant suisse qu'étrangère) et la difficulté, pour nos hôteliers, de trouver un second souffle. Les données économiques actuelles, la généralisation de prestations sociales mieux adaptées, l'évolution du tourisme de masse sont autant de facteurs qui accélèrent un processus de modernisation, de changement et de revalorisation des professions hôtelières, à quelque niveau qu'elles se situent. Par tradition, par vocation, l'hôtellerie veut rester à la hauteur d'une renommée qui fut la sienne des années durant, mais l'on assiste aujourd'hui à un curieux paradoxe: maintenir une tradition dans un contexte socio-économique radicalement différent. Bref, être pareil en changeant! (D. Bord)

tions de main-d'œuvre, qui permettrait aux patrons de choisir leurs collaborateurs. Mais est-ce le seul remède? En exposant leurs maux à la presse, les hôteliers ont aussi voulu se donner bonne figure en insistant sur les améliorations apportées aux conditions de travail et de rémunération, améliorations qui devraient revaloriser la profession aux yeux des jeunes.

Certes, il est des établissements où ces améliorations sont réelles. Mais combien en voit-on d'autres où elles ne sont qu'apparences, parce que la simple diversion du gain par le nombre d'heures ramène le salaire-horaire à des niveaux ridiculement bas? (ml)

TRIBUNE DE GENEVE:

Mais qu'en est-il de l'avenir? Certes la pénurie de personnel est un problème qui ira en s'aggravant, mais au-delà de cette des structures de l'hôtellerie suisse permettent une adaptation, une concentration n'est-elle pas nécessaire lorsqu'on voit non un hôtel suisse mais un chaîne américaine s'intéresser au futur grand casino de Genève? La question n'a malheureusement pas été évoquée. Tout au plus a-t-on appris qu'il fallait au bas mot 100 000 francs pour aménager une chambre d'hôtel ce qui semble exclure à priori l'hôtellerie familiale au profit de grands groupes financiers et hôteliers américains. Va-t-on vers l'hôtel presse-bouton, self-service comme aux Etats-Unis? Une telle situation ne semble pas du goût des hôteliers présents. Pour MM. Leppin et de Mercurio, on revient à la notion de service personnalisé, ce qui semble donner de l'avenir à notre ancienne tradition suisse d'accueil de qualité.

On aurait aimé avoir les fruits d'une réflexion moins lapidaire sur ces questions. Malheureusement, les hôteliers semblent trop obsédés par leurs problèmes de personnel pour parler d'autre chose. (E. Balaceano)

Deutschland

Staatliche Zuschüsse für Betriebsberatung

In der Bundesrepublik Deutschland werden im Rahmen der Strukturpolitik für kleinere und mittlere Unternehmen als Teil der gesamten Wirtschaftspolitik seit Jahren Zuschüsse für Betriebsberatungen gewährt. Die Zuschüsse für Betriebsberatungen im Geschäftsjahr 1972 eine Größenordnung von etwa 300 000 DM erreichen – ein Zuschussbetrag, der wesentlich über den gewährten Beträgen der vergangenen Jahre liegt.

Nachfolgend ein Überblick zu den Voraussetzungen, unter denen in der Bundesrepublik Deutschland nach den Richtlinien des Bundesministeriums für Wirtschaft und Finanzen staatlich bezuschusste Betriebsberatungen in Anspruch genommen werden können.

Nach den genannten Richtlinien des Bundesministeriums für Wirtschaft und Finanzen werden den Unternehmen des Hotel- und Gaststättengewerbes, die einen Jahresnettoumsatz von 1,5 Mio DM (ohne Mehrwertsteuer) nicht überschreiten,

im Rahmen des Projektes »Verbilligte Betriebsberatung« mit Hilfe von Bundeszuschüssen die Möglichkeit gegeben, eine betriebswirtschaftliche Beratung sowie zwei Anschlussberatungen verbilligt in Anspruch zu nehmen. Daneben werden die Kosten einer Betriebsberatung bis zur Dauer von acht Tagen vom Bund bezuschusst.

Höhe der anerkennungsfähigen Kosten
Von den anerkennungsfähigen Kosten werden aus Bundesmitteln im einzelnen erstattet:

- 75 Prozent der Honorarkosten bei Betriebsberatung mit einem Jahresumsatz bis zu 300 000 DM
- 50 Prozent der Honorarkosten bei Betriebsberatung mit einem Jahresumsatz von 300 000 bis 1,2 Mio DM
- 25 Prozent der Honorarkosten bei Betriebsberatung mit einem Jahresumsatz von 1,2 bis 1,5 Mio DM
- 100 Prozent der Reisekosten nach dem Bundesreisepreisverzeichnis.

Die in Anspruch genommene Betriebsberatungsstelle berechnet dem Unternehmer lediglich den zu zahlenden Differenzbetrag. Die Koordinierungsstelle des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes in Bad Godesberg übernimmt die Abrechnung der Betriebsberatung in bezug auf die vom Bundesministerium für Wirtschaft und Finanzen gewährten Zuschüsse.

Worauf erstreckt sich die Beratung?

Es können alle wirtschaftlichen, organisatorischen, technischen, betriebspsychologischen und betriebssoziologischen Fragen von der bezuschussungsfähigen Betriebsberatung erfasst werden. Lediglich Neubauberatungen sowie Beratungen für Umbauten, die ausschließlich der Verschönerung der Betriebe dienen, sind von der Förderung ausgeschlossen. Auch Beratungen, die sich ganz überwiegend auf Rechts-, Versicherungs-

sten-»Booms«. Nach Angaben des Geschäftsführers eines der führenden ägyptischen Reisebüros sind bereits alle ägyptischen Hotels bis Ende Mai nächsten Jahres praktisch ausgebucht. Ägypten sei durch den den Touristen eingeräumten Sonderkurs, der das ägyptische Pfund für Touristen mit harter Währung um 35 Prozent verbilligt, zu einem auch in finanzieller Hinsicht attraktiven Reiseland geworden. Ein Doppelzimmer in einem der »de luxe«-Hotels am Nil kostet heute auch für einreisende Touristen 58 Mark. Der Neubau von Hotels macht in Ägypten jedoch nur langsame Fortschritte. Das seit Jahren im Bau befindliche luxuriöse »Fontana«-Hotel auf der Nilinsel Roda soll nun im nächsten Jahr fertig werden.

DDR führt im Ostblock mit West-Besuchern

Die DDR konnte im vergangenen Jahr weit mehr westliche Besucher registrieren als irgendein anderes Ostblockland. Dies geht aus einer in Ostberlin veröffentlichten Fremdenverkehrsstatistik der Ostblock-Länder hervor. Wie das Informationsbüro West berichtet, hatte die DDR fast ebenso viele Besucher aus nichtsozialistischen Staaten wie Polen, die CSSR, die Sowjetunion, Bulgarien, Rumänien und Ungarn zusammen. Insgesamt besuchten im vergangenen Jahr 5,9 Millionen Touristen die DDR, davon kamen 1,7 Millionen aus dem Ostblock, unter den Besuchern aus nichtsozialistischen Ländern dominierten nach der Bundesrepublik (2,5 Millionen) Besucher aus Italien, den USA, Frankreich, den Niederlanden, Grossbritannien, Schweden, der Schweiz und Dänemark.

Gefährliche Werbung

Kopenhagen. (JD) Ein dänischer Gastwirt machte von einem zufriedenen spielenden prominenten Gast ein Farfotobild, hängte das stark vergrößerte Bild in einen Schaukasten und versah es mit dem Schriftband: »Ihm hat es bei uns vorzüglich geschmeckt! Wann dürfen wir Sie bedienen?« Das Foto zeigt den Gast in einem als Entschädigung die Hälfte vom Mehrverdienst in den beiden Monaten. Da der Gastwirt sich entschuldigte, aber nur 200 Dänekronen für das Bild im Aushang zahlen wollte, entschied ein Vergleichsgericht, dass zwar nicht die Hälfte des Mehrverdienstes, aber »unbesehen« 2000 Dänekronen mangels vorheriger Vereinbarung zu bezahlen seien. Für die weitere Benutzung muss ein Vertrag für die Ueberlassung des Bildes mit Einmalabfindung oder Monatsgebühr beschlossene werden. Sv. Th.

Der Gast hilft mit

Es gibt in Paris, Marseille und Nizza je zwei Hotels der gehobeneren Kategorie, die ihre Gäste bereits als Aushilfspersonal einspannen. Wer sein Bett selber macht und das Badezimmer reinigt, erhält eine Ermässigung von 25 Prozent. Die Hotels sind darin einem amerikanischen Beispiel gefolgt, denn in New York, Chicago und San Francisco wurde das Do-it-yourself-System schon vor einiger Zeit eingeführt. Die Ermässigung wird erst nach einer Kontrolle durch die Gouvernante gewährt. Selbstständig nehmen nicht alle Gäste diesen Arbeitspart in Anspruch, doch ist die Zahl derjenigen, die ihr Zimmer selbst besorgen so gross, um die Behauptung zu stützen, der Gast lasse sich in die Dienstleistung sehr weitgehend einbeziehen, sofern ihm daraus ein Vorteil erwachse. jad.

Ahornblätter

Gästewerbung

Torontos neues Airport Hilton Hotel bietet Hochzeitspaaren eine »Honeymoon-Package«, das Champagner, Frühstück für zwei im Bett serviert, Früchte und eine Ueberrnachtung zum Preis von 35 Dollar einschliesst. In Kürze sollen in diesen Suites auch love tubs (Badewannen für zwei) und kostenloser Spielzeug angebracht werden. Die Eröffnung vieler neuer Hotels beim Flughafen ist die Triebfeder des Wunsches, etwas Besonderes zu bieten. Edwin Mirvish, Besitzer von Torontos elegantem Royal Alexandra Theater (1497 Sitze), des Warenhauses Honest Ed und erfolgreicher Restaurants, ist wegen seiner ungewöhnlichen Einfälle bekannt. Nun bot er Abonnenten, die Karten für mindestens fünf Vorstellungen kaufen, ein Gratis-Dinner in seinem Theater-Restaurant.

Das National Traveller Hotel in der Universitätsstadt London (im westlichen Ontario) ist das »Flagship« einer neuen Hotelkette. Das Hotel mit 82 Zimmern hat Farbfernsehen in jedem Zimmer und 36 Saunas. In Calgary, Hauptstadt der Prärie Provinz Alberta, hat der Bau eines 20 Stock hohen Hotels (eineinhalb Millionen US-Dollar) begonnen. Das 400-Zimmer-Hotel, dessen Kosten auf 10 Millionen Dollar geschätzt werden, wird Teilstück des neuen Calgary Convention Center. Mit dem Management wird die Four Seasons Hotelkette betraut werden.

Bauchronik

In der Nähe des Parlamentsgebäudes in Quebec wird Le Concorde Hotel (440 Zimmer) errichtet. Der 29 Stock hohe Bau, der Tagungen bis zu 1800 Teilnehmern aufnehmen kann, wird im Dezember 1973 eröffnet. Le Concorde wird in einem rotierenden »Rooftop«-Restaurant ein einzigartiges Ausblick auf die Stadt gewähren.

Die Red Oak Inn in Brandon, das neueste Canadian Pacific Hotel in der Prärie, wurde mit einem Kostenaufwand von 1 800 000 Dollar erbaut. Es hat 100 Zimmer und Bankenträume für 600 Personen.

Neue Hiltons

In einer Zeit, in der auch in Holland von einem Hotelbau-Boom gesprochen wird, hat die Hauptstadt Amsterdam allein in jüngster Zeit 9 Neubauten mit 3567 Betten bescherte, hat Hilton auf dem Amsterdamer Flughafen Schiphol sein 57. Hotel, das »Schiphol Airport Hilton« eröffnet. Bei Vollendung des Amsterdamer Hilton (701 Betten) vor 10 Jahren und die Rotterdam nicht wie viele Teile von Amsterdam vernahm man noch recht lebhaft Bedenken gegen das Auftreten ausländischer Konzerne bei minimaler eigener finanzieller Beteiligung, aber diese Stimmen sind beim dritten Hilton (400 Betten) weithin verstummt. Man neigt offenbar nicht zuletzt bei Hotel- und Gaststättenerweiterung positive Seiten abzugewinnen, zumal in Amsterdam und Rotterdam nach recht kurzer Anlaufzeit bereits sehr günstige Belegungen erzielt werden konnten und im Rotterdamer Hilton 92,5 und im Amsterdamer Hilton 90 Prozent der Gäste Ausländer sind. Von 10 Gästen kommt nur einer aus Holland. Auch bei den anderen First-Class-Hotels ist der Anteil der Einheimischen ganz gering. Es triumphieren die devisaerbringenden Gäste aus aller Welt. Obwohl Schiphol einige Meter unter dem Meeresspiegel liegt, wurde das neue Hilton nicht wie viele Teile von Amsterdam auf Pfählen errichtet, sondern in eine riesige Betonwanne eingebettet. In seiner luxuriösen Ausstattung hält sich das »Schiphol Airport Hilton« weitgehend an das Standard-Muster. In der Hauptstadt von Kolumbien wurde kürzlich das Bogotá-Hilton-Hotel eröffnet. Es befindet sich im geschäftlichen



Zentrum der Stadt und verfügt in 41 Stockwerken über 200 Wohnräume. Die Mehrzahl der Wohnräume sind unterteilt in einen Wohn- und Schlafraum; 33 Suiten bestehen aus Aufenthaltsraum, 3 Schlafzimmern, Küche, Dienstbotenzimmer und 2 Badezimmer. Das Bogotá-Hilton offeriert seinen Gästen ausserdem ein Schwimmbad, einen Sportklub, türkisches Bad, und die Möglichkeit zum Golfspiel. Das Kuala Lumpur Hilton wurde am 1. November eröffnet. Das 36 Stockwerke zählende Gebäude steht im Herzen der Stadt. Fernöstlicher Zauber umfängt den Gast in den 590 Zimmern und den öffentlichen Räumen. Der grosse Kongresssaal für 1100 Personen scheint zu einem islamischen Palast zu gehören. Wird Massage im Zimmer in den Hiltons unserer Breitengrade eigentlich auch offeriert?

Intourist öffnet einen Knopf

Das sowjetische Reisebüro Intourist hat Vertreter des Verkehresamtes Berlin während einer ersten Gesprächsreihe in Moskau und Leningrad zugesagt, für sowjetische Bürger Westberlin-Reisen zu organisieren. Die in Moskau und Leningrad kürzlich geäußerte Klage der sowjetischen Vertreter, der Reisestrom von Westberlinern in die UdSSR sei im Verhältnis zur übrigen Bundesrepublik »zurückhaltend«, habe das Verkehresamt mit dem Hinweis auf »Gegenseitigkeit« erwidert. Intourist habe darzuehin zugesagt, sowjetische Bürger zu Fagungen, internationalen Kongressen, Fachgruppenreisen und Gewerkschaftsreisen nach Westberlin zu schicken, wobei auch die Hotelunterbringung nicht im Ost-, sondern im Westteil der Stadt vorgesehen sei. Der Präsident von Intourist habe ausserdem angekündigt, im Februar 1973 an der Internationalen Tourismus-Börse in West-Berlin teilzunehmen. E. S.

Wunderfützig suchen Sie den Stern, es gibt Neues in den Kelleren von ORSAT



Der neue Star der Orsat-Weine. Ein Kind des rechten Ufers. Dieser Fendant hat Rasse wie die Leute dieser Gegend. Etoile du Valais... ein trefflicher Gefährte im Alltagsleben. Alphonse Orsat S.A., Marigny, Propriétaires-Éleveurs de vins du Valais depuis 1874

Nachrichten aus aller Welt

Computer-Köche

Forscher an der Tulane Universität in New Orleans haben in vierjähriger Arbeit einen Computer zum Diätkoch ausgebildet. 2500 verschiedene Nahrungsmittel, die sich aus 19 Grundnährstoffen zusammensetzen, über tausend Rezepte, die zur Zeit bekannten Diätvorschriften und die Preise wurden dem System einverleibt. Zwei Spätläder dienten als Versuchsküchen. Das Forscherteam ist überzeugt, dass die Menüplanung durch den Computer wesentlich wirtschaftlicher ist. Sie haben mit dem Computer eine Tagesernährung von 32 Cents pro Verpflegten erzielt. Die Versuchsspitäler sind durch einen

Terminal (wie bei Reservationssystemen) mit dem Computer verbunden und können jederzeit einzelne Menüs oder ganze Menü-Folgen abrufen. In Sekundenschnelle gibt er ihnen bekannt, was sie ihren Leber-, Magen- und Nierenkranken an diesem Tag am preiswertesten servieren. Weitere Versuche über den Einsatz von Computer-Köchen für Restaurants, Anstalten und Gefängnisse sind im Gange. Sch.

Ägypten empfiehlt sich als preiswertes Reiseland
Ägypten erwartet auch in der kommenden Wintersaison noch eine Steigerung des seit zwei Jahren anhaltenden Touri-

vorherhin nicht allein an München und das Jahr 1972 gedacht. Aufmerksame Betrachter erkennen bald eine gewisse Ordnung der Bildersprache, eine »visuelle« Grammatik. So bedeutet beispielsweise ein schwarzer Balken am oberen Rand eines Piktogramms den Hinweis auf einen geschlossenen Raum. Ein schwarz eingerahmtes Symbol: Sicherheit. Fragezeichen weisen zu Anfragestellen. Eine schwarze Hand in verschiedenen Variationen zeigt an, dass man hier etwas tun kann oder nicht tun darf, oder dass andere etwas für einen tun. Ein

weisser Querstrich bedeutet dabei immer nein, ein Verbot. Wie der Pfeil, ein das bereits weltweit eingeführtes Symbol, immer eine Richtung anzeigt. Die U-Bahn in München ist bereits nach dem Aicher-Orientierungssystem beschildert; internationale Hotelketten wollen es einführen. Denn: Eine Fülle weiterer Zeichenkombinationen ist möglich. Abstrakte Vereinfachungen sind denkbar. Symbolträchtige Farben können den »Ausdruck« noch vertiefen. Für ein zukünftiges »Tourismus-Chinesisch«, das jedes Kind versteht. (Aus »Welt am Sonntag«)

Tourismus – chinesisch

Piktogramme zur Orientierung in fremden Ländern

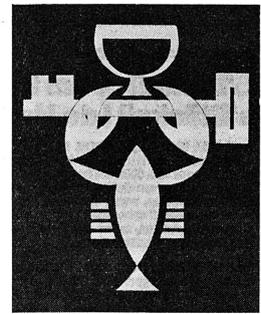
Männchen im Bett gleich Hotel, Teller mit Besteck gleich Restaurant. Das sind zwei von 200 »Kobakeln« einer Sprache, die kinderleicht zu verstehen ist, der »Piktogramm-Schrift«. Diese wortlose Bildersprache soll überall dort wichtige Informationen und Orientierungshilfen geben, wo das Sprachewirrwahl babylonisch ist: auf Flughäfen und Bahnhöfen, in internationalen

Hotels und an den Treffpunkten des Fremdenverkehrs. Dabei ist das Comic-Element für den Welttourismus eigentlich »nur« ein Nebenprodukt der Olympischen Spiele 1972. Denn der Grafiker Ott Aicher und sein »Büro für visuelle Gestaltung« hatten für das olympische Völkergemisch aus bereits vorhandenen Ansätzen eine »non-verbale« Schrift entwickelt, aber von



Frankfurterli

Rückblick auf die 13. IKA und die 22. BUFA

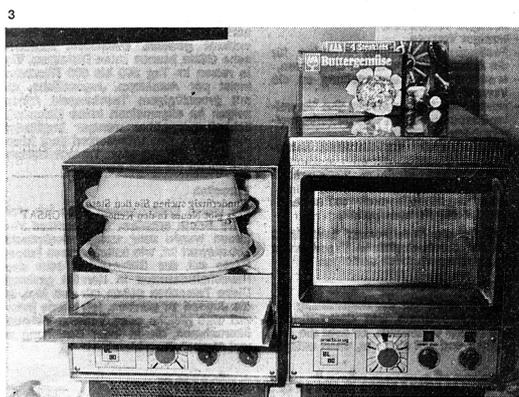
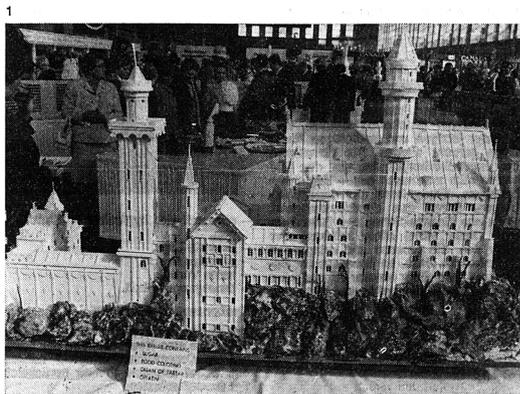


Vom 8. bis 15. Oktober 1972 wurden, nach vierjähriger Pause, wiederum die Internationale Kochkunst-Ausstellung IKA und die Bundesfachschau für das Hotel- und Gaststättengewerbe BUFA auf dem Messegelände in Frankfurt durchgeführt.

Nicht weniger als 476 Firmen stellten an dieser Grossveranstaltung für das Gastgewerbe, auf einer Gesamtstandfläche von 19 623 Quadratmetern, ihr Angebot vor.

Allein 170 von ihnen boten Geräte, Einrichtungen und Maschinen für die Hotel- und Restaurationsküche an, was zeigt, welche grosse Bedeutung diesem Sektor beigemessen wird.

Weitere Schwerpunkte waren Nahrungsmittel und Genussmittel sowie Getränke (von zirka 120 Firmen angeboten) und sonstige Hotel- und Restauranteinrichtungen, wie Porzellan, Glas, Bestecke, Tisch-, Bett-, Küchenwäsche und Berufskleidungen. Dieses breite Angebot gab dem Be-



1 New Hamstain Castle aus Zucker. Hergestellt von der amerikanischen Nationalmannschaft.

2 Schauküche im Restaurant der Nationen. Die australische Nationalmannschaft bei der Arbeit.

3 Auch in Deutschland findet das Mikrowellengerät einen sehr grossen Absatz, und dementsprechend waren auch viele Fabrikate ausgestellt. (Foto: Practico Wiesbaden)

4 Lamellenförderanlage für Speisentransporte und Schutzgeschirrschub. (Lamellen auswechselbar)

5 Kochkombination Monoblock – deutsches System. Zu beachten ist die Kombination Herd, Friteuse und Kippbratpfannen sowie die bodenfreie Anordnung (auf Sockel).

Herstellerfirma: Fa. Kreffl.

sucher die Möglichkeit, eine Fülle von Informationen, Anregungen und Ideen zu sammeln.

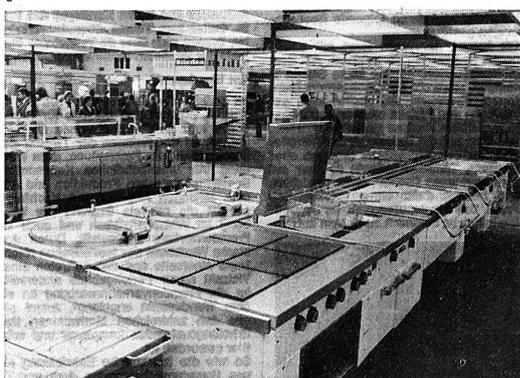
Wesentliche Neuerungen waren auf dem technischen Sektor keine zu finden, die nicht schon an der IGEHO 71 zu sehen waren, jedoch wurde sowohl an der BUFA wie an der IKA dem Bestreben des Gastgewerbes nach organisatorischer wie technischer Rationalisierung Rechnung getragen.

Die rund 800 Köche aus 22 Ländern zeigten an der IKA nicht nur sogenannte «klassische» Kochkunst und Anrichteweise; eine ebenso wichtige Rolle spielten schonend vor- und zubereitete Speisen.

An der diesjährigen IKA kam dies rein äusserlich dadurch zum Ausdruck, dass Diät- und Kasinorestaurant (Gemeinschaftsverpflegung) nicht mehr unter ein und demselben Dach mit dem «Restaurant der Nationen», sondern in der Messe-Hauptgaststätte untergebracht waren und somit an Bedeutung und Attraktivität gewonnen haben.

Sehr grosses Interesse wurde der Halle 3 gewidmet, in welcher man die Kunstwerke der verschiedenen Teams aus der ganzen Welt bewundern konnte. Ebenfalls in dieser Halle war das Restaurant der Nationen untergebracht, in welchem der Besucher die Möglichkeit hatte, in den speziell gebauten Schauküchen den Köchen bei der Arbeit zuzusehen.

Bei der Bewertung der zu den IKA-Wettbewerben eingereichten Arbeiten spielte traditionsgemäss die Optik eine gewichtige Rolle; zunehmend war aber eine Tendenz der «Kampfrichter» zu beobachten, die Zusammenstellung nach modernen Ernährungsprinzipien und die küchentechnisch sinnvolle, rationale Herstellungsweise in die Bewertung einzu beziehen. Wie in der HOTEL-REVUE Nr. 43 berichtet, haben Küchenchefs der Schweizer Delegation hervorragend abgeschnitten.

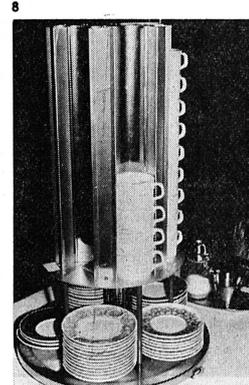
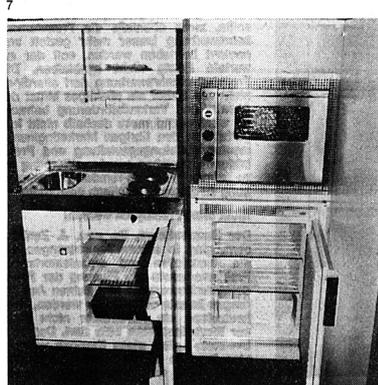


6 Elektronik-Herd mit stufenloser Wärmeregulierung. Die Kochplatte ist in verschiedene Wärmefelder aufgeteilt.

7 Kleine kompakte Kücheneinheit für optimale Büro- und Appartementverpflegung. Masse: h 180, b 160, t 70. Beinhaltend: Umluftautomat, 100-l-Tiefkühlschrank, 150-l-Kühlschrank, 2 Kochplatten und 1 Spülbecken. Möglichkeit zum Einbau einer Kaffeemaschine.

8 Neuheit: Heizbarer Tassenstapler für zirka 80 Tassen (Tassenhalterung verstellbar).

Herstellung: Fa. WMF Zürich.



Jugendtourismus und Jugendherbergen

S'Böntali of em Rögge, s'Stäckali i de Hand

adiö liebi Muetter, jetz gohni über's Land. Wer erinnert sich noch an das fröhliche Kinderlied? Das Böntali ist inzwischen zu einem mangrossenen Rucksack ausge-wachsen und das Stäckali hat sich zum Daumen verkleinert, aber über s'Land geht es in immer grösseren Scharen – vorbes in den Hotels, die sich für die jungen Touristen erst interessieren, wenn sie etwas älter geworden sind. Für diese Wandervögel gibt es ja die Jugendherbergen. Im Sinne einer langfristigen Werbung wäre es jedoch bestimmt angebracht, wenn die Hoteliers sich vermehrt um die Jugendherbergen und ihre Probleme kümmern.

Im Auftrag des Schweizerischen Bundes für Jugendherbergen SBJ hat der Lehrstuhl für ORL-Planung der ETH eine Studie über Jugendtourismus und Jugendherbergen ausgearbeitet und kürzlich abge-liefert. Nachfolgend einige Ergebnisse daraus über die Entwicklungstendenzen im modernen Jugendtourismus:
 -Was man das Urmotiv jeden Reisens bezeichnen könnte, prägt sich in den Besuchen in Jugendherbergen in besonderer Masse, nämlich die Suche nach dem Unterschiedlichen, dabei ist der Entdeckungs-drang bei Jugendlichen noch stärker entwickelt, als bei Erwachsenen.
 Der Jugendtourismus unterscheidet sich vom Fremdenverkehr der Erwachsenen stark darin, dass

Jugendliche in der Regel eine Abneigung empfinden gegen allzu pränonzier-ten kulturellen Tourismus, sie den Formalismus ablehnen und das soziale Prestige keine Vorrangstellung genießt, organisierte Ferien nach starrem Plan unbeliebt sind.

Der Jugendtourismus ist kein Luxus-tourismus

In der Regel will der Jugendliche seine Ferien mit Gleichgesinnten und Gleich-altrigen verbringen. Für ihn sind Unter-kunft und Verpflegung sekundär; Unter-haltung, Möglichkeiten zur sportlichen Betätigung und dergleichen primär. Jugendherbergen sind daher sehr ge-fragt. Man findet sie heute in 48 Ländern auf allen Kontinenten. 1971 wurden in den 4317 Jugendherbergen über 24 Mil-lionen Übernachtungen registriert. Eine Zahl, die deutlich veranschaulicht, wel-ches Ausmass der Jugendtourismus an-genommen hat.

Die Schweizer Jugendherbergen und ihre Gäste

Dem SBJ sind zurzeit 115 Häuser mit rund 9200 Betten angeschlossen. Etwa die Hälfte davon sind in Privatbesitz.

Im letzten Jahr wurden bei 374 222 Besu-chern 706 830 Übernachtungen regi-striert, was gegenüber 1970 eine Zunah-me von 13 Prozent bedeutete.

Vom laufenden Jahr werden erneut hö-here Zahlen gemeldet. Die Steigerung beruht fast ausschliesslich von der Zu-nahme der Ausländerbesuche. 60 Prozent der Gäste kommen aus den Vereinigten Staaten, Deutschland, Grossbritannien, Kanada, Frankreich und Japan. Anderer-seits ziehen unsere Mädchen und Bur-schen in die Ferne und profitieren vom SJH-Ausweis, der es ihnen erlaubt, Jugendherbergen in der ganzen Welt zu benutzen. Die Mehrzahl der Besucher haben ihre Ausbildung noch nicht abgeschlossen. Wenn sie auch heute über mehr Taschengeld verfügen als früher, so sind ihre Mittel doch beschränkt. Haben sie die relativ günstigen Flug- und Bahnbil-letts bezahlt, gehen sie mit dem Rest sparsam um, denn sie möchten doch so lange wie möglich in der Fremde verweilen. - Für Fr. 2.50 bis Fr. 5.- finden sie praktisch in ganz Europa eine anstän-dige Unterkunft in einer Jugendherberge und für weitere 10 bis 15 Franken be-kommen sie drei einfache, aber ausrei-chende Mahlzeiten in Skandinavien und die Schweiz (leider) haben die höchsten Preise.

Ansprüche

Was die jugendlichen Touristen erwar-ten, sind ein gutes Bett in kleineren Zim-mern, Waschgelegenheiten mit Kalt-

Warmwasser und Duschen. Dazu Aufent-haltsräume zum Diskutieren, zum Spie-len, zum Schreiben und eine gute Verpflegung. Immer noch gefragt sind prak-tisch eingerichtete Selbstkocherküchen. Allerdings sind diese meist eine zusätzli-che Belastung in bezug auf Ordnung und Sauberkeit.
 Was wünschen sie sich zusätzlich? - Trockenräume für nasse Kleider - Schliefssächer - ein Raum, der ganztag zur Benützung offen stünde und die Mäd-chen Waschautomaten mit Selbstbedie-nung.

Was ihnen nicht immer behagt, ist die Pflicht bestimmte Haushaltsarbeiten zu erledigen, zum Beispiel Geschirr abwas-chen, Betten und Zimmer zu reinigen. Noch mehr stossen sich die Älteren an der Schliessungszeit um 22.00 Uhr. Alle diese Probleme werden vom SBJ ernst genommen und man sucht dauernd nach Lösungen, die möglichst alle befriedigen. Ausser in Spitzenzeiten werden Personal- und Finanzprobleme und die Konzipie-rung der einzelnen Herbergen.

Befehlen verspönt

Viele Jungen kommen wieder, wenn es ihnen gefallen hat. Ob sie mit einer JH zufrieden waren oder nicht, hängt zur Hauptsache davon ab, wie sie von der Herbergsleitung empfangen und behan-delt wurden. Ein altes Haus mit einigen Unzulänglichkeiten kann «gross» heraus-kommen, wenn die Leitung es versteht, eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen. Negativ wird über ein Haus geurteilt,

wenn dort ein unfreundlicher oder gar Belehler herrscht. Herbergsleiter, wie sie oft genannt werden, müssen nebst einem soliden, vielseitigen Können noch die Gabe haben, mit Jugendlichen umge-hen zu können. - Es sind aber bei weitem nicht immer einzelne junge Leute, welche Schwierigkeiten verursachen, sondern hier und da auch Schulen und Gruppen oder Familien, die eine Jugend-herberge mit dem Zuhause verwechseln.

Essen und schlafen, und was dann?

In Anbetracht der zunehmenden Freizeit und damit grösseren Anzahl Gäste und der heutigen Ansprüche können JH nicht mehr nur Übernachtungs- und Verpflegungsstätten sein. - Die Jungen suchen aktive Ferien, sie wollen Sport betreiben, sich unterhalten, Touren un-ternehmen, Kurse besuchen, sich weiter-bilden. Schulen führen zur Förderung des lebendigen, anschaulichen Unter-richts Exkursionen und Verlegungen durch und Firmen organisieren für ihre Lehrlinge Bildungs- und Entspannungs-wochen. Derartigen Anforderungen ge-nügen aber nur wenige Jugendherber-gen. Dazu fehlen zum Beispiel JH im Tessin, im Wallis, am Bodensee, im Jura und einigen Knotenpunkten im Mittelland, sowie in einigen Skigebieten in der Innerschweiz. In Zürich und Bern drängt sich eine zweite JH auf und in Basel, Genf, Freiburg und Luzern bestehen un-genügende Verhältnisse.

Innertzünftiger Frist müssen also Vor-aussetzungen geschaffen werden, wel-che der jetzigen und zukünftigen Nach-frage gerecht werden. Die Einnahmen der Jugendherbergskreise und des SBJ setzen sich zusammen aus - Mitglieder-beiträgen, Erträgen der Jugendherber-gen, Ertrag des Vereinsvermögens, Erlös aus Finanzaktionen und Schenkun-gen. Diese Mittel allein reichen aber nicht aus, die grossen und dringenden Aufgaben zu lösen. Im Interesse der Sa-che und gegenüber unserer Jugend wäre eine verstärkte Sympathie und Unterstüt-zung durch die Öffentlichkeit wün-schenswert und sicher gerechtfertigt.

Erlebte Jugendherberge

In der Oktober-Ausgabe der «Hotellerie» hat P. Eggermann, ehemaliger Verwalter der «Jugli» in Zürich einen Bericht über seine Erfahrungen im Jugendtourismus geschrie-ben. Ausser in Spitzenzeiten werden Personal- und Finanzprobleme und die Konzipie-rung der einzelnen Herbergen.

Die modernste Jugendherberge der Schweiz

Die grösste und modernste Jugendher-berge der Schweiz wurde im Jahre 1965 in Zürich erbaut. Sie verfügt über 320 Betten. In Spitzenzeiten werden aller-dings bis zu 600 Jugendliche beherbergt. Eine amerikanische Journalistin hat die-se Herberge als «Hilton der Jugend» be-zeichnet.

Die Unterkünfte bestehen aus 2- und 8-Bett-Zimmern. Für je 30 Betten steht eine moderne, geräumige Waschanlage nebst Duschgelegenheiten mit Kalt- und Warmwasser zur Verfügung. Eine gut eingerichtete Küche sowie ein Selbstbedienungsrestaurant mit 250 Sitz-plätzen sind selbstverständlich wichtige Teile des Betriebes. Die Küche für Selbstkocher (40 Plätze) wird hauptsächlich von Jugendlichen be-nützt, die auf ihre gewohnte vegetarische oder asiatische Verpflegung nicht ver-zichten möchten.

Die nachfolgenden Zahlen veranschauli-chen die effektive Grösse des Betriebes:

Logiernächte pro Jahr	72 000
Besucherzahl (Ankünfte)	42 000
Durchschnittliche Aufenthaltsdauer	1,7 Tage
Durchschnittliche Belegung	61,6%

Während sechs Monaten werden an un-gefähr 40 bis 50 Studenten Einzel- und Doppelzimmer permanent vermietet, was die Auslastung zwar verbessert, aber die normale Bettenzahl (320) um ungefähr 50 Prozent vermindert. Daher rührt die relativ niedrige durchschnittliche Be-le-gung. Jährlich werden rund 45 000 Mahl-zeiten abgegeben. Bei einem Menüpreis von 4 Franken pro Mahlzeit beträgt das Küchen-Bruttoergebnis 50 Prozent.

Die Besucher stammen aus 37 Nationen, wobei die USA, Kanada und Grossbritan-nien am stärksten vertreten sind. Der An-teil der Schweizer beträgt nur 7 Prozent. Das Durchschnittsalter der Gäste liegt bei 21 Jahren.

Die durchschnittliche Einnahme pro Be-sucher beträgt rund 12 Franken. Dem vollamtlichen Verwalterehpaar ste-hen folgende weitere Mitarbeiter zur Sei-te:

- 2 Empfangs-Sekretärinnen,
- 1 Küchenchef,
- 1 Koch,
- 1 Küchenbursche,
- 1 Nachtportier,
- 2 Lingierern,
- 6 Personen für Etagen- und Haus-dienst (Arbeitsbündelung),
- 3 Aushilfen.

Kaufkräftige Jugend

Die Erfahrung zeigt, dass der moderne Jugendliche sehr kaufkräftig ist, beson-ders der Ausländer, der seinen Aufent-halt in der Schweiz verbringt. Diese Be-achtung wird durch folgende Beobach-tungen gestützt:

Oft kommt der junge Gast mit einem neuen Sportwagen vorgefahren auf dem Einkaufsbummel werden teure Skiaus-rüstungen, wertvolle Schmuckgegenstände, Uhren, Photoapparate, Radios usw. ge-kauft. An den Preisen unserer Nachtlö-kale wird selten Anstoss genommen.

In bezug auf die Unterkunft und Verpfle-gung ist der Jugendliche dagegen eher sparsam. Trotzdem möchte er aber auf einen gewissen Komfort nicht verzichten und bezahlt dafür einen gebührenden Preis. Das Hauptaugenmerk im Jugend-tourismus ist demnach zu richten auf:



- einwandfreie hygienische Einrichtungen,
- zentrale Lage,
- günstige Preise,
- keine Verbote,
- Bewegungsfreiheit.

Neukonzeption notwendig

Um diesen Forderungen gerecht zu wer-den, wäre eine Neukonzeption der beste-henden Organisation dringend notwen-dig, wobei folgende Punkte berücksich-tigt werden müssten:

- Klassifizierung der einzelnen Häuser,
- Anpassung der Hausordnung an die heutigen Verhältnisse,
- weniger Verbote,
- Festlegung bestimmter Kriterien für die Auswahl von Verwalter-Ehepaaren,
- erweiterte Kompetenzerteilung an die Verwalter-Ehepaare,
- vermehrte Möglichkeit für das Verwal-ter-Ehepaar, sich im Gastgewerbe weiterzubilden,
- Rationalisierung der einzelnen Betrie-be,
- zielgerichtete Werbung (Dokumenta-tion),
- Schaffung eines besonderen Image,
- neuzeitliche Personalpolitik.

So dürfte die Besucherzahl und damit auch der durchschnittliche Tagesumsatz pro Besucher erheblich ansteigen.

Urlaubererwartungen

Im allgemeinen will der Jugendliche un-ter Gleichgesinnten und Gleichaltrigen seine Ferien verbringen. Er liebt die Ge-selligkeit und will sich frei, ohne alltäg-liche Aufsicht und Kontrolle wissen. Er benützt den Urlaub, um endlich einmal uneingeschränkt die ihm sonst vorenthal-tenen Vorrechte der Erwachsenen zu ge-niessen. Zum Teil suchen die Leute auf ihrer Reise Abenteuer und Erlebnisse, ungeachtet der vielen Gefahren. Das Rei-seziel will möglichst weit von zu Hause entfernt gewählt. Besonders ausländi-sche Gäste kennen keine Distanzen. Vie-le reisen im Tag 600 bis 800 Kilometer, meist per Autostopp. Jugendliche, die mit grosszügigem Taschengeld reisen, zeigen im allgemeinen keine Ueberheb-lichkeit gegenüber weniger begüterten Kameraden. Der Unterschied liegt höch-stens in der Art des Transportmittels, das sie für die Reise benutzen.

Jugendherbergen zwischen Folklore und modernen Zweckunterkünften: oben Jugendherberge in Les Haudères VS (1470 m ü. M.) unten Jugendherberge Zürich an der Mutschellenstrasse

Erfreulich

Für kleine Gefälligkeiten habe ich vie-le nette Briefe erhalten. Geschenkte Ver-trauen wurde sehr wenig missbraucht. Lobenswert ist, wie selten unsere jungen Gäste mit der Sitte der Polizei oder dem Rauschgiftdezerat in Konflikte geraten. Diese Tatsachen geben mir den Mut, an die Jugend zu glauben. Ich würde jeder-zeit eine gleiche oder ähnliche Tätigkeit übernehmen, die in jeder Beziehung so viel Abwechslung bietet.

Fremdenverkehrswerbung – nach wie vor aktuell!

Anlässlich des ersten Kurstages des Instituts für Fremdenverkehr an der Hochschule St. Gallen zum Thema «Fremdenverkehrs-werbung» vom 31. Oktober 1972 in St. Gal-len liessen sich über 80 Teilnehmer über die Bedeutung der Werbung im Aufgabens-kreis der Fremdenverkehrsorganisation informieren.

Am Wendepunkt

Im einleitenden Referat von Prof. Dr. C. Kaspar, Direktor des Instituts für Frem-denverkehr an der Hochschule St. Gal-len, wurde der Rahmen der Tagung ab-gesteckt. Mit der Feststellung, dass Wer-bung ein unentbehrliches Kommunika-tionsmittel zwischen Produktion und Ab-satz, zwischen Angebot und Nachfrage sei, ist die zentrale Stellung der Wer-bung im Wirtschaftsleben und auch im Fremdenverkehr dargestellt. Durch das rasche Wachstum der touristischen Nach-frage einerseits und das Auftreten einer Vielzahl neuer Feriengengebiete anderseits ist die Fremdenverkehrswerbung an einem Wendepunkt angelangt, zumal sie aus den zahlreichen Motivationen des Erholungsuchenden komplexer und sub-tiliter geworden ist.

So wie die touristische Entwicklung eines Fremdenverkehrsortes dem spezifi-schen Leitbild aus seinen natürlichen und künstlichen Gegebenheiten entspre-chend geplant und gefördert werden sollte, muss ebenfalls die Fremdenver-kehrswerbung immer mehr gezielt und geplant betrieben werden, soll der er-wartete Erfolg nicht ausbleiben. Die Fremdenverkehrswerbung darf allerdings nicht wie bisher als alleiniges Mittel der Absatz- und Verkaufsförderung betrach-tet werden und muss deshalb nicht los-gelöst von den übrigen Marketinginstru-menten (Leistungs-gestaltung und Preis-bildung) betrieben werden. Werbung ist zu einem Fach, Fremdenverkehrs-werbung zu einem Spezialfach geworden.

Nicht ohne Finanzplan werben!

Der Hauptreferent, lic. oec. J. Zenhäuser, ging in seinen Ausführungen auf die finanziellen und organisatorischen Probleme sowie die Planung der Frem-denverkehrswerbung ein. Seinen Ausfüh-rungen konnte entnommen werden, dass heutzutage ein Kurdirektor nicht mehr nur Werbefachmann sein darf. Das ziel-beusste Leitbild eines Kurortes verlangt eine kreative und dynamische Führung. Dass den oft gutgemeinten Ideen

Schranken finanzieller Natur im Wege stehen, ist der Aufgabe sicher nicht dienlich. Die finanziellen Grundlagen für die Fremdenverkehrswerbung sind im grossen und ganzen ungenügend, dies insbesondere wegen der unterschiedli-chen, oft mangelhaften Unterstützung der verschiedenen lokalen Fremdenver-kehrsrgruppen (Hotels, Restaurants, örtli-che Transportunternehmungen, ...). Lei-der verfügt noch in sehr vielen Fremden-verkehrsorten der örtliche Kur- und Ver-kehrsverein über keinen langfristigen Plan für die Bereitstellung der finanziel-len Mittel. Eine durchdachte mittel- bis langfristige Planung würde vermehrte Erfolg gewährleisten, zumal die Aktionen umfassend und zielgerecht durchge-führt werden könnten. Dabei wäre auch die Frage der Rechtsform der Fremden-verkehrsorganisation (Genossenschaft, AG) zu überprüfen.

Die Planung der Werbung umfasst alle der Durchführung vorangehenden Ueber-legungen sowohl hinsichtlich der anzu-strebenden Ziele als auch über die Art und Weise, wie diese Ziele erreicht wer-den können. Wenn man auch festhält, dass die gezielteste und geplante Werbung ohne Einfall – die Idee – nicht ankommt, so darf und kann auch die ein-fallsreichste und originellste Werbung nicht ohne eine Planung durchgeführt werden. Im Vordergrund steht stets die Frage, welche Gesichtspunkte man an-sprechen will. Jede Zielgruppe hat differen-zierte Bedürfnisse, stellt andere Anfor-derungen sowohl an die Werbung wie auch an das touristische Angebot.

Nach der abschliessenden, recht tem-peramentvoll geführten Diskussion, die die gehörten, mehr theoretischen Erkenntnis-se in die Praxis zu transferieren trachte-te, trennte man sich in St. Gallen in der festen Absicht, sich am 6. März 1973 in Zürich zur zweiten Kurshälfte «Fremden-verkehrswerbung» über Organisation der Werbedurchführung, eingesetzte Werbe-mittel, Streuung und zeitliche Einsatz der Werbemittel sowie Erfolgskontrolle wieder zu treffen. J. Orga



Stellenangebote Offres d'emploi



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

Parkhotel Bellevue, Lenk, Berner Oberland
gepflegtes Haus von Ruf und Tradition mit 2 Saisonen sucht auf die Wintersaison 1972/73:

Sekretärin (evtl. Jahresstelle)
Büropraktikantin Kellner für Bar-Dancing
Keller-Tournant (evtl. Serviertochter)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto unter Angabe der Lohnansprüche an den Besitzer S. PERROLLAZ, Tel. (030) 3 17 61.

7831

Restaurant de la Grappe à La Coudre, 2000 Neuchâtel (La Coudre)
cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de cuisine
Connaissance de la gastronomie italienne. Climat de travail agréable, horaire régulier.

Faire offre ou téléphoner à L. Marini, tél. (038) 33 26 26.

7815

seehotel meierhof
8810 horgen
Haus ersten Ranges mit 134 Zimmern sucht für sofort:

Etage: Generalgouvernante Zimmermädchen
Service: Serviertochter Commis de rang Lehrlinge: Service-angestellte, Kellner
Küche: Chef saucier Rôtisserie (Ende Dezember) Chef de partie Restaurant Commis de cuisine Commis pâtissier
Office/ Küche: Hilfgouvernante Hilfspersonal (nur mit Jahresbewilligung)

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

7848

Gesucht nach **PONTRESINA** für Wintersaison flinke, freundliche

Serviertochter

Offerten an:
Konditorei-Tea-Room,
Piz Süss, 7504 Pontresina/Engadin
Telefon zur Zeit (053) 6 05 48

7869

Grand Hôtel des Diablerets
cherche encore pour la saison d'hiver le personnel suivant:

Etage: 1 portier (Couple) 1 femme de chambre
Loge: 1 chasseur tournant
Cuisine: 2 chefs de partie (rôtisseur et tournant)

Nous offrons pour les places soumises au Tronc des salaires minimums garantis.

Faire offre par écrit:
Direction Grand Hôtel, 1865 Les Diablerets

7867

Ich suche einen

Alleinkoch/Chef
mit dem Willen und der Fähigkeit, meine Küche zu reorganisieren, sie nach neuzeitlichen Erkenntnissen zu führen und eine Rezeptkartei anzulegen. Daneben ist ein Lehrling auszubilden. Als Präsident der Prüfungskommission für Lehrlinge im Gastgewerbe werde ich mit einem aufgeschlossenen Mitarbeiter sicher gut zusammenarbeiten.

Bitte senden Sie vollständige Offerten an:
O. Winzler
Hotel Neues Schloss, Stockerstr. 17, Zürich, Telefon (01) 36 65 50

7865

Palace Hotel, St. Moritz
sucht für Wintersaison 1972/73

**Personalzimmermädchen
Buffetdame
Küchenguvernante
Kaffeeköchin
Glätterinnen
Näherinnen
Lingeriemädchen
Polsterer/Tapezierer-Dekorateur
Hilfskrankenschwester**

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

7862

WANTED

pâtisseries - 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

7872

Hotel Bristol, 3906 Saas Fee
sucht für die Wintersaison

1 Sekretärin
1 sprachlen- und fachkundige
Serviertochter
1 Buffet- und Zimmerhilfe

Offerten sind zu richten an:
Hotel Bristol, 3906 Saas Fee, Tel. (028) 4 84 34/35.

7874

Flughafen-Restaurants Zürich
Tel. 051-84 77 66

Tel. (01) 84 77 66; ab 16. November (01) 8 13 77 66.

In Jahresstelle auf anfangs Dezember oder nach Uebereinkunft suchen wir eine

Kassierin
für unser Air-Quick-Restaurant.
Wir bieten Ihnen:
- 48-Stunden-Woche,
- geregelte Arbeits- und Freizeit,
- Zimmer in Arbeitsnähe,
- Personalrestaurant,
- Leistungslohn.

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

7820

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

sucht

Barmaid
Tochter für Buffet und Economat
Küchenchef
versiert in à la carte und Kalkulation.

W. Mosimann.

7232

Confiserie Bellevue Hotel
3825 Mürren
Wir suchen für lange Wintersaison

**Konditor
Bäcker-Konditor
Commis de cuisine
Hilfskoch oder Köchin
Serviertochter**
für Tea-room/Restaurant

Ladentochter
für Confiserie (Mithilfe im Service)

Offerten mit Unterlagen erbeten an:
Familie W. Huggler, Bellevue Hotel, 3825 Mürren.

7560

Für unser modernes Hotel-Restaurant in der Bündner Herrschaft suchen wir nach Uebereinkunft einen

Koch
der bei uns eine weitgehend selbständige Tätigkeit ausüben kann. Wir bieten guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit und angenehmes Arbeitsklima.

Telefonieren Sie uns doch, damit wir die Angelegenheit miteinander besprechen können.

Hotel-Restaurant Heidihof, Maienfeld
Familie R. Wettli-Heimann, Telefon (085) 9 11 95.
OFA 55453001

Bar - Dancing
«Zur Tenne»
3705 Faulensee am Thunersee
sucht per sofort oder nach Uebereinkunft freundlich

Barmaid

Offerten bitte an:
Josef Habegger
Telefon (033) 54 68 08 oder 54 23 21

7871

Hotel Münchnerhof, Basel
sucht in Jahresstelle

Alleinsekretärin
für Kassa, Réception, Korrespondenz, Telefon, nebst allgemeinen Büroarbeiten.

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind erbeten an:
A. Gloggnner, Telefon (051) 32 93 33

7880

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

EKKEHARD

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

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Hausburschen
Etagenportier
Buffettochter
Küchenburschen
Kochlehrling
Chef de partie

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten erbiten wir an die Direktion

HOTEL RESTAURANT

7713

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

Wir suchen für lange Wintersaison ab Mitte Dezember

1 Commis de cuisine
2 Saaltöchter
1 Saalpraktikantin
1 Kellner
2 Restaurationstöchter
1 Kassiererin für Self-Service
1 Tournante für Service
1 Officemädchen
1 Küchenbursche

Wir bieten gute Entlohnung nebst Kost und Logis im Hause.

Offerten bitte an:

Familie D. Supersaxo, Telefon (029) 4 89 45

7676

Hotel Eiger, 3823 Wengen

sucht

Allgemeingouvernante

Gute Entlohnung zugesichert, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Fam. K. Fuchs, Hotel Eiger
3823 Wengen, Tel. (036) 55 11 32.

7311

Hotel-Restaurant Belvoir



8803 **Rüschlikon Zürich**
Restaurant mit unvergleichlicher Aussicht
Telefon 051/92 03 02
Inhaber: E. Schriber-Rust

sucht auf zirka 1. Dezember oder früher

Saucier

Commis garde-manger

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

7564

Cherchez-vous une position intéressante dans une organisation dynamique?

Ecrivez-nous car nous cherchons pour nos hôtels à Verbier un

maître d'hôtel
chef de cuisine
barman ou barmaid

Faire offres à:

Hôtel des Alpes Valdoises S.A.,
1823 Glion

7812

Casa Antica

Klosters

sucht für lange Wintersaison jungen, sprachkundigen

Dancing- und Restaurationskellner

Offerten mit Zeugnissen und Foto an:
A. Bressi, Casa Antica, 7250 Klosters.

7783

MÖVENPICK

Sind Sie ein junger, gutausgewiesener

Kellner

und möchten Sie in Ihrem Beruf weiterkommen?

Haben Sie Initiative und Freude an Ihrem Beruf? Glauben Sie fähig zu sein eine Service-Brigade zu führen und unsere Gäste aufs beste zu betreuen? Dann bieten wir Ihnen die Chance, sich als

Chef de service

bei uns einzuarbeiten. Es erwartet Sie eine interessante Tätigkeit in einem lebhaften Betrieb.

Wir bieten Ihnen alle Vorteile eines modernen Unternehmens und Ihre Karriere ist bei uns keineswegs abgeschlossen.

Lassen Sie sich unverbindlich informieren, schreiben oder telefonieren Sie an:

Mövenpick Am Grendel

Werner von Känel
Grendelstrasse 19, 6000 Luzern
Telefon (041) 22 66 22

7909

HOTEL TOURING - BERNERHOF BURG DORF

sucht

Serviertochter

oder

Kellner

Sehr guter Verdienst. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

3400 Burgdorf, am Bahnhof, Tel. (034) 2 16 52

7878

First-rate men for first-rate hotels and restaurants

HOTEX

eine Auswahl der momentan freien Posten:

New York
Wiedereröffnung eines berühmten Restaurants
qualifizierter Chef de partie
(führt seine eigene Küche)
2. Oberkellner
mit Ausbildung in besten Häusern
Korea
für amerikanisches Luxushotel
Chef pâtissier
(Eintritt: Februar/März 1973)

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

7875



cherche pour son bar d'hôtel

barmaid

parlant français et anglais;

pour sa pâtisserie

chef de rang

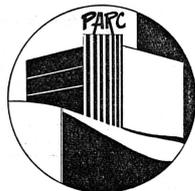
commis de rang

chef de service

Date d'entrée immédiate.

Veillez faire parvenir votre offre accompagnée de vos copies de certificats à la direction du Continental Hôtel, 2, place de la Gare, Lausanne.

7866



Grand Hotel du Parc

1884 Villars (VD)

(Hôtel de tout 1er rang)

cherche pour saison d'hiver et d'été à partir du 15 décembre 1972 (contrat de 4 à 9 mois selon les postes)

cuisine: **chef garde manger**

salle: **demi-chef de rang**
commis de rang

Adressez vos offres au chef de personnel.
Téléphone (025) 3 24 34.

7805

ENGLAND

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

junge Mädchen

19 bis 30 Jahre alt als Restaurant-Kellnerinnen, Zimmermädchen und für weitere Anstellungen. Eintritt zwischen 1. und 15. April (bis Ende Oktober 1973).

Barman:

muss einige Erfahrung besitzen und gut Englisch sprechen.

House/Hall Porter:

keine Erfahrung nötig, etwas Englischkenntnisse.

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, Foto an das

Langham Hotel, Royal Parade
Eastbourne, Sussex, England

7901

Gesucht für Wintersaison von 18. Dezember bis 25. April

Saucier

Garde-manger

Pâtissier

Saalkellner

Küchenbursche

sowie für unser Berghaus im Skigebiet:

junger Koch oder Köchin

Hausmädchen

etwas Mithilfe im Service.

Offerten an

Hotel Jungfrau u. Jungfrau Lodge,
3825 Mürren

7782

Hotel Merian am Rhein
Restaurant Café Spitz, Basel

NEUERÖFFNUNG!

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Hotelsekretärin

Commis de cuisine

Commis pâtissier

Office-/Küchenangestellte

Serviertöchter oder Kellner

Buffetdame

Wir bitten Sie, Ihre Unterlagen an folgende Adresse zu richten:

F. Oldani, Hotel Merian am Rhein,
Restaurant Café Spitz, Rheingasse 2, 4058 Basel,
oder Tel. (061) 29 94 66.

7779

SAVOGNIN

Neues Erstklasshaus mit 140 Betten, grossem A-lacarte-Restaurant, Speisesaal, Bar-Dancing, Kegeln und eigenem Hallenbad, sucht für die kommende Wintersaison noch folgendes Personal:

Restaurant: **Restaurationstöchter**
Restaurationskellner

Saal und

Bar:

Chef de rang

Saaltöchter

Bar-Serviertochter

Qualifizierte Bewerber senden ihre Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen an die Direktion

Hotel Cresta Savognin,
Tel. (081) 74 17 55.

SAVOGNIN

7792



Hotel Obersee, 7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison

Restaurationstochter

(Schweizerin)

Saaltöchter/Saalkellner

evtl. Ehepaar (Schweizer)

Commis de cuisine

Offerten bitte mit den üblichen Unterlagen an:
Familie Weber, Tel. (081) 31 12 16.

7789



Im April 1973 eröffnen wir an zentraler Lage in Schaffhausen ein neues Radi-Restaurant mit 140 Plätzen, dazu Terrasse mit 80 Plätzen und einer Bier-Bar.

Für die Führung dieses Restaurationsbetriebes suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft ein tüchtiges, qualifiziertes

Geranten-Ehepaar

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

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

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

Genossenschaft Radi
Gastgewerbliche Unternehmen
Zentralverwaltung
Habsburgerstr. 22, 6003 Luzern
Telefon 041 22 34 48

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

Wir suchen für modernsten Restaurationsbetrieb - à la carte und Bankette - bestausgewiesene

Restaurationstochter

(Lehrabschluss bevorzugt) in Jahresstelle,

sowie Initiativen

Chef de partie

mit Praxis in Spezialitätenküchen. Wir bitten gute den Leistungen entsprechende Entlohnung.

Wir erwarten Ihre Bewerbung mit Foto und Ausweisen über bisherige Tätigkeit.

Charles Delway, Dir.,
Hotel Metropol, 9320 Arbon (Bodensee)

5088

Gesucht per sofort

Aide du patron
Zimmermädchen
Buffettochter

Walter Hofer,

Hotel Bären, 4147 Aesch,
Tel. (061) 78 16 66

7802

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft in Erstklassbetrieb im Zentrum der Stadt Zürich

Empfangssekretärin

Wir stellen uns vor, dass

Sie jung, aufgeschlossen und freundlich sind.

Wir bieten Ihnen

Jahresstelle, sehr interessante Arbeit; geregelte Arbeits- und Freizeit; sehr guten Lohn.

Rufen Sie uns doch einmal an!

Telefon (01) 34 01 20

7767



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich

- Kontrollbüro: **Praktikant(in)**
- Réception/
Kasse: **Réceptionnaire**
Maincourantier NCR
- Waren-
kontrolle: **Magaziner Wareneinkauf**
- Loge: **Telefonistin**
Chasseur
- Etage: **Etagengouvernante**
Etagen-Hilfsgouvernante
Etagenportier
Hilfzimmermädchen
Haumädchen
- Office/
Economat: **Gouvernante**
Hilfsgouvernante

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

Für Ausländer nur, wenn im Besitz 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)

7846



Hotel
Storchen
Schönenwerd

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

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

Barmaid

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

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

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

7746

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



Hostellerie Bellevue Morgins SA

CH 1875 Morgins / Valais

Maison de tête catégorie ouverte le 15.12.1972, cherche encore à engager

**secrétaire de direction
et administration**

(3 langues dès que possible)

chef barman

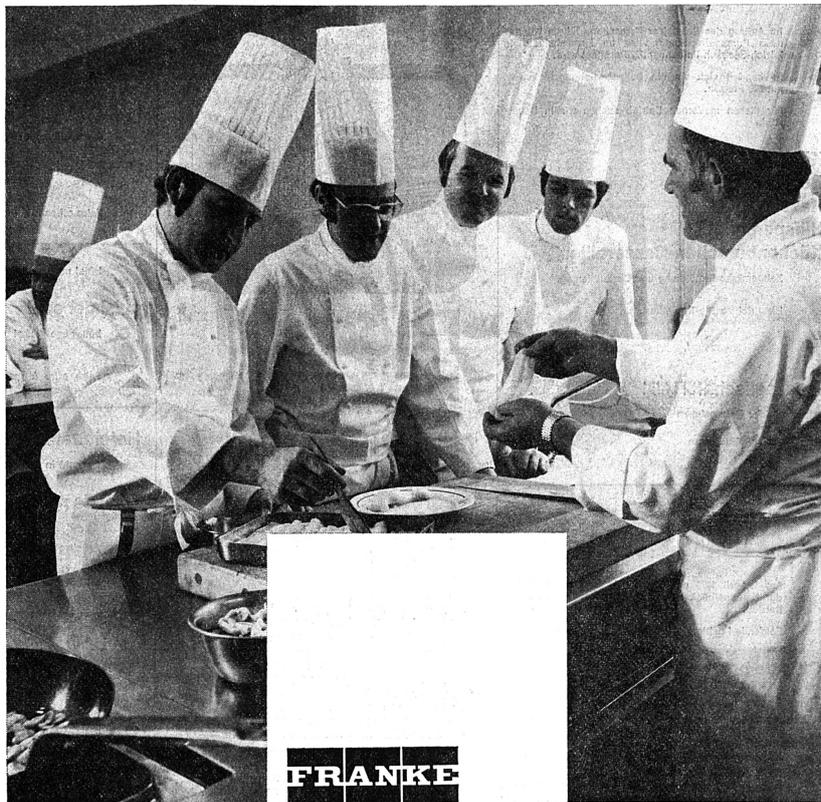
pour notre dancing

disc-jockey

pour notre dancing

Prière de faire offre à la direction.

7818



FRANKE

Hotelfachschule und Küchenpraktikum obligatorisch

Coupon Walter Franke AG
4663 Aarburg
Einsenden an: Telefon 062 41 21 21

Bitte informieren Sie uns über

Grossküchen

Name

Adresse

PLZ/Ort

Für alle Franke-Grossküchenplaner und -Berater sind Kurse an einer Schweiz. Hotelfachschule obligatorisch. Obligatorisch ist auch ein Praktikum in Verpflegungsbetrieben aller Art, z. B. in Grossküchen als Commi.

Unsere Mitarbeiter werden dadurch mit allen Problemen der Grossküchen konfrontiert, mit dem Ziel: Optimal und logisch zu planen, Arbeitsplätze richtig zu bestücken, Warenfluss perfekt zu koordinieren, aber auch die Personalprobleme einmal am eigenen Leib erfahren zu müssen.

Diese praktische Auseinandersetzung mit Grossküchen-Einrichtungen bringt Kritik und damit noch mehr Wissen, noch mehr Erfahrung. Denn Ihre Probleme sollen so umfassend analysiert werden, damit Ihre eigenen Grossküchen-Projekte noch besser geplant und noch perfekter realisiert werden.

Verlangen Sie von uns Vorschläge und Offerten.

Franke – Man hat eben nie ausgelernt.

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

Tessin

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

Koch oder Köchin

für Table d'hôte.

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

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

Gesucht auf anfangs Dezember in Saison- oder Jahresstelle

Zimmermädchen

für Zimmer und Lingerie sowie

Tochter oder Kellner

für Frühstücksservice und kleine Restauration.

Anfragen erbeten an:

Hotel Malva, 3920 Zermatt
Telefon (028) 7 72 71

25-1072

Hotel Bellavista, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison

Pâtissier
Entremetier
Commis de cuisine

Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen an die Direktion.
Telefon (081) 31 24 21.

7890

In Zurzach entsteht ein Behandlungszentrum für Rheumakranke. Das Rheumazentrum Zurzach. Es wird im Frühling 1973 eröffnet. Wir suchen gute Leute in ein gutes Team. Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an – Telefon (056) 49 01 01 – Frau Gallati gibt Ihnen gerne jede gewünschte Auskunft.

Wir brauchen noch fachtüchtigen

Küchenchef

Koch



Rheumazentrum
8437 Zurzach

ASSA 90-48042

Im Auftrag des Schweizer Fernsehens führen wir das neue Personalrestaurant, das im Fernsehstudio in Zürich-Seebach im Januar 1973 eröffnet wird.

Es handelt sich um ein Selbstbedienungsrestaurant mit 200 Plätzen.

Für diesen modernen Betrieb suchen wir in Dauerstelle

**Köchin
Buffetdamen
Kassiererin
Hilfspersonal
Küchenburschen-Casserollier**

Zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistung.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an

Genossenschaft **RADI**

Gastgewerbliche Unternehmen
Zentralverwaltung
Habsburgstr. 22, 6003 Luzern
Telefon (041) 22 34 48



MÖVENPICK

Am 1. April 1973 eröffnen wir in Luzern im Neubau der Kantonalbank an der Pilatusstrasse einen neuen Betrieb.

Folgende Positionen sind noch zu besetzen:

Chef de bar
verantwortlich für die Essbar
Empfangs-Hostessen
zur Betreuung unserer Gäste
Sous-chef
für die moderne Küche im Restaurant

Erfahren Sie mehr über die interessanten Einsatzmöglichkeiten, rufen Sie an oder schreiben Sie an:

Mövenpick AG Bern/Luzern
R. Wüthrich oder R. Binder
Aarberggasse 30, 3011 Bern
Telefon (031) 22 22 93

Hôtel Victoria, 3962 Montana

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

1 chef de cuisine

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

**Grand Hôtel de l'Observatoire SA
1264 Saint-Cergue**

cherche pour longue saison d'hiver, dans une station ensoleillée et enneigée, dès le 10 décembre 1972

**cuisiniers
pâtissier
commis de cuisine
lingère (installation moderne)
chauffeur pour VW-Bus**

Veillez soumettre vos offres écrites avec copies de certificats et prétentions de salaire à la Direction
GRAND HOTEL DE L'OBSERVATOIRE SA,
1264 Saint-Cergue, téléphone (022) 60 12 01



Wir suchen in Jahresstelle eine fachkundige, freundliche
Hotelsekretärin
ebenso eine
Büropraktikantin
die sich während eines Jahres im Büro, wie in andern Sparten der Hotellerie ausbilden möchte;
sowie ein
Portier-Hausbursche
(mit Bewilligung) für Mittag- und Abenddienst.
Anfragen an H. Schellenberg,
Hotel Krone, 8401 Winterthur.
Marktgasse 49 • Tel. (052) 23 25 21



Food and Beverage Managers

**Copenhagen
Lisbon
Tehran**

These are three senior positions which call for excellent organising ability and at least 6 years' experience in all aspects of food and beverage department work. We offer attractive conditions and benefits and there are excellent opportunities for subsequent promotion and transfer within our international group. If you would like to discuss these positions, please write indicating which location you are interested in, and give details of your qualifications, experience and salary, enclosing a recent photograph, to:

R. S. Kürsteiner, Food and Beverage Director, ITC Sheraton International, c/o ITC Europe, Inc., Boulevard de l'Empereur 11, B-1000 Brussels.

Stockholm, Copenhagen, Munich, Corsica, Lisbon, Madeira (Nov. 72), London - Heathrow (Mar. 73), Cairo, Hammamet (Tunisia), Kuwait City, Tehran, Yaounda (Cameroon), Istanbul (73) and in Asia and Far East, Latin America, Caribbean, Hawaii and Coast-to-coast in United States and Canada.



A WORLDWIDE SERVICE OF ITC

ZERMATT
Gesucht

Serviertochter oder Kellner
auf die Wintersaison.

Offerten sind zu richten an:

Heinrich Biner, Metzgerei,
3920 Zermatt, Tel. (028) 7 77 33

Gesucht per sofort für Neueröffnung tüchtige

Barmaid und Kellner

Domino Bar Dancing
8200 Schaffhausen, Replergasse 17,
Tel. (053) 5 14 58.

Gesucht für die Wintersaison nach 3906 SAAS FEE

**1 Sekretärin
1 Commis de cuisine
1 Saaltochter
1 Restaurationstochter**

Offerten sind zu richten an:

Fam. F. Bumann,
Hotel Britannia, Tel. (028) 4 84 43

WENGEN, Berner Oberland
Gesucht per Mitte Dezember für lange Winter- und Sommersaison:

Serviertochter
(für Restaurations- und Saalservice)
Saaltöchter
(Anfängerinnen werden angeleitet)
Jungkoch oder Köchin

Offerten sind erbeten an
Hotel Schöneegg, 3823 Wengen
Tel. (036) 55 17 25

**Hôtel de Strasbourg
Genève**

cherche à convenir

une secrétaire de réception

éventuellement stagiaire.
Français, allemand, anglais, parlés et écrits.
Place à l'année.

Faire offres à la direction.

cuisinier seul

bon gage (aussi un jeune, ayant bonne volonté).

Faire offre à case postale 18, 3963 Crans s/Sierre.

Hotel Steffani, St. Moritz

Gesucht in Jahresstellung so bald als möglich

Chef de partie

Arbeitsofferten bitte an:
Herrn S. Canciani, Chef, Hotel Steffani,
7500 St. Moritz



Flughafen-Restaurants Zürich
Telefon (01) 84 77 66
ab 16. 11. 1972 Telefon (01) 813 77 66

In Jahresstellung nach Übereinkunft suchen wir eine

Serviceleiterin

Wir verlangen von Ihnen:
- 3 Sprachen (Deutsch, Englisch, Französisch)
- Service-Erfahrung
- Geschick im Umgang mit Mitarbeitern

Wir bieten Ihnen:
- 48-Stunden-Woche
- im voraus geregelte Frei- und Arbeitszeit
- Zimmer oder Appartement in Arbeitsnähe
- Leistungslohn

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



**Grand Hotel Schweizerhof
7078 Lenzerheide**

Hellenschwimmbad
sucht für Wintersaison mit Eintritt zirka Mitte Dezember

**Etagengouvernante
Lingeriegouvernante
Chef rôtiisseur
Tournant
Commis de cuisine
Telefonist
Chasseur
Barcommis
Masseuse**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnanspruch an die Direktion.

**Restaurant les Dents Vertes
1637 Chamrey**

Restaurant du Télécabine cherche pour la saison d'hiver demi-décembre à Pâques,

sommelière évent. sommelier

gros gain assuré, vie de famille.

Faire offre ou téléphoner au (029) 7 12 84 ou 7 19 22.

**Restaurant des Violets
3962 Montana**

Nous cherchons pour la saison d'hiver

commis de cuisine

Téléphone (027) 7 36 81

Für die Wintersaison 1972/73 suchen wir einen

Alleinkoch

Eintritt 1. spätestens 15. Dezember 1972. Lohn nach Übereinkunft.

Wir bitten, Ihr Kontakttelefon oder Ihre Offerte an Herrn Th. Huber-Dunkel,

**Hotel Jungfraublick, 3823 Wengen,
Tel. (036) 55 27 55**
zu richten.

GAUER HOTELS

Nous cherchons pour une place intéressante au sein de notre organisation un

couple de gérants

dont nous attendons non seulement de solides connaissances professionnelles (cuisine, service, administration) mais aussi une bonne part d'initiative personnelle. Le salaire et les conditions que nous offrons sont à la mesure des responsabilités importantes que comporte la place en question.

Prière d'adresser vos offres à
**GAUER HOTELS,
Bubenberplatz 8, 3001 Berne.**

Cuisinier ou commis de cuisine

sachant travailler seul, est demandé pour saison d'hiver.

Faire offre avec prétentions de salaire à:

**Francis Trombert, Café du Centre,
1874 Champéry, tél. (025) 8 41 16**

Top Barmaid

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

Bitte telefonieren Sie
(041) 22 51 90 oder (041) 22 00 73.

**Crana-Montana
Hôtel Eldorado**

engagé dès le mois de décembre pour la saison ou à l'année:

**un cuisinier seul
une secrétaire débutante**

Tél. (027) 7 13 33.

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

sucht per sofort oder nach Übereinkunft für Wintersaison eventuell Jahresstelle

**Koch
Koch-Commis**

Offerten erbeten an:
P. Hofmann, Besitzer

Kleineres Hotel im Berner Oberland sucht verantwortungsvolle Tochter als

Aide du patron

hauswirtschaftliche Mitarbeiterin.
Eintritt: Dezember oder nach Übereinkunft.

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

SION
RESTAURANT engage

filie ou garçon de buffet
(éventuellement jeune fille désirant apprendre le français).
Entrée: date à convenir.

S'adresser: Tél. (027) 2 64 97 (dès 14 heures).

Grand Hotel Belvédère

7270 Davos-Platz

sucht für die Wintersaison

Etagengouvernante-

Aide directrice

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Toni Morosani jun., Grand Hotel Belvédère,
7270 Davos Platz.

7862



Wir suchen für unser Familienhotel (100 Betten) tüchtiges

Direktions-Ehepaar

Wir bieten:

selbständige, interessante Tätigkeit mit guter Entlohnung, Gewinnbeteiligung, Pensionskasse. – Jahresstelle. Schöne 4-Zimmer-Wohnung, evtl. 5-Zimmer-Wohnung, ist vorhanden.

Wir wünschen:

gründliche Hotelfachausbildung. – Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch, Italienisch, Französisch in Wort und Schrift.

Offerte mit Zeugnis kopien, Foto und Gehaltsansprüchen an:

ANDREA PITTSCH, dipl. Ing. ETH/SIA, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 44 50.

7873

Gesucht auf kommende Wintersaison ein

Commis de cuisine

in kleine Brigade.

Offerten an

Hotel Alpenrose, 3823 Wengen

Tel. (036) 55 16 51 oder (036) 55 26 42

7804

Schloss Taverne Herblingen

sucht

Geschäftsführer(in)

Schriftliche Offerten an:

Max Rulishauer
Schloss Herblingen, 8207 Schaffhausen, Tel. (053) 3 27 20

7791



HOTEL ASCOT 8027 ZÜRICH

Tel. (01) 36 18 00

Haus ersten Ranges – im Herzen der Stadt Zürich

sucht in JAHRESSTELLEN mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Etage:	Portier (sprachkundig)
Restauration:	Chef d'étage (sprachkundig) Chef de rang (sprachkundig) Commis de rang
Küche:	Chef de partie Commis de cuisine

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima in sehr lebhaftem Betrieb, überdurchschnittliche Salarierung (FIXLÖHNE sind bei uns schon lange eine Selbstverständlichkeit) und bei Eignung Dauerstellen mit Aufstiegs-möglichkeiten und Personalfürsorgestiftung, Einkaufserleichterungen in unserem Traiteurgeschäft. Für verheiratete Bewerber könnten preisgünstige Dienstwohnungen vermittelt werden.

Wir erwarten gutes berufliches Fundament und hundertprozentigen Einsatz.

Bitte telefonieren Sie uns oder senden Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

7790

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

Hotel Blume, 3800 Interlaken

Gesucht nach Uebereinkunft

Barmaid

(evtl. Anfängerin mit Servicekenntnissen) sowie

Alleinserviertochter

(Anfängerin wird angelehrt)

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

6447

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Saaltochter

oder

Tochter mit guten Kenntnissen im Service

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

Offerten sind zu richten an die Hausbeamtin der

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

7187

Hôtel Rhodania, Verbier

cherche pour le 15 décembre

commis de cuisine portier

garçon de restaurant

(français, allemand, anglais)

chef des vins – étage

(français, allemand, anglais)

disquaire

vestiaire

garçon de cuisine

garçon ou fille office

jeune fille au pair

(garde d'un enfant)

Faire offre avec copies de certificats et foto.

7548

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

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



Restaurationsbetriebe Shopping-Center Spreitenbach bei Zürich

Grill-room Delphin
Boulevard Café
zum goldenen Glas
Würstkesel
Snack-Bar
8 Kegelnbahnen

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

Wir erwarten gerne Ihre Offerte an:

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

7887

Hotel Bergheimat, 3906 Saas Fee

Gesucht für die Wintersaison

1 Serviertochter

1 Saaltochter

Telefon (028) 4 83 32

7899



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. Solloz.

7660



Wollen Sie im Gastgewerbe eine leitende Position einnehmen?

Beabsichtigen Sie, einen eigenen Betrieb zu übernehmen?

Heiraten Sie einen Hotelier oder Restaurateur, dem Sie tüchtige, erste Mitarbeiterin sein möchten?

Und sind Sie überzeugt, dass man mit Theorie allein den vielfältigen Problemen unseres Berufes nicht gewachsen ist, dass es dazu viel praktische Erfahrung braucht?

Wir hätten eine Position für Sie!

Wir haben immer wieder.

Gouvernanten

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

Zurzeit suchen wir eine solche Allround-Könnerin (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 –, worum es sich handelt.

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

7710



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-Restaurant Du Parc, Baden
sucht per sofort

**Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurationstochter
Buffetochter oder -bursche
Zimmermädchen
Hausbursche-Portier**

evtl. Ehepaar.
Hoher Verdienst, Zimmer nach Wunsch im Hause, Jahresstelle.

Offerten an die Direktion.
Telefon (056) 2 53 53.

7780

Hotel Alpenblick, 9658 Wildhaus
sucht für die kommende Wintersaison

**1 Koch oder Köchin
2 Serviertöchter
1 Buffetochter**

ab 15. Januar
versierte

Barmaid
für Neueröffnung.

Offerten bitte an die Direktion.

7769

GESUCHT

**Direktoren-Ehepaar
oder Hotel-Direktor**

in gutgehenden Betrieb in Lugano ab Saison 1973.

Offerten mit Referenzen unter Chiffre AS 50844 LU
an Schweizer Annoncen AG, ASSA, 6901 Lugano.



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

Nous cherchons
pour entrée de suite ou à convenir

personne

(garçon ou fille)

pour aider à la cuisine et au nettoyage, place à
l'année, nourrie logée.

Tél. (023) 7 11 17.

P 17-13653



9000 St. Gallen

WIR SUCHEN:
in Jahresstelle nach Uebereinkunft einen initiativen

Chef de service

WIR SIND:
moderner, fortschrittlicher Restaurationsbetrieb.

WIR BIETEN:
geregelte Arbeitszeit, überdurchschnittliche Entlohnung,
Pensionskasse, gutes Betriebsklima, Ski- und
Erholungsgebiet in unmittelbarer Nähe.

WIR HOFFEN:
Sie schreiben uns bald oder rufen uns einfach an.
U. Tobler (Personalchef), Bahnhofbuffet,
9000 St. Gallen, Tel. (071) 22 56 61.

7772

Gesucht für kommende Wintersaison nach Flims

Koch oder Commis de cuisine

Anfragen an

Hotel Bellevue, Fam. Joos,
7017 Flims, Tel. (081) 39 12 32

P 13-2971

Nähe Locarno-Ascona

Gesucht für den 8. Dezember

**Serviertochter
auch Anfliegerin.**

Kost und Logis im Hause.

Sich wenden an

G. Christener, Ristorante San Giorgio,
6616 Losone, Tel. (093) 2 15 25 / 2 43 57.

ASSA 84-28228

Hotel Butterfly

Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht nach Vereinbarung in kleine Brigade

Küchenchef.

Von unserem neuen Küchenchef erwarten wir, dass
er eine gepflegte Küche selbstständig führen kann
und seinen Mitarbeitern ein guter Vorgesetzter ist.
Geregelte Arbeitszeit und einen guten Verdienst
sichern wir zu.

Offerten sind an die Direktion zu richten.

7847

Gesucht nach SAAS FEE für die kommende Winter-
saison

Grillkoch

**Koch
Zimmermädchen
Hotelsekretärin**

Gut bezahlte Stellen und geregelte Freizeit.

Anfragen an

Hotel Christiania, 3906 Saas Fee,
Tel. (028) 4 84 53/55

7855

Gesucht per 1. Januar 1973 für den bekannten total
neuen renovierten Café-Tea-room Rendez-Vous
selbständige, jüngere

GerantIn

evtl. Ehepaar.

Neue 3-Zimmer-Wohnung im Hause. Es kommt auch
Pacht oder sogar Kauf der Liegenschaft in Frage.

Eilofferten bitte an:

Fritz Christen,
Dancing Fantasio, 2500 Biel,
Tel. (032) 2 22 60

7858

Hotel Sans-Souci, 7260 Davos Dorf

sucht für lange Wintersaison:

Alleinköchin

oder

Commis de cuisine

Sekretärin

auch Anfliegerin, sprachenkundig.

Offerten erbeten mit Zeugniskopien an
H. Hellmann.

7799

Wir suchen netten, sprachenkundigen

Hallentourant

Eintritt nach Uebereinkunft, guter Lohn zugesichert.

Bewerber wollen sich melden:

Hotel Waldorf, Weinbergstr. 45,
8006 Zürich

7800

Gesucht per sofort

Jungkoch oder Köchin

neben Chef, evtl. zur Aushilfe für 3 Monate.

Sowie tüchtige

Serviertochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit, sehr guter Verdienst.

Familie Matter,
Hotel-Restaurant Landhaus,
5432 Neuenhof bei Baden,
Tel. (056) 6 09 28

OFA 52577001

Nous cherchons

organisation dynamique

ou représentants indépendants,
pour la vente ou le placement d'appareils à sous
de gros rapport auprès de cafés, clubs, restaurants,
etc.

Faire offre sous chiffre PQ 903511 à Publicitas,
1002 Lausanne.

On cherche un

commis de cuisine ou cuisinière

sortant d'apprentissage, pour date à convenir.

Restaurant «La Chaumière»
23, rue Centrale, 1003 Lausanne,
tél. (021) 23 53 64

P 22-6351

TESSIN

**Restaurant-Hotel Ai Sassi Grossi,
Bodio**

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

1 Koch

für das ganze Jahr.
Guter Lohn. Pension und Zimmer im Hause.

Tel. (092) 74.18 35 oder sich an die Direktion wenden.

ASSA 78-4231

Für Wintersaison gesucht

junge, flinke Saaltochter

sowie

**Mädchen für Zimmer
und Service**

Hoher Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten erbeten an:

Fam. Sgier, Flims-Waldhaus
Tel. (081) 39 13 02

BAR - NEUERÖFFNUNG

Am 22. November 1972 eröffnen wir im Zentrum von
Biel unsere neue Bar mit zirka 35 Plätzen.
Wir suchen eine qualifizierte, jüngere

Barmaid

geregelte Arbeitszeit, modernste Einrichtungen.

Senden-Sie Ihre Offerten an:

Café Cecil, Bahnhofstrasse 20
2500 Biel, Telefon (032) 2 40 88

7908



Sporthotel, 7504 Pontresina

sucht für die kommende Wintersaison noch folgende
Mitarbeiter:

Nachportier

Telefonist

Jungköche (Commis de cuisine)

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugnisausschnitten
und Gehaltsansprüchen an die Direktion.

7842

Gesucht für lange Wintersaison

Jungkoch

Commis de cuisine

Geregelte Arbeitszeit, überdurchschnittlicher Ver-
dienst.

Offerten erbeten an

Hotel Aurora, E. Christen,
6490 Andermatt, Tel. (044) 6 76 61

7829



Spezialitätenrestaurant, Dancing, Bar

Wir suchen mit Eintritt auf die kommende Winter-
saison

Restaurations- und Dancinkellner

(Chef de rang, auf eigene Kasse)

Bartochter

(neben Barmain)

Es handelt sich um interessante Stellen mit über-
durchschnittlichem Verdienst bei geregelter Arbeits-
zeit und guter, freier Unterkunft und Verpflegung.
Saison- oder Jahresstelle.

Offerten sind zu richten an

Max Looser, Hotel Sterne, 9657 Unterwasser,
Tel. (074) 5 24 24.

7778

Junger, tüchtiger

Commis saucier

sucht Stelle in Wintersaison, in mittleres, gepflegtes
Hotel oder Spezialitätenrestaurant (in Brigade von
8 bis 10 Mann), Zeugnisse stehen zur Verfügung.

Bis zirka Mitte Dezember suche ich Aushilfsstelle in
Restaurant oder Hotel.

Offerten an:

Rico Greischberger, Restaurant
Rosswald, 5425 Schneisingen/AG,
Tel. (056) 51 10 66

7793

In Jahresstelle gesucht, Eintritt nach Uebereinkunft:

Koch (Chef de partie)

Commis de cuisine

Restaurations- und Bartochter

Saaltöchter oder Kellner

auch Praktikanten

**Küchenburschen und Küchen-
mädchen**

Badgehilfe

(Thermalbäder)

Bewerber mit Schweizer Nationalität oder Ausländer
mit Ausweis B oder C, sind gebeten, ihre Offerte mit
Lohnansprüchen einzusenden an E. Müller,

Hotel Limmathof, 5400 Baden
Tel. (056) 2 60 64

7809

**Dancing-Cabaret Fantasio
2500 Biel**

sucht jüngere, attraktive

Barmaid

Sehr guter Verdienst.

Eilofferten bitte an Fritz Christen, Tel. (032) 2 22 60.

7857

199



ST. MORITZ

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

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

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

7451



sucht für sofort

- Koch/Chef de partie**
- Kochlehrling**
- Kellner**

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an die Direktion, 5707 Seengen, Telefon (064) 54 11 31.

7898

Hotel Belvédère 3700 Spiez am Thunersee

sucht in Jahresstelle

- Gouvernante**
(evtl. Anfängerin)
- Zimmermädchen**
- Buffettochter**
(evtl. Anfängerin)

Eintritt anfangs Januar 1973 oder nach Uebereinkunft.

Offerten bitte an die Direktion. Telefon (033) 54 33 33.

7888

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.



Hotel Merkur Rôtisserie «Le Mazot» 3800 Interlaken am Bahnhofplatz

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

- Restaurationskellner**
- Portier**
- Zimmermädchen**
(kein Ehepaar)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion, Telefon (036) 22 66 55.

7888

Hotel Engadinerhof 7513 Silvaplana bei St. Moritz

sucht für kommende Wintersaison ab 8. November 1972

- Barmaid**
für unsere Hausbar
- Serviertöchter**
- Jungkoch**

Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion. Telefon (082) 4 81 15.

7098

HOTEL 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



Alpenhof St. Anton

Obereggen ob Heiden

Gesucht in bekanntes Ausflugs-Hotel-Restaurant der Ostschweiz

fachlich und charakterlich einwandtreier

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

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft 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



Empfangssekretärin

Verantwortungsbewusster, junger Dame (mehrsprachig und NCR-kundig) mit guter Allgemeinbildung und guten Umgangsformen wird abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in 1.-Klass-Passanten-Hotel geboten. Jahresstelle. Eintritt nach Uebereinkunft.

Persönliche Vorstellung erwünscht. Bitte Herrn P. Trottmann verlangen.

7633



Aeschengraben 13 Telefon 061/22 53 00

Das Hotel Landhaus und Spezialitäten-Restaurant



im Landhaus Davos Laret
(zwischen Klosters und Davos)

sucht auf 1. Dezember 1972 in Saison- oder Jahresstelle

Restaurationstochter Saaltochter

sowie

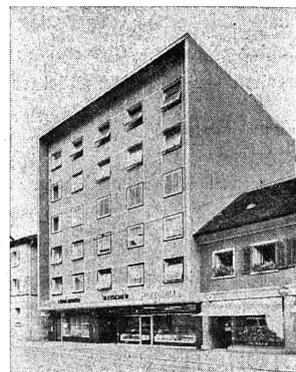
1 oder 2 junge Töchter

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



Hotel «Löwenbräu» Neuhausen am Rheinfall

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

Palace Hotel, Wengen

sucht zu besten Bedingungen und für lange Wintersaison

Barman oder Barmaid Barlehrtochter oder Barcommis

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

7734

Für unser

Schlosshotel in Pontresina (bei St. Moritz)

- Luxushotel von Weltruf -

suchen wir für die Wintersaison 1972/73 ab Mitte Dezember bei bester Bezahlung

eine erfahrene

Lingeriegouvernante

Kost und Wohnung im Hotel.

Bewerbungen mit Zeugnisausschnitten und Lichtbild erbeten an

**Hotel Breidenbacher Hof, 4 Düsseldorf, Deutschland,
Heinrich-Heine-Allee 36.**

7788



Ein neues Team für ein neues Hotel

Im Januar 1973 eröffnen wir in Bern unser jüngstes Hotel, dem auch ein Tea-room angeschlossen ist. Wir suchen noch in Jahresstelle:

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| Sekretärin | Réceptionist(in) |
| Gouvernante | Nachtportier |
| Etagenportier | Zimmermädchen |
| Küchenchef | Commis de cuisine |
| Serviertöchter | Casseroliers |
| Buffetburschen | Buffetöchter |

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an

GAUER HOTELS

Bubenberplatz 8, 3001 Bern, die auch telefonisch Auskunft erteilen. Tel. (031) 22 35 71.

alfa garni

ein Gauer Hotel für Geschäftsleute

7827

Anwärter für Geschäftsführerposten gesucht

Für die unter unserer Leitung geführten Betriebe (14 Hotels und Restaurants) suchen wir einen Anwärter für den Posten eines Geschäftsführers. Ein junger, dynamischer Mitarbeiter mit Fähigkeitsausweis und Sprachkenntnissen also, der bereit ist, eine gewisse Zeit als «1. Mann» bei uns zu arbeiten, um sich in allen Sparten unserer Branche das nötige «Know how» anzueignen.

Interessenten senden uns bitte ihre handschriftliche Offerte, damit wir eine erste Besprechung vereinbaren können.



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

7895

Angenommen, Sie sind freundlich und nett...

dazu noch jung, hübsch, chic, aufgeschlossen und tüchtig, dann spielt es eigentlich überhaupt keine Rolle, wo und was Sie bis anhin gearbeitet haben - wir engagieren Sie spontan als charmante

HOSTESS

zur Betreuung unserer Gäste!

In unseren nagelneuen Restaurants, welche demnächst mit viel Musik und Festivitäten eröffnet werden, können Sie Ihre Arbeitszeit weitgehend selbst bestimmen. Und noch etwas: Unser hübscher Girl-Dress wird Ihnen gut anstehen und bei Ihren Gästen ein Boom werden!

Rufen Sie uns einfach an - unser Team freut sich auf Ihre Mitarbeit!
Telefon (031) 25 90 38

ASSA 79-251

Kurort Breiten

Wir suchen für die Führung des zentralen Restaurationsbetriebes (220 Plätze) in Jahresstelle ein

Geranten-Ehepaar

Die Bewerber müssen fachlich bestens ausgewiesen sein und Freude haben an der Pflege einer guten Kundschaft.

Die zu erbringenden Leistungen werden durch ein entsprechendes Salär honoriert.

Breiten ist ein moderner, zentralgelegener Kurort mit zirka 1000 Betten, einem geheizten offenen Schwimmbad und dem einzigen Halle-Meerschwimmbad in den Schweizer Alpen, 7 km von Brig entfernt, im Herzen des Aletschgebietes gelegen.

Offerten mit Handschriftproben und allen üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion der

KATAG TREUHAND, LUZERN, Habsburgstrasse 22

P 25-3726

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

Kommen Sie nach Zürich ins Hotel Nova-Park. Das wird ein Markstein in Ihrer Karriere sein.



- | | |
|-----------------|--|
| Frontdesk: | Informations-Hostess |
| Hotelbar: | Barmaid
Bar-Hostess
Bar-Lehrtochter |
| Taverne 1515: | Tafelmajor
(Chef de service)
Burgfräulein
(eingende Serviertochter) |
| Arte Nova: | Empfangs-Hostess |
| Administration: | Buchhalter(in) |

Nehmen sie unverbindlich - telefonisch oder schriftlich - Kontakt auf mit unserem Personalchef Herrn F. Gassmann. Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung vertraulich behandelt.
Badenerstrasse 420, 8004 Zürich, Tel. (01) 54 22 21

811

atel atel atel

Möchten Sie als **INITIATIVES EHEPAAR** die

selbständige Führung

UNSERES SONNIGEN FERIENHAUSES

(rund 30 Betten) auf der Hohfluh (Brünig/Hasliberg) übernehmen? Die derzeitigen Leiter werden im Frühling 1973 in den Ruhestand treten.

Wir legen vor allem Wert auf eine gepflegte, gut bürgerliche Küche. Diese möchten wir vorzugsweise einem gelernten Koch anvertrauen. Ebenso wichtig sind aber auch Reinlichkeit im und ums Haus sowie eine gefreute Atmosphäre. Hilfspersonal steht zur Verfügung.

Stellenantritt: Frühjahr 1973, genaues Datum nach Uebereinkunft.

Interessenten, die eine Dauerstelle mit gut ausgebauten Sozialleistungen suchen und den Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastbetriebes besitzen oder diesen zu erwerben gewillt sind, erhalten unverbindliche Auskunft durch Telefon (062) 21 61 51 oder richten Ihre Kurzofferte an

P 29-59

AARE-TESSIN AG FÜR ELEKTRIZITÄT
BAHNHOFQUAI 4600 OLTEN

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft

**CRESTA
PALACE
CELERINA**

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

Réceptionssekretär(in)

sprachenkundig, mit NCR-Kenntnissen, für Empfang, Kassa und Korrespondenz.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

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

7960

Gesucht per 1. 12. oder nach Uebereinkunft gut präsentierende

Barmaid

für gepflegten Dancing-Betrieb in Kantons-hauptstadt.

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

Ich suche

Ehepaar

Männ Koch, für die Wintersaison 1972/1973. Eintrittsdatum nach Uebereinkunft.
Sehr hübsches Berghotel mit Komfort. Zukunftsperspektive.

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

Für neueröffnete Bar gesucht

**2 umsatztchtige Barmaids
2 Barlehrtöchter
1 Chasseur**

Sehr guter Verdienst bei geregelter Freizeit.

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

P 25-2847

Gesucht nach ADELBODEN per sofort

**Serviertochter
Buffettochter- oder bursche
Zimmermädchen**

Telefon (033) 73 16 41

Hotel Viktoria, 3715 Adelboden

7907

VALAIS

Socété hôtelière cherche de suite ou pour date à convenir couple

directeur

d'hôtel-restaurant, qualifié et dynamique. Appartement à disposition.

Prière de faire offres avec copies des certificats, curriculum vitae, photo et références sous chiffre 7806 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Kornhauskeller Bern

sucht in Jahresstelle

**Entremetier
Koch-Pâtissier**

bei gutem Verdienst und geregelter Arbeits- und Freizeit.

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

Offerten bitte an:

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

7388

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

Hôtel en

Tunisie-Sud

recherche, de suite ou pour date à convenir

**maître d'hôtel et
chef de réception**

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

chef de cuisine

avec expérience internationale, capable de diriger importante brigade.

Place à l'année.

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

**Restaurant zum braunen Mutz
Barfüsserplatz 10, 4000 Basel**

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

Barmaid

(evtl. Serviertochter mit Barkenntnissen)

und

Serviertöchter

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

7637

Nach Davos gesucht

Köchin oder Koch

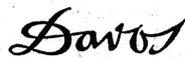
für Wintersaison oder ganzjährig.

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

**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 (081) 51 39 51

7671

Dübendorf Winterthur

Gesucht nach Dübendorf in ein neu reno-viertes Restaurant

**selbständiger Alleinkoch
und Serviertöchter**

Nach Winterthur zur Wiedereröffnung nach Umbau am 1. Dezember 1972

**qualifizierter Küchenchef
einen Saucier und Koch**

sowie für die Rôtisserie

Kellner und Serviertöchter

Telefon (052) 29 46 65
Familie Albarts
Restaurant Gutschick

M+S 297



Auch in unserem neuen Haus sind wir bekannt für gutes Essen. Das sagen unsere Gäste, und wir möchten, dass dies so bleibt.

Wir suchen daher in Jahresstellen zuverlässigen

Chef de partie

und

Commis de cuisine

Unsere Küche ist modern eingerichtet und daher ein sehr angenehmer Arbeitsplatz. Die Arbeitszeit ist geregelt.

Schreiben oder telefonieren Sie bitte an:

R. M. Dönnl, Hotel Storchen, 5012 Schönenwerd
Tel. (064) 41 47 47

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

7801

Hotelgesellschaft sucht mit Antritt nach Vereinbarung

Direktions-Ehepaar

für neueres, guteingeführtes Erstklasshotel in bestbekanntem Bündner Kurort.

Das Haus mit 200 Betten, Bar und grösserem Dancing wird als Jahres-betrieb geführt.

Die Direktion leitet den Betrieb selbständig.

Bewerber sollen sich über eine abgeschlossene Hotelausbildung und einige Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebes ausweisen können. Besonderer Wert wird auf unternehmerisches Denken und die Fähigkeit zu aktivem Verkaufen gelegt.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Handschriftproben sind erbeten unter Chiffre P 44-49462 an Publicitas, 8021 Zürich.

Wir suchen im Auftrage eines befreundeten Unternehmens einen

Restaurateur

Aufgabenbereich Leitung einer bestehenden
Restaurantkette
sowie Aufbau einer neuen
gastgewerblichen
Ketten-Organisation

Es handelt sich um eine TOP-Position mit weitgehend selbständiger Tätigkeit.

Nur bestens ausgewiesene Fachleute mit umfassenden Kenntnissen im Gastgewerbe genügen den hohen Anforderungen.

Die zu erbringenden Leistungen rechtfertigen ein Spitzensalar.

Offerten mit Handschriftprobe und allen üblichen Unterlagen sind zu richten an die beauftragte

Direktion der
KATAG TREUHAND LUZERN
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

NB: Allenfalls geben Sie an, an welche Firma Ihre Bewerbung nicht weitergeleitet werden soll.

P 25-3726



Ein bekannter Dancing- und Barbetrieb

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

Chef de service

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

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

Wir haben einen gastgewerblich schon erfahrenen und bewährten Bewerber zwischen 30 und 40 Jahren vor Augen. Auftreten und Erscheinung sollen bei den Gästen Vertrauen, beim Personal natürlichen Respekt erwecken. 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 Drittsseite eingeladen. Schriftliche Anfragen oder Kurzzofferten erreichen uns am Hauptsitz unter Kennziffer 8145/1; telefonische Vororientierungen erfolgen zwischen 10 und 20 Uhr (auch samstags) durch unser nächstgelegenes Büro, persönliche Besprechungen nach Vereinbarung.

FRANCO G. MAUERHÖFER – UNTERNEHMENSBERATUNG

Abteilung für Kaderauswahl

Hauptsitz: Bern/Schweiz, Thünstrasse 8, Tel. (031) 43 13 13 (von 14 bis 19 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

Hotel-Restaurant Fontana 2513 Twann

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

DIRECTION

Nous cherchons pour importante Clinique médicale et chirurgicale de Lausanne (actuellement en réorganisation) un DIRECTEUR administratif qualifié.

Exigences:

nationalité suisse;
français et anglais (écrit et parlé);
formation hôtelière ou hospitalière complète avec stages à l'étranger;
directeur dynamique, ouvert à tous les problèmes de gestion moderne;
initiative et sens des responsabilités;
excellent contact aussi bien avec les malades que les médecins et possédant autorité.

Nous offrons:

salaire en rapport avec les exigences ci-dessus;
travail très intéressant;
excellente collaboration avec le Conseil d'administration.
Entrée à convenir.

Offres avec copie de diplôme, certificats et références sous chiffre PB 903544 à Publicitas, 1002 Lausanne.



Wir eröffnen Mitte Januar 1973 an bester Lage in Aarau unser Saisons-d'or-Restaurant. Es ist ein gepflegtes Lokal (Restaurant und Bäckerei), 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.

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

P 05-6036

Unsere internationale Feinschmeckerküche

ist mit modernsten Geräten und Apparaturen ausgestattet und steht kurz vor der Eröffnung. Falls Sie Interesse haben, als spezialisiert

Chef de partie oder Commis de cuisine

unsere «Feuertaufe» mitzerleben, dann telefonieren Sie uns sofort!

Wir bieten guten Leistungslohn, geregelte Freizeit, gute Sozialleistungen.

Telefon (031) 25 90 38

ASSA 79-251

City Hotel, Löwenstrasse 34 8001 Zürich, Tel. (01) 27 21 25

sucht:

Telefonist(in) / Réceptionist(in)

Gouvernante / Sekretärin

Kellner

Portier

Zimmermädchen

Offerten mit Unterlagen erbeten an die Direktion.

7854

GAUER HOTELS

Wir suchen auf interessanten, selbständigen Posten innerhalb unserer Organisation, ein

Geranten-Ehepaar

von dem wir ausser soliden Fachkenntnissen (Küche, Service, Hauswirtschaft) auch einige Erfahrung in administrativen Belangen und einen grossen persönlichen Einsatz erwarten. Gehalt und Konditionen sind den hohen Anforderungen selbstverständlich angemessen.

Bewerbungen an

GAUER HOTELS,
Böbenbergplatz 8, 3001 Bern.

7825



Wir wissen, was Sie uns wert sind.

vorausgesetzt, Sie bringen die notwendigen Qualifikationen mit. Oder – und das ist entscheidend – die nötige Energie, das beste zu leisten, um vorwärtszukommen. Dann bieten sich auch für Sie Aufstiegschancen an. Wir suchen

Küchenchef

Alter 25 bis 35 Jahre. Gute Bezahlung, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Haus und weitere «Wienerwaldvorteile» sind Selbstverständlichkeit. Wenden Sie sich vertrauensvoll an uns. Informieren Sie sich gründlich.

Wählen Sie Tel. (01) 76 23 92.
Verlangen Sie Herrn Molan.

112

Kornhauskeller, Bern

sucht in Jahresstelle

Buffetdame

oder

Buffettochter

Restaurationstochter

Kellner

bei gutem Verdienst und geregelter Arbeits- und Freizeit.

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

Offerten bitte an:

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

7387

Palace Hotel, Wengen

sucht für lange Wintersaison

1. Oberkellner

(Maitre d'hôtel)

Bei beidseitiger Zufriedenheit Zweisaison-
engagement.

Offerte an die Direktion Palace Hotel, Wengen,
Tel. (036) 55 26 12.

7823



EINE JAHRESSTELLE IM TESSINO!

Wir suchen auf 15. Dezember für unser Spezialitätenrestaurant

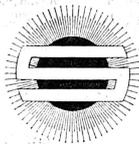
Chef de partie

Commis de cuisine

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima und erstklassige Unterkunft in
Zimmern mit Privatbad.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Herrn Walter Morach.

7837



Sunstar- und Parkhotel

7270 Davos Platz

sucht für kommende Wintersaison

Zimmermädchen

wenn möglich mit Sprachkenntnissen.

Commis de cuisine

Chasseur

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

7735

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.

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Auf Wunsch steht Unterkunft in Perso-
nalwohnung 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 Bellevue, 3855 Axalp

sucht für lange Wintersaison

Barmaid

(Kellerbar/Dancing)

Serviertochter

Köchin oder Hilfsköchin

Eintritt: 20. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:

Peter Bieri, Telefon (036) 51 17 72

7744

Hotel Rössli Amden

sucht für kommende Wintersaison, ab 10. Dezember
oder Uebereinkunft

Serviertochter 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

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, gross-
sem Fachwissen, guter Organisator und mit fröh-
lichem, aufgeschlossenem Wesen.

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

Direktion Hotel Volkshaus und Restaurant

«Zu de 7 Stube»
Franz A. Huber, Tel. (031) 22 29 76

7748

Raum Bern

Gesucht jüngerer,

Chef de partie

zu kleiner Brigade
und A-la-carte-Betrieb arbeiten, der Ihnen viel Ab-
fuhr. Sehr selbständiger Posten.
Gutbezahlte Jahresstelle.

Serviertochter

Kellner

Buffet-Personal

Office-Personal

Casserolier

Eintritt nach Uebereinkunft.

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

Gesucht in Speiserestaurant

2 Serviertochter

hoher Verdienst

Buffettochter

Koch neben Chef

Hilfskoch

Kost und Logis im Hause möglich



Fam. A. und E. Merkl Buchserstrasse 2
5001 Aarau, Tel. 064 22 31 03

OFA 51376001



HOTEL ELITE

2500 BIENNE

TÉLÉPHONE: (032) 254 41 + 3 03 68 TÉLEX: 34101

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

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

d'adjoint d'administration

Place très intéressante pour un jeune homme désirant parfaire sa for-
mation 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

Hotel Schweizerhof, 4000 Basel

sucht

Nachtconcièrge

Nachtportier

Zimmermädchen

Küchenbursche

Neuzeitliche Arbeitsbedingungen.

Offerten an die Direktion.

Telefon (061) 22 28 33

7684

Für die Wintersaison suchen wir noch folgendes Personal:

Küchenchef

(Sous-chef, Chef de partie)

Commis de cuisine

Buffettöchter

(auch Anfängerinnen)

Sekretärin

Wir bieten gute Entlohnung sowie schöne Personalzimmer und gere-
gelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an

J. Büchler

Posthotel, 7076 Parpan

Telefon (081) 35 11 91

7781

Gesucht nach Leukerbad

Serviertochter

Köchin

Guter Verdienst, geregelte Freizeit zugesichert.

Melden Sie sich bitte bei Familie Roland Ruten,

Pension-Tea-room Alpenblick

3954 Leukerbad, Tel. (027) 6 41 83

7685

Carlton-Hotel Tivoli

6002 Luzern

(Tel. 041/23 23 33)

Wir suchen zu sofortigem Eintritt oder nach Ueber-
einkunft in Jahresstelle einen jungen, tüchtigen

Chef de réception/ Réception Manager

Unser neuer Mitarbeiter soll über mehrjährige Ber-
ufserfahrung und angenehme Umgangsformen ver-
fügen. Er muss in der Lage sein, sowohl mit gedie-
gener Privat-Kundschaft umzugehen wie auch den
regen Kontakt mit Reiseagenturen zu pflegen. Es
kame auch Mitarbeit der Ehefrau zur Ueberwachung
von Etage und Linerie in Frage.

Für diesen Vertrauensposten bieten wir überdurch-
schnittliche Entlohnung und auf Wunsch Wohnung
im Hause.

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

7696

Gesucht auf Frühjahr 1973 ein

Kochlehrling

Offerten an

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

7805



HOTEL BAUR AU LAC

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

Etagengouvernante

mit freundlichem Wesen und guten Umgangsformen.

Economat-/Officegouvernante

Bei beiden Stellen handelt es sich um absolute Kaderpositionen, welche zu entsprechenden Bedingungen besetzt werden. Kost und Logis im Hotel.

Für Ausländerinnen nur, wenn im Besitz 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)

7845

Hotel Savoy, Bern

sucht in Jahresstelle nette, freundliche

Hotelsekretärin

für Empfang, Kassa, Korrespondenz usw. Deutsch-, Französisch-, Englisch-, Italienisch- oder Spanischkenntnisse erwünscht.

Gut honorierter Posten, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an:
R. Tanner, Hotel Savoy, 3000 Bern, Telefon (031) 22 44 05.

7884



Hotel-Bar, Restaurant, Falkenstrasse 6, 8008 Zürich

Welcher junge

Betriebsassistent-Aide de patron/ Administrations-Sekretär

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,
- guten Verdienst,
- angenehmes Betriebsklima sowie
- fortschrittliche Sozialleistungen.

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

7705

Hotel Belvédère, 3700 Spiez

Thunersee, Telefon (033) 54 33 33,

sucht eine tüchtige, selbständige

Sekretärin

sprachenkundig, NCR.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an die Direktion.

7885

Hotel Rigi-Bahn, 6411 Rigi-Staffel

sucht für kommende Wintersaison oder in ganzjähriges Engagement

Hotelsekretärin

(evtl. Anfängerin)

sowie

Restaurationstochter

Eintritt:
1. Dezember oder nach Uebereinkunft.

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

7642

Hotel und Spezialitätenrestaurant «Tenne», 3906 Saas Fee

sucht auf 15. Dezember 1972 in Jahresstelle gut ausgewiesene, 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

Taverne du Château de Chillon 1843 Veytaux-Montreux

cherche

commis de cuisine

apprenti de cuisine

filie de lingerie

sommelière

ou évent. 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 28 41.

7233

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

Sekretärin/Receptionistin

als Mitarbeiterin,

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

Offerten und Auskunft:

R. und M. Hauri,
Hotel garni Engelhof, 4000 Basel

7662

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

Gesucht für kommende Wintersaison

Chefkoch Pâtissier Saaltochter

Sehr guter Verdienst, familiäre Behandlung.

Offerten erbeten an:

Fam. Immoos
Hotel Alpstübli, 6433 Stoos

7701



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

Weltweit bekannter Ganzjahresbetrieb Hotel + Restaurant allerersten Ranges in Basel sucht ab Januar 1973

Vizedirektor

der in der Lage ist, in der Führung eines Grossbetriebes mitzuwirken. Unser mit individueller Note geführtes Haus benötigt eine Persönlichkeit mit sicherem Auftreten und guter Erscheinung.

Sprachen: mindestens Englisch, Französisch und Deutsch in Wort und Schrift und 10 Jahre Berufserfahrung.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte unter Chiffre 7810 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hotel Segnes und Post 7018 Flims Waldhaus

sucht für die Wintersaison oder in Jahresstelle

Restaurationstochter oder Kellner Commis de cuisine

Offerten bitte an A. Klainguti.

7832



STELLA MARIS KURHOTEL THERME BAD VALS

7132 Bad Vals / Graubünden

Bad Vals
Ibiza
Galata (Poros)
Mallorca
Menorca
Algarve
Fuerteventura



Für die Wintersaison oder in Jahresstelle suchen wir auf 1. oder 15. Dezember 1972 folgende Mitarbeiter:

Etage: **1 Etagengouvernante**

Restauration: **1 Gouvernante**
für Office und Restaurant
1 Chef de rang
1 Wine-butler

Loge: **1 Telefonistin/Anfangsreceptionistin**

Büro: **1 zweite Direktionssekretärin**
1 Anfangssekretärin

Küche: **1 Saucier/Sous-chef**
1 Diätkoch oder -köchin

Magazin: **1 Hilfsmagaziner mit Fahrausweis**

Stella Maris Kurhotel und Ferienpark
7132 Bad Vals (GR) Telefon (086) 5 11 81

7864



Hôtel de la Rose, Fribourg

Grill - Bar - Steak House - Snack - Salles de banquets
tél. (037) 23 17 77, Place Notre-Dame

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

1 secrétaire-réceptionniste

français, allemand, notions d'anglais

1 chef de rang pour le grill

(sachant trancher et flamber)

1 demi-chef de rang

1 commis de rang

Prrière d'adresser vos offres ou de contacter la direction.

7811

Möchten Sie mal Weihnachten und Neujahr zu Hause verbringen?

Als nur Hotelbetrieb – KEINE RESTAURATION – können wir Ihnen diesen Vorteil bieten.

Zur Verstärkung unseres Teams brauchen wir für unser Hotel mit 140 Betten im Zentrum des weltberühmten Winter- und Sommerkurortes Engelberg für die Winter- und Sommersaison – zirka 15. Januar bis zirka 15. Oktober 1973, mit kurzem Frühjahrsaisonunterbruch – noch folgende Mitarbeiter:

- Büro:** 2 Sekretärinnen
Wir sind Ihnen beim Einarbeiten gerne behilflich
- 1 Hotelpraktikantin
- Küche:** 1 Chef de cuisine
Gute Gelegenheit für tüchtigen Chef de partie
- 1 Commis de cuisine
- 1 Lehrling
- Service:** 1 Chef de service
- 2 Kellner oder Serviertöchter
- Etage:** 1 Gouvernante
- 1 Zimmermädchen
- Buffet:** 1 Kaffeeköchin
- 1 Buffettochter

Da wir grössten Wert auf zufriedene Mitarbeiter legen, bieten wir Ihnen:
– garantiert geregelte Arbeitszeit, da KEINE RESTAURATION;
– partnerschaftliche Arbeitsverhältnisse;
– zeitgemässe Entlohnung

Wir freuen uns, speziell Sie engagieren zu dürfen und erwarten gerne Ihren Anruf

**Hotel Europäischer Hof
6390 Engelberg**

R. Steinger-Peter Tel. (041) 94 12 63

7808

GESUCHT
für lange Wintersaison in das modernste Berghaus des Berner Oberlandes

**Jungkoch, evtl. Köchin
Küchen- und Officepersonal**

Eintritt anfangs Dezember oder nach Uebereinkunft.

Wir bieten Ihnen guten Verdienst und Freikarten auf allen Skiliften.

Interessenten melden sich bei

HR. von Allmen, Berghaus Nüegg, 3753 Zwischenflüh
Tel. (033) 84 12 42

7797

Hotel Alpina, 8784 Braunwald

Wir suchen für lange Wintersaison oder in Jahresstelle:

- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Saaltochter**
- Anfangs-Saaltochter**
- Serviertochter**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbitten wir an

Fam. R. Schweizer, Hotel Alpina, 8784 Braunwald
Tel. (058) 7 24 77 ab 15. November 84 32 84

7794



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-Riedi, Hotel Belvédère, 6052 Hergiswil,
Telefon (041) 95 11 85.

7702

Gasthof Bären, 5242 Birm

Wir suchen einen jungen

Koch

In gepflegtes Spezialitätenrestaurant

Unsere neue Küche ist modern und rationell eingerichtet.

Geregelte Arbeits- und Freizeit, hoher Lohn, Kost und Logis frei.

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

OFA 51128016

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

7654

Hotel-Spezialitäten-Restaurant

St. Gotthard

6403 Küssnacht am Rigi

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft freundliche

Serviertochter

für Speiservice

sowie tüchtigen

Küchenchef/Alleinkoch

Gute Verdienstmöglichkeit.

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

7663

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

CANADA

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

1 chef de partie

saucier-rôtisseur

pref. 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

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. Pätzold,
Tel. (033) 73 22 41.

7750

Gesucht

Buffettochter

mit Serviceablosung

Serviertochter

Offerten an:

Hotel Terminus

Restaurant, Rôtisserie, Dancing

3714 Frutigen, Tel. (033) 71 10 34

7704

TUNISIE

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

directeur

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

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



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 82 19

7859



Gesucht:

Nachtconciere

Eintritt baldmöglichst oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an

Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern, Tel. (041) 22 58 01

7863

Hôtel d'Allèves, 1200 Genève

cherche pour de suite ou à convenir:

2 jeunes cuisiniers

horaire régulier, bon gain, travail en brigade, nourris et logés;

secrétaire-téléphoniste-réceptionniste

Entrée 1er décembre.

Faire offre à la direction de l'Hôtel d'Allèves, 1200 Genève, téléphone (022) 32 15 30.

7819

HOTEL DREI KÖNIGE

9475 Sevelen SG 085 5 54 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

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

Dringend gesucht nach **Einsiedeln**

**Buffetochter
Serviertochter**
auch Saison für Speisesaal
Officebursche und Zimmermädchen
auch Ehepaar
Arbeitsbewilligung
für Ausländer vorhanden

Hotel Landgasthof Heidenbühl
Tel. 055/6 28 55

7651

Hotel Heggidorn

sucht auf Anfang Januar 1973

**Jungkoch
Buffetochter**
(evtl. Anfängerin)

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause.

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

7610

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 selbständig 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

Hotel Dischma, 7260 Davos Dorf

sucht für lange Wintersaison folgende qualifizierte Mitarbeiter

**Koch neben Chef
Commis de cuisine
Saalkellner oder Tochter**
mit Sprachkenntnissen

Hausbursche
(mit Deutschkenntnissen)
Lingère

Offerten erbeten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an E. Meyer.

7841

Hôtel du Parc, 3962 Montana

cherche pour la prochaine saison d'hiver

**1 cuisinier saucier
2 garçons ou fille de salle**

Fam. Bonvin-Schürch, tél. (027) 7 41 01.

7821

Hotel Hornberg, 3777 Saanenmöser

sucht für die kommende Wintersaison

2 Saaltöchter

Offerten bitte an P. von Siebenthal-Wild,
Tel. (030) 4 44 40.

7833

Gesucht für lange Wintersaison tüchtige, selbständige

Serviertochter

Geregelte Arbeitszeit, überdurchschnittlicher Verdienst.

Offerten erbeten an

**Hotel Aurora, E. Christen,
6490 Andermatt, Tel. (044) 6 76 61**

7830

Hotel Säntis, 9657 Unterwasser

sucht auf kommenden Dezember

**Commis de cuisine
Anfangsserviertochter
Saalpraktikantin
Hausbursche/Portier**

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

7494



Hotel Montana, 7260 Davos Dorf

sucht für lange Wintersaison

**Aide du patron
Restaurationstochter**
für Stübl-Dancing
**Saaltöchter
Zimmermädchen
Lingeriemädchen**

Offerten sind zu richten an:
Hotel Winkelried, 6382 Stanstaad.

7828

**Hotel du Lac, Rapperswil
am Zürichsee**

Wir suchen in Abendbar mit Pianist nette, freundliche und selbständige

Barmaid

in Jahresstelle.
Der Eintritt kann sofort oder nach Uebereinkunft erfolgen. Hoher Verdienst, freie Station.

Telefonische oder schriftl. Offerten an:
M. Brühlhardt, Tel. (055) 2 19 43.

7840

Wir suchen für den Betrieb unseres

PUB

an bester Lage am Thunersee eine

Pächterin

eventuell **GERANTIN**

Anforderungen:
- integer Charakter
- Branchenkenntnis
- Wirtepatent
- Leistungsbereitschaft
- gute Umgangsformen
- Ideen, Dynamik

Interessentinnen melden sich für die Vereinbarung einer unverbindlichen Besprechung bei der

Firma **SPYCHER**
Tel. (031) 46 22 46, Herrn Hebeisen

P 05-5023

**Hotel Engadinerhof
7550 Bad Scuol**

Erstklasshotel mit 130 Betten
Tel. (084) 9 14 41

Für die kommende Wintersaison sowie für die Sommersaison 1973 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Bar-Dancing: **Barmaid**
Hallenbar: **Anfangsbarmaid**
Küche: **Chef de partie (Garde-manger)
Commis**
Saal: **Kellner oder Tochter**
Direktion: **Kindermädchen**

Interessenten sind freundlich gebeten, Offerten mit Zeugnissen und Lohnansprüchen an die Direktion zu senden. Wir garantieren geregelte Arbeits- und Freizeit und überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten.

7824

Hotel Eden, 7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

**Chef rôtiisseur
Commis de cuisine
Econatmgouvernante
Buffetochter**

Offerten erbeten an H. Kühne, zurzeit 9410 Heiden, Tel. (071) 91 11 27.

7853

Hotel du Commerce, 4058 Basel

neben der Mustermesse
sucht in Jahresstelle ab Anfang Dezember/Januar 1973:

**Zimmermädchen
Portier**
(Deutsch sprechend) für Etage und Réception
Lingeriefrau
als Ferienablösung für 3 Monate ab Anfang Dezember:
**Réceptionistin-Sekretärin
Nachtportier**

Anfragen und Offerten mit den üblichen Unterlagen und Ansprüchen an W. + N. Weibel, Tel. (061) 32 96 16.

7848

Gesucht für lange Wintersaison

**Saaltöchter
Serviertochter oder Kellner**

Offerten erbeten an:

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

P 36-122717



Nous cherchons pour compléter notre brigade

**chef de service
cuisinier
sommelier ou sommière
dame de buffet**
(Suissees ou étrangers avec permis B ou C).

Faire offre à la direction Café Valdois, 1, place de la Riponne, 1005 Lausanne, tél. (021) 20 63 71.

7817

**Hotels Bären & Adler,
3715 Adelboden**

Wir suchen auf zirka 15. Dezember 1972

für Hotel Bären
Restaurant: **Serviertochter**

für Hotel Adler
Dancing-
Restaurant: **Serviertochter**

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

7850

Hotel Bernerhof, Luzern



sucht

**Buffetochter
oder
Buffetbursche**

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Tel. (041) 22 65 65.

7788

Hôtel Verluisant, 1936 Verbier

cherche pour la prochaine saison d'hiver

**1 chef de cuisine
1 serveuse de service**
(connaissance des langues désirée)
1 aide-femme de chambre

Faire offre avec prétentions à H. Michellod,
tél. (026) 7 10 61.

7860

Für lange Wintersaison nach **KLOSTERS** gesucht

Serviertochter

Saaltöchter

Anfängerinnen werden angelernt.

Offerten bitte an: Fam. U. Altermatt,

**Sporthotel Kurhaus,
7252 Klosters Dorf, Tel. (083) 4 11 12**

7856

Hotel Holdener, 8843 Oberiberg

sucht für lange Wintersaison mit Eintritt nach Uebereinkunft 2 tüchtige, junge

Serviertöchter

auch Anfängerinnen.

Ihr Anruf nimmt gerne entgegen:

Hans-Ruedi Hollenstein
Tel. (055) 6 51 61, ab 15. Nov. (055) 56 11 61

7908

Zermatt

Zur Neueröffnung ab 15. November 1972 suchen wir noch folgende Angestellte

**3 Kassiererinnen
3 Buffetöchter**

Bitte senden Sie Ihre Offerten mit Bild an die Direktion, E. Müller

**Restaurant Glacier Theodul
3920 Zermatt**

7915

Gesucht in den bekannten Winter- und Sommerkurort Engelberg

gut versierter

Küchenschef

in kleine Brigade.
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.**

7845

Gesucht nach Bern in **Confiserie-Tea-room** sprachgewandte

Aide-patron

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.
Tagesbetrieb, Gelegenheit sich auch im Verkauf auszubilden.

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

Stellenangebote Offres d'emploi



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

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

Hotel-Restaurant-Bar Hoheneck
6390 Engelberg/OV

sucht für die kommende Wintersaison

Barmaid

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

7531

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. (036) 55 92 61.

7636

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.

7534

Verbier

Je cherche pour la saison d'hiver

un commis de cuisine
et

une serveuse
sachant les 2 services.

Tél. (028) 7 21 53. P 36-33494

Duc de Rohan

Wir suchen in Jahresstelle

Aide du patron
oder wollen Sie es werden?
In unserem vielseitigen, modernen Betrieb ist diese Stelle neu zu besetzen.

Offerten sind erbeten an P. Raschle, Tel. (081) 22 10 22, 7001 Chur, Duc de Rohan, Hotel-Restaurant, Hallenbad.

7822

Hotel Münchnerhof
Ristorante Pizza Basel

suchen

Kochlehrling

Offerten sind erbeten an: A. Glogger, Telefon (061) 32 93 33

7881

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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



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 Gastronomiküche per sofort oder nach Uebereinkunft zu vermieten.

Umsatz entsprechend dem persönlichen Einsatz und den Fähigkeiten des Mieters.

Monatlicher Mietzins Fr. 3000.-

Barkapital für das zu übernehmende Inventar und Sicherstellung zirka Fr. 33 000.- zahlbar vor Mietantritt.

Anfragen zwecks Besichtigung und näheren Angaben unter Chiffre OFA 2201 E an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3002 Bern.

Modern eingerichtetes, vollklimatisiertes Restaurant

auf dem Platze Basel

auf Frühjahr oder nach Uebereinkunft zu verpachten.

Offerten unter Chiffre S 03-993227 an Publicitas, 4001 Basel.

Zu vermieten auf 1. April 1973

Bad und Kurhaus Meltingen

(im solothurnischen Schwarzbubenland, 25 km von Basel entfernt),

enthaltend:

Restaurant, verschiedene Säle, Heilbäder, Fremdenzimmer (modern eingerichtet), Wirtswohnung. Sehr guter Umsatz, kann noch gesteigert werden. Für tüchtiges und freundliches Ehepaar hervorragende Existenz. Guter Koch Bedingung. Mässiger Kapitalbedarf.

Schriftliche Anmeldung mit Angabe der bisherigen Tätigkeit an
Meltinger Mineral- und Heilquellen AG, 4249 Meltingen

7910

Mit bester Empfehlung

TABOR

TREUHAND- UND VERWALTUNGS AG.

Birmensdorferstrasse 379 8055 Zürich
Telefon 051 / 3567 77/78

Mitglied des Schweiz. Treuhänder-Verbandes
20 Jahre Erfahrung

Treuhandteile
Generalunternehmung
Entwürfe und Planung
Innenausbauten für:
Restaurant - Hotel - Tea-Room - Bar - Kantine
Büro, Laden
sowie spez. Inneneinrichtungen
Finanzierungen

Gutachten / Exp.
Wohnhäuser
Bürohäuser
Servicestationen
Immobilien
Vermietungen
Verwaltungen

Stellenangebote Offres d'emploi

Zu verkaufen

Liegenschaft CAFÉ-RESTAURANT

bestehend aus Esszimmer, Salon, Zimmer mit fliessendem Wasser, Badzimmer, Küche, 2 Terrassen, 3 Garagen.

Quellwasser privat.

Verkaufspreis nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre P 36-100794 an Publicitas, 1870 Monthey.

HOTEL-RESTAURANT

auf gutem Platze des Tessins ist infolge Krankheit per sofort oder nach Vereinbarung abzugeben. Das Hotel mit 34 Betten wäre auch als Garni zu führen, getrennt oder mit Restaurantsbetrieb und Bar. Angestelltenzimmer und Wirtswohnung vorhanden. Mietzins günstig. Für Inventarübernahme ist grösseres Kapital notwendig, evtl. wird selbiges auch mit in Miete gegeben.

Anfragen unter Nr. 2607 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

Cedesi a Lugano, in centro città, a sole persone del ramo con capitale a disposizione (intermediari esclusi), la garanzia di un

avviatissimo hotel garni
(60 letti)

Offerte a cifra 7796 a Hotel-Revue, 3001 Berna.

Zu verpachten auf Frühjahr oder Frühsommer 1973

Berghotel-Restaurant

auf Lugern-Schönbüel, Zentralschweiz (2000 m ü. M.), Sommer- und Wintersaison. Es handelt sich um ein modern und rationell eingerichtetes Haus mit 80 Sitzplätzen, Aussichtsterrasse mit 10 Sitzplätzen, 30 Betten, Massennlager und Kiosk. Wirtswohnung vorhanden. Eigenkapital notwendig.

Interessenten richten ihre schriftliche Offerte an die Betriebsleitung der Luftseilbahn Lugern-Schönbüel, 6078 Lugern.

7814

Finale Ligure - Varigotti/Savona

100 Meter vom Meer entfernt zu verkaufen neues, gut eingeführtes

Hotel

mit 34 Zimmern (50-70 Personen). Grosser, privater Autoabstellplatz eingezäunt.

Zuschriften an Vittoria und Orazio RAVANO, I 17029 Varigotti / Prov. Savona / Italien.

ASSA 84-28223

Winterthur

Umstände halber zu vermieten per 1. April 1973 oder früher sehr gut gehendes und bestens eingerichtetes

Speiserestaurant

mit kleinem Säli und Kegelbahn, an sehr guter Lage.

Offerten erbeten unter Chiffre 41-900357 an Publicitas, 8401 Winterthur.

Nähe Lugano

in touristisch sehr guter Zone, direkt am Luganersee, gesundheitshalber zu verkaufen

Hotel mit Restaurant

mit 60 Betten (grosse Zimmer, modernst möbliert, fast alle mit Bad oder Dusche, eigenem WC und Balkon, Radio oder Telefon), Lift, 5-Zimmer-Privatwohnung, Restaurant-Bar, Aufenthaltsraum, Speisesaal, Küche (gut eingerichtet), geheiztes Schwimmbad, sehr grosse, gedeckte Restaurationsterrasse direkt am See. Privat-Landesteg für Boote und Motorboote.

Mit komplettem Inventar.

Verhandlungspreis: zirka 2,5 Millionen Franken, grössere Anzahlung erwünscht.

Ernsthafte Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre 7852, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schulden Bollen

Treuhand AG
8405 Winterthur

Technikumstrasse 92
Telefon (052) 22 84 18

6002 Luzern
Friedenstrasse 2
(Uraniahaus)
Telefon (041) 23 99 76
Verbandsmitglied

regulieren wir rasch, diskret und jetzt zu noch günstigeren Bedingungen. Gehen Sie auf Nummer Sicher; unsere langjährige Erfahrung kommt Ihnen zugute.

Bon für Schnell-Regulierung

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____ HR

Stellengesuche Demandes d'emploi



Junger Schweizer, Diplom Hotelfachschule Lausanne, sucht ab sofort

Aushilfsstelle

(Réception, Aide du patron) bis Januar.

Telefonieren Sie bitte (01) 96 31 00.

7771

Deutsches Service-Ehepaar, seit 4 Jahren in der Schweiz, sucht

Wintersaisonstelle

Angebote an Peter Stuntz, D - 2900 Oldenburg, Mittelweg 72.

7787

Jüngere kaufm. Angestellte (ehem. Change-Kassier) wünscht Anstellung für die Wintersaison an

Hotel-Réception

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch.

Offerten an Tel. (031) 53 49 39.

7785

Erstklassige Mithilfe bietet selbständige Spezialitätenköchin (Alleinköchin)

Spezialitätenköchin (Alleinköchin)

(spanische und internationale Küche). Habe Interesse zur Mitarbeit in den nächsten zwei Wintersaisons zwecks gründlicher Erlernung der französischen und deutschen Sprache bei dieser Gelegenheit, da nur geringe Anfangskennnisse vorhanden.

Interessierten möchten Ihre Offerten richten an Frä. Isabel Tarramera, Castelldefels (Barcelona), Apartado No. 2.

7777

Empfangssekretärin

21. Deutsche, Handelsdiplom, Hotelfachschule, Englisch, Französisch, gute Italienischkenntnisse, sucht Jahres- oder Saisonstelle in mittlerem Haus ab 15. November oder nach Übereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre 7775 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kellner

mit Flambier- und Tranchierkenntnissen, sprachkundig, Alter 23 Jahre, sucht Stelle in Speiserestaurant, nur im Kanton Luzern. Auch Stelle als Anfänger für Chef de service käme in Frage.

Offerten sind zu richten an B. Ghislini, c/o K. Lüscher, Wesmelinstr. 63, 6000 Luzern.

7807

Küchenchef

41 Jahre, bestausgewiesener Fachmann, sprachkundig, möchte sich ab Frühjahr 1973 verändern. Bevorzugt: moderne Betriebskantine, Spital, Sanatorium, Industrie.

Angaben erbeten unter Chiffre 7776 an Hotel-Revue. Zuschriften mit den üblichen Angaben erbeten unter Chiffre 7776 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Direktionsassistent oder Chef de réception

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Spanisch. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre M 03-355732 an Publicitas, 4001 Basel.

Chef de cuisine

47 ans, très capable, sérieuses références, cherche place à l'année. Libre 1er décembre.

Ecrire sous chiffre E 339219-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Hauswirtschaftslehrerin, 24 Jahre, zurzeit in England, sucht ab Neujahr, evtl. früher, eine geeignete und abwechslungsreiche

Saisonstelle

in Hotelbetrieb (evtl. Hausbeamtin) in einem Winterkurort. Gute Referenzen.

Auskunft erhalten Sie unter Chiffre OFA 13706 Rb an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5401 Baden.

BÜROPRAKTIKANT

(Sobean abgeschlossen an der Hotelfachschule Lausanne.)

Eintritt: 1. Dezember 1972 (nach WK). Wintersportzentrum bevorzugt.

Offerten unter Chiffre OFA 5542 R an Orell Füssli Werbe AG, 5001 Aarau.

Chef de rang

sucht Stelle für kommende Wintersaison, wenn möglich mit Zimmer im Haus;

ebenfalls frei für die Wintersaison

1 Serviertochter

mit langjähriger Erfahrung im Speisesevice. Anstellung könnte gemeinsam oder getrennt erfolgen.

Offerten erbeten an A. Moser, Postfach 92, 2501 Biel.

7823

Direktions-Ehepaar

Mitte 30, Deutschschweizer, mit grosser Erfahrung in Restauration, ist in der Lage, sofort oder nach Übereinkunft 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 Kontaktaufnahme.

Junger Oesterreicher sucht Stelle als

Commis de cuisine

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.

Hotel Executive

31, graduated Ecole hôtelière de la S.S.H. Lausanne.

Fully experienced in General Management-Hotel Projects - F & B, with luxurious hotel operations in the U.S.A. - Far East and Europe.

Seeks a new Full size challenging Position, as GM - Executive Asst. Manager - Project Manager-Consultant or FYB.

Write to chiffre 7784 to Hotel-Revue, 3001 Bern.

JUNGE SCHWEIZERIN

(Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch sowie Maschinenschreiben und Textbedienung), sucht Stelle für die Wintersaison 1972/73 in Hotel-Réception in Winterkurort (St. Moritz bevorzugt).

Offerten erbeten an: Eva Kleeferl, Südbahnhofstrasse 9, 3000 Bern, Tel. (031) 45 74 57.

7843

Hotelsekretärin/Réceptionistin

in Erstklasshotel. KV-Diplom, Hotelfachschule, Hotelpraxis in Italien. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch.

Offerten bitte unter Chiffre 7836 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Aide du patron

Schweizerin, sprachkundig, Erfahrung als Gouvernante und Réception, sucht Stelle als

Offerten bitte unter Chiffre 7834 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Kellner

gesetzten Alters sucht Stelle in kleines gutgehendes Speiseseckel, Tranchier-, flambier- und sprachkundig. Eintritt Januar 1973, evtl. früher. Wintersaison nicht ausgeschlossen.

Offerten unter Chiffre H 304109 an Publicitas, 4001 Bern.

als Chef de rang, Demi-chef, Restaurationskellner oder Barman.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 7762 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Service

Schweizer, 22, Koch, Kellner, Deutsch, Französisch sprechend, Absolvent eines Tranchier- und Flambier-, Bar- und Chef-de-service-Kurses, sucht interessante, verantwortungsvolle Stelle im

Service

auf Anfang Januar 1973 in gepflegtem Klein- oder Mittelbetrieb. Kanton Bern, Solothurn oder Freiburg bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 7861 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen

Wintersaisonstelle

Er: Ausländer, als Maitre d'hôtel evtl. Chef de service.

Sie: Schweizerin, in Speisesevice evtl. Aide du patron. Beide im Gastgewerbe aufgewachsen. Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch.

Offerten bitte an: S. Mauderli, Gasthof Hirschen, 5624 Bünzen (AG)

7882

Gerantin/Aide-patron

Tochter (32 Jahre) sucht neuen Wirkungskreis als in kleineres Hotel oder Restaurant, Fähigkeitsausweis A ist vorhanden. Offerten unter Chiffre 7902 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Réceptionistin/Aide du patron

23jährige Finnin mit schweizerischem Hotelfachschuldiplom sucht Stelle in Zürich ab 1. Januar 1973 als

Sprachen: Deutsch, Englisch, Schwedisch und Finnisch. Offerten mit Lohnangabe wollen Sie bitte richten an Chiffre 7911, Hotel-Revue, 3001 Bern.

2 Freundinnen mit Erfahrung im Gastgewerbe suchen Stelle

Schweizerin, 25, als

2. Gouvernante

Sprachen: Deutsch, Englisch und Italienischkenntnisse

Oesterreicherin, 20, als

Büropraktikantin

Sprachen: Deutsch, Englisch und Französischkenntnisse

Zuschriften an: Irene Fuchs, Restaurant Schönegg, 8618 Oetwil am See

7916

Wintersaison

Gute Zeugnisse vorhanden. Offerte mit den üblichen Angaben bitte unter

Chiffre 7912 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

2 Schweizer Barkellner

suchen ab sofort Stellung in Wintersaison. Beste Referenzen vorhanden.

A. Guhl, Hauptstrasse 104, 4147 Aesch

7903

verantwortungsvolle Jahresstelle

in grössem Hotel. Vorzugweise Direktions- oder Personalbüro, evtl. Réception.

Ausführliche Offerten sind erbeten an Chiffre 7846 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sekretärin

mit 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.

verantwortungsvollen Posten oder entsprechende Stelle

Solide Berufskennnisse, ausgezeichnete Referenzen zur Verfügung. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift. Ausbildung in Sekretariat, Buchhaltung usw.

Natürliche Begabung im Umgang mit allen Bevölkerungsschichten, Takt, Initiative, Organisationsstalent nehmen in meiner zukünftigen Stelle einen wichtigen Platz ein.

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Vorzugsweise deutsche Schweiz oder zweisprachiger Kanton.

Offerten sind erbeten unter Chiffre P 17-501378 an Publicitas AG, 1701 Freiburg.

Hotel-Pension

(ohne Restauration) zu pachten. Bevorzugt: Zweisaisonbetrieb.

Offerten unter Chiffre 7889 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu kaufen gesucht

Hotel garni

mit zirka 60 bis 80 Betten, in der Ost- oder Innerschweiz bevorzugt.

Offerten sind zu richten an Postfach 14 957, FL-9490 Vaduz.

7894

Barman

cherche place dans grande station. Parle français, anglais, 23 ans, Français, libre de suite. Night club, hôtel ou bar américain. Bonnes références.

Ecrire à: Berber Gérard, chez Colombo Alain, 12, rue de la Concorde, 1022 Chavannes.

7816

English boy (26), present chef de bar in firstclass-restaurant - bar in Jersey C.I. seeks Wintersaison position as

BARMAN in Switzerland. French understood. Write to cipher 41-301266 to Publicitas, 8401 Winterthur.

Wir sind 2 Arbeitsplätze frei für

Küchenchef und Serviertochter

Eintritt Mitte Dezember. Offerten unter Chiffre 7856 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suisse allemande (22) secrétaire, bonne connaissances des langues français, anglais et espagnol cherche place comme

secrétaire/réceptionniste

de préférence Valais. Entrée 1er ou 15 décembre.

Alice Müller, Pension Famille, Caroline 10, 1000 Lausanne

7833

Dynamischer Herr, Mitte 50, als Direktor in erstangigen Hotels tätig gewesen, sucht

29 (Oesterreicher) sucht Saisonstelle (Winter) auf 1. bis 15. Dezember 1972. Flambier- und tranchierkundig. Sprachen: Englisch, Französisch, Italienisch. Flinker und sauberer Arbeiter.

Offerten mit Angabe des Mindestgarantielohns unter Chiffre 7770 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tüchtige Barmaid, Deutschschweizerin, gut präsentierend, sucht

gutbezahlte Stelle für Wintersaison, bevorzugt Kanton Graubünden. Offerten mit genauen Angaben der Verdienstmöglichkeit erbeten unter

Schiffre AS 59843 LU an Schweizer Annoncen AG, ASSA, 6901 Lugano.

Pianiste

de bar, Suisse, cherche engagement pour saison d'hiver dans hôtel à la montagne (dancing exclu).

Ecrire sous chiffre E 338702-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Offerten unter Chiffre 7775 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

7833

Heiratsanzeige

Fröhliche, temperamentvolle und gepflegte Frau (Löwe-Typ) sucht für Zweitehe

Partner

dem sie liebevolle, zärtliche Gattin und tüchtige Partnerin in einer anspruchsvollen Aufgabe sein könnte, evtl. im Gastgewerbe. Ich bin kaufmännisch gebildet, sprachenkundig, kontaktfreudig und besitze gute Umgangsformen. Hobbies: Musik, Skifahren, Wandern usw., Raum Zürich-Ostschweiz bevorzugt. Gewünscht wird kultivierter, vitaler Charakter, sportliche Erscheinung, mind. 1,70 m gross, nicht über 50 Jahre.

Zuschriften mit Bild unter Chiffre 7839 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



B MIX ar KURS

der
Internationalen
Barfachs Schule
KALTENBACH

Kursbeginn
4. Dezember 1972
und
8. Januar 1973

Deutsch, Französisch,
Italienisch, Englisch,
Tag- und Abendkurse,
auch für Ausländer.
Neuzeitliche, fachmän-
nische Ausbildung. Aus-
kunft und Anmeldung:

Büro Kaltenbach,
Weinbergstrasse 37,
8006 Zürich,
Tel. (01) 47 47 91.

Älteste Fachschule der
Schweiz.
Gegr. 1913

Zu verkaufen
KOMPL. HOTELINVENTAR
u. a. Kaffeemaschine
Gaggia, Registrierkasse
Anker, Schülthess-
Waschautomat, Küchen-
einrichtung, Tische, Tes-
siner Stühle, Zimmer-
mobiliar, Kühlschränke
und -wände mit grossem
Kompressor usw.

Anfragen unter Chiffre
AS 6154 LU an
Schweizer Annoncen AG,
ASSA, 6901 Lugano.

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

Caisse enrégistréuse

comptable NCR R 2000,
24 compteurs, 2 transferts,
numérotation, postes sur
fiche détaillée, avance
automatique, bande de
contrôle, etc. (neuf
env. 20 000.-) parfait prix
très intéressant.
Tél. (021) 23 07 81 ou
23 65 59. SEKULA,
19, av. Léman, Lausanne.
P 22-3933

Für treue
Gäste auf
Neujahr



Ein Kalender
zum Preise
einer
Neujahrskarte
Gratismuster
bei
Polyprint
3001 Bern-
Fächer

Aebi Burgdorf bringt die SF 1 die Schneeschleuder für die Familie

Letztes Jahr war es die AEBI SF 2, die Frässhleuder für den Profi. Dieses Jahr ist es die kleinere AEBI SF 1, die Schneeschleuder für die Familie: stark und leistungsfähig für den Vater, handlich und elegant für die Mutter, unfallsicher für die Buben, betriebssicher und wartungsarm für die ganze Familie.

Aber auch für alle andern, die unbedingt Schnee räumen müssen: für den Hotelier, für den Ladenbesitzer, für den Abwart, weil die AEBI SF 1 robust ist. Weil sie als kombinierte Fräs-Schleuder auch nassen, schweren Schnee räumt. Rasch, mühelos. sauber.

Aebi weiss, worauf es ankommt. AEBI SF 1 handlich und rassic, die Sonderklasse unter den Kleinen, 4 Vorwärtsgänge, 1 Rückwärtsgang, Bereifung 4.00-8 mit Winterprofil, Fräsaggregat 2-stufig (Fräshaspel und Schleuderrad), Räumbreite 65 cm, Räumhöhe 50 cm, Auswurfkamin vom Lenker aus drehbar, nach SUVA-Richtlinien gebaut, Motor 8 PS 4-Takt mit Winterausrüstung.



AEBI
Burgdorf

Gutschein für Prospekt und Preisliste über
 Schneeschleuder AEBI SF 1
 Schneeschleuder AEBI SF 2
Ausschneiden und einsenden an
Aebi & Co AG, Maschinenfabrik,
3400 Burgdorf
Telephon 034 / 2 33 01
Adresse:
35

Inserate in der Hotel-Revue haben Erfolg

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 (fr. Labor), Elektrokardiogramm und Schlussbericht. Prospekte auch für Kur- und Kurzurlaub und 7tägige Regenerationskur (Preis zirka DM 600.- inklusive Arztbesuche).

Auch für Kur- und Kurzurlaub sowie 7tägige Regenerationskur.

Unter gleicher Leitung: Hotel Königshof und Hotel Excelsior in München.

Telefon 0 79 31 / 70 36, Telex 07 4224
das berühmte Heilbad an der
romantischen Strasse, Würzburg und
Rothenburg-Tauber
in fachärztlicher Abteilung
Herz - Kreislauf - Magen - Darm - Leber
Bauchspeicheldrüse (Diabetes)

7612



NEUE BAR-FACHSCHULE



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

SCHÜLER MIXEN selbst

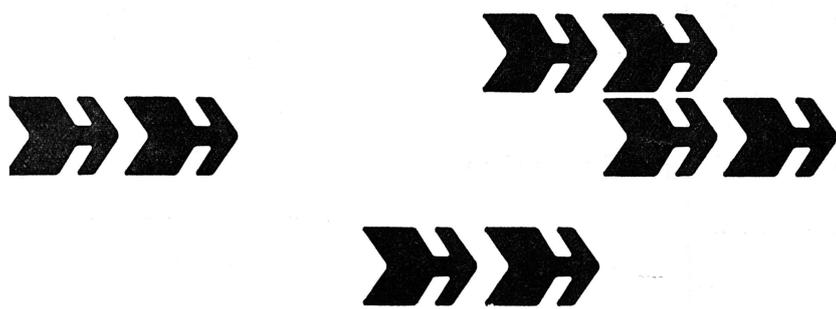
Unsere BAR-Kurse beginnen:

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



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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 614922

Vergissmeinnicht



— La chaîne du bon café —

Wir haben Diplome überreicht.
Für Leistungen als Kaffee-Künstler.

Wir haben es auch den Gästen gesagt.
Mit einem Fensterkleber.

Wir haben also ein Kränzchen gewunden.
Und trotzdem wollen wir nicht
auf unseren Lorbeeren ausruhen.

Dafür ist unser Service zu gut.
Wir machen Ihnen deshalb ein Geschenk.
Kaffee-Bohnen nämlich.
Aus Schokolade.

Und hübsch verpackt dazu.
Damit man's nett servieren kann.

Köstliche Choco-Bohnen

zu herrlichem Giger-Kaffee.

Als kleine Gabe an Ihre treuen Gäste. Und erst noch gratis.

Giger-Service — auch für Ihre Gäste.

**café
Giger**

Hans Giger AG Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3 3001 Bern
Telefon 031 25 27 35
Telex 32 286

- Ich bin Mitglied der chaîne du bon café.
- Ich möchte gerne Mitglied werden.
- Ich interessiere mich für Ihre Choco-Bohnen-Aktion.
Bitte schicken Sie mir Ihren Berater vorbei.



Name/Firma: _____
 Adresse: _____ PLZ/Ort: _____
 Tel.: _____

BOURCOGNE BOUCHARD PÈRE & FILS

Maison BOUCHARD PÈRE ET FILS
Négociants au Château 21-BEAUNE

Depuis 1731, propriétaires des domaines
du château de Beaune, 80 hectares
de grands crus et de premiers crus.

BUJARD FILS S.A.
1095 Lully / VD.

JULES GEX S.A.
1630 Bulle / FR

HERTIG VINS
2301 La Chaux de Fonds / NE

RAPHOZ PÈRE & FILS S.A.
1225 Chene Bourg / GE

RITSCHARD & C° AG
3800 Interlaken / BE

A. RUTSHAUSER & C° AG
8596 Scherzingen / TG

VOSS S.A. 19, Gartenstr.
8002 Zurich / ZH

BEAUJOLAIS-VILLAGES
CHATEAU DU SOUZY
appellation BEAUJOLAIS-VILLAGES contrôlée
MONOPOLE DISTRIBUÉ EN SUISSE en bouteilles 5/10

Envoi de documentation et tarif sur demande
à nos Concessionnaires - adresse ci-dessus.



louis henry
strasbourg foies gras

Frische Gänseleber-Blocs in diversen
Formaten sind ebenfalls sofort ab un-
serem 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

**Ehrlicher
Genuss
Pepita**

Tafelgetränk aus Grapefruitsaft,
Mineralwasser und Zucker.

Günstig zu verkaufen

1 Mangel Typ BTF

Jahrgang 1969.
Walzendurchmesser 850 mm
Arbeitsbreite 2700 mm

1 Mangel Ferum Brillant

Walzendurchmesser 650 mm
Arbeitsbreite 220 mm

Interessenten melden sich bitte an Chiffre 29-120916,
Publicitas, 5001 Aarau.

Tomorin®

macht Schluß
mit Ratten und Mäusen



Erhältlich in Fachgeschäften

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

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

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

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

* SZV-beglaubigt 12. 1. 1972

HOTEL-REVUE - Argumente die überzeugen

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

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

TAITTINGER

BLANC DE BLANCS
COMTES DE CHAMPAGNE

Ne serait-ce qu'une fois dans votre vie...

IMPORTATEUR EXCLUSIF POUR LA SUISSE
PLANTEURS RÉUNIS S.A.
1000 LAUSANNE TEL. (021) 20 69 34/31