

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 81 (1972)
Heft: 49

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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



Nr. 49 Bern, 7. Dezember 1972

hotel revue

Technische Beilage

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

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

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

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

Au rayon des voyages

Le succès même des différents genres de tourisme, de l'individuel à la masse et quel que soit le pouvoir d'achat des différentes classes de clientèle, est de plus en plus probant, soulignant l'évolution irréversible du principal phénomène social de notre siècle. Cette recherche de loisirs et de contacts multiples, qui semble avoir atteint les Suisses plus que les autres, n'a pas manqué d'influencer tant soit peu l'activité de nos agences de voyages qui viennent de faire le point à l'intention du public (voir à l'intérieur). Il faut convenir – et non sans plaisir – que le temps où les hôteliers s'inscrivaient en faux contre les premiers agents de voyages qui faisaient pourtant œuvre de pionniers se perd dans la nuit des temps. Aujourd'hui, l'agence vend tous les services en rapport avec les voyages, sur une base individuelle ou forfaitaire. Et la Fédération suisse des agences de voyages affirme que le pourcentage des hôteliers refusant d'accorder une commission aux agences est infime!

Il n'empêche que l'agence de voyages n'a jamais connu, alors que l'on assiste à une explosion des vacances, de tels problèmes de structure et de concurrence. La guerre du ciel, que se livrent patiemment, mais d'une manière endiablée, les compagnies aériennes régulières et les compagnies de charters, l'atteste. Et cette joute touristique a atteint le firmament helvétique, notamment à cause des célèbres «city-charters» (Budapest 198 francs, Lisbonne 298 francs, etc.). L'Office fédéral de l'air vient de publier à ce sujet les résultats d'un récent sondage. Il apparaît que 62 % des personnes qui utilisent les vols spéciaux avec arrangements organisés par une agence préfèrent ce système de voyage en raison des prestations qui leur sont fournies au lieu de destination, que 59 % le choisissent parce que le prix est inférieur à celui qui est exigé par les compagnies de lignes et que 28 % y apprécient le service d'un guide. Pour 27 % de ces personnes, il s'agissait du premier vol; 67 % ont déclaré entreprendre le voyage par intérêt pour la ville choisie, 50 % pour leur plaisir, 37 % à cause du prix avantageux, 11 % pour visiter des connaissances et 1 % seulement pour des raisons professionnelles. Enfin, 40 % refuseraient de payer davantage si elles pouvaient entreprendre le même voyage avec une compagnie régulière; 7 % seulement seraient prêts à payer 200 francs ou plus. Les milieux responsables des agences de voyages en Suisse voient dans ces résultats une confirmation de leurs thèses, à savoir que ces voyages bon marché donnent une chance à de nombreuses personnes modestes de faire leur baptême de l'air et n'intéressent guère les hommes d'affaires qui utilisent pour leurs déplacements les vols réguliers. C'est un nouveau marché que les agences de voyages tiennent à maintenir et à développer pour vulgariser, préciser-elles, le trafic aérien.

En lançant ce produit à un tarif plutôt révolutionnaire, les agences de voyages – et le sondage de l'OFA lui-même l'a confirmé – ont surtout misé sur le facteur prix. Leurs risques, dans ce cas comme dans les autres cas de voyages par charters, sont évidemment plus grands que leurs marges bénéficiaires. Ceci explique cela. Il y a plus d'une décennie pourtant, la majeure partie des agences de voyages n'avait pas cru au succès du tourisme de masse, stimulé par l'accès aux vacances (payées) de nouvelles couches de la population. La cause: l'absence d'études du marché dans le secteur touristique. La consé-

quence: la création de nouvelles entreprises de voyages, les «outsiders». Nous retrouvons d'ailleurs le même phénomène dans l'hôtellerie où de véritables études du marché auraient peut-être permis d'éviter la naissance des clubs de vacances et de juguler la prolifération (désordonnée) de l'hébergement para-hôtelier. Les milieux touristiques, aujourd'hui, sont tous à la même enseigne et ne peuvent reprocher à leurs prédécesseurs une carence dont ils n'étaient même pas conscients, tant l'évolution fut rapide et surtout imprévisible.

Parvenus à un tel point de non-retour, les agents de voyages se concertent et tentent de broder une image qui n'est pas tellement défavorable. Ils savent pertinemment – même s'ils prétendent que tous les Suisses actifs peuvent se payer des vacances, une affirmation qui ne manquera pas d'être contestée par les associations de consommateurs et le Mouvement populaire des familles – qu'il est nécessaire d'introduire sur le marché les offres demandées par le client, quels que soient ses désirs et ses aspirations de tous ordres. Une telle attitude constructive ne peut se concrétiser qu'en faisant appel à des techniques nouvelles, à l'aide desquelles on parviendra à augmenter les ventes et à s'adresser à un vaste marché. Le tourisme suisse doit ainsi faire appel à un meilleur instrument de connaissance du marché: le marketing. Ce qui nous évitera, sur le plan du

tourisme d'export comme sur celui du tourisme réceptif, l'écueil et le trop négligé, d'inutiles tâtonnements et de désagréables ratonnages.

Ces dernières années, la gamme des produits touristiques s'est considérablement élargie; il y en a pour tous les goûts et pour toutes les bourses, ou presque: du «prêt-à-porter» au «sur mesure», en passant par différents produits intermédiaires. Parallèlement, se sont développées de nouvelles entreprises de voyages, de vastes sociétés qui concentrent les activités de la fabrication à la vente et dont la progression du chiffre d'affaires oscillerait entre 10 et 15 %. Les grands magasins se sont lancés (avec succès) sur le marché des voyages; ils vendent des arrangements d'agences parfois différentes. Au même titre qu'ils offrent des chocolats ou des lessives, des vêtements ou des appareils TV, de marques différentes. Comment lutter contre une telle (ré)évolution, alors que, dans l'esprit du public, une agence de voyages dans un supermarché est une agence comme une autre? Par la qualité de l'accueil et des services, l'imagination et tous les enseignements de la libre concurrence.

Car les petites entreprises de voyages conserveront leurs chances si leurs animateurs saisissent l'occasion de s'adapter constamment aux nouvelles données de production, de vente et de demande. Puisque les entreprises touristiques, les agences de voyages comme les hôtels, font du commerce, pourquoi échapperaient-elles à ses lois? A moins que le Père Noël...

Die Schweiz nach der EWG-Abstimmung

Staatliche Eigenständigkeit gewährleistet?

Der Freihandelsvertrag der Schweiz mit der EWG hat am letzten Wochenende den erwarteten Beifall der Stimmberechtigten gefunden. Welche Entwicklungen wirtschaftlicher und sozialer Natur damit bevorstehen, versuchen Fachleute in allen Lagern vorzusehen. Wir entnehmen aus dem jüngst erschienenen «Schweizer EWG-Handbuch» von Jörg Thalmann einige Passagen, in der Annahme, dass sich ja auch die Fremdenverkehrswirtschaft mit den neuen Perspektiven auseinandersetzen muss.

Mit schneidender Schärfe muss an diesem Punkt festgehalten werden, dass die bestehenden Integrationsintendenzen in der Welt und in Europa unsere ganze traditionelle Aussenpolitik, ja unsere Unabhängigkeit als oberstes Staatsziel in Frage stellen. Die Worte «in Frage stellen» sind sehr bewusst gewählt. Die neuen Entwicklungen zwingen uns nicht, Unabhängigkeit oder Neutralität aufzugeben; wohl aber zwingen sie uns, sehr scharf darüber nachzudenken, ob das auf die Länge noch sinnvolle Ziele sind.

Ohne dass wir es ändern können, ist zum erstenmal in Friedenszeiten in Europa eine Situation entstanden, in der wir ernsthaft nicht mit der Gewissheit, aber mit der Möglichkeit rechnen müssen, dass die traditionelle Grundlinie unserer Aussenpolitik unzweckmässig, zu kostspielig, nachteilig oder unrealisierbar wird, und dies innerhalb jenes Zeitraums, für den eine Politik vernünftigerweise vorausschauen muss, also von etwa zehn bis zwanzig Jahren. Diesen Zwang zur Überprüfung unserer ganzen Eigenstaatlichkeit hat es in unserer Geschichte noch nie gegeben, und das ist das Neue, das dramatisch Neue an der heutigen Situation.

Will die Schweiz Insel sein und bleiben?

Was unser Verhältnis zur Welt angeht, so werden die Gründe gegen einen Beitritt zur UNO zweifellos schwächer und schwächer, aber die UNO-Mitgliedschaft wäre auch noch keineswegs eine Aufgabe oder auch nur Gefährdung unserer Souveränität, ja wohl nicht einmal unserer Neutralität. In Europa liegen die Dinge anders. Wenn sich in Europa ein Bundesstaat bilden sollte, wäre zwar die Aufrechterhaltung unserer Unabhängigkeit noch immer nicht ganz unmöglich; aber der daraus resultierende Zustand – eine kleine Souveränitätsenklave mitten in ei-

nem staatlichen Grossgebilde – wäre so absurd, und die Opfer für seine Aufrechterhaltung wären so gross, dass ihn die Schweiz kaum sehr lange aushalten würde. Und abgesehen davon wird man sich fragen dürfen, ob unser Volk dieses Insel-dasein, wenn es mit ihm real konfrontiert würde, überhaupt noch wollte. Wenn die Antwort heutzutage noch zweifelhaft ist, dann bestimmt vor allem darum, weil sich das Schweizer Volk diesen Zustand gar nicht reell vorstellen kann.

Das fundamentale Dilemma

Je nachdem, ob es einen europäischen Bundesstaat gibt oder nicht, wird unsere Aussenpolitik, ja unser eigenes Staatsverständnis ganz anders aussehen müssen. Nun ist es aber nur möglich und keineswegs sicher, dass es den europäischen Bundesstaat geben wird. Jede kluge Politik muss aber nicht nur für das Sichere, sondern auch für das Mögliche planen. Die logische Konsequenz ist, dass sich die Schweizer Aussenpolitik in Zukunft für zwei grundverschiedene Entwicklungen in unserer internationalen Nachbarschaft bereithalten muss, und nicht nur theoretisch, sondern ganz real. Das ist das grundlegend Neue an der aussenpolitischen Aufgabe der siebziger Generation und kein kleines Dilemma. Etwas Ähnliches hat es früher nicht gegeben. Natürlich wechselten die aussenpolitischen Situationen auch früher in schnellem Rhythmus und mit grosser Spannweite, und es galt, sich ihnen mit Geschick anzupassen. Nie aber stand dabei das Grundziel in Frage, die unabhängige Staatlichkeit zu erhalten, und nur die Mittel dazu mussten der Lage angepasst werden. Sogar unser Hauptmittel, die Neutralitätspolitik, stand von 1815 bis in unsere Zeit nie in Frage. Heute jedoch haben wir eine Politik zu führen, die uns sowohl dazu befähigt, un-

sere traditionelle Linie weiterzuhalten, wie auch dazu, eines Tages, sobald wir uns aus freiem Willen dazu entschliessen möchten, unter anständigen Bedingungen als Glied in einen europäischen Bundesstaat einzutreten. Die Umstellungen, die das von unserem Land verlangt, sind sehr gross, werden jedoch von unserem Volk noch kaum erfasst und von seinen politischen Führern noch nicht viel mehr (es sei denn, sie spürten es, wagten es aber nicht offen zu sagen).

Mit den alten, traditionellen Begriffen und Methoden ist jedenfalls unsere neue, zweigleisige Aussenpolitik nicht zu meistern. Die Umstellung nicht nur im Handeln unserer Diplomaten, sondern auch im Bewusstsein der Elite und des Volkes ist eine der grossen Schweizer Aufgaben der siebziger Jahre.

Industrieller Freihandel: nur Randeffekt für Tourismus

Der Tourismus ist einer der grossen Pfeiler der schweizerischen Wirtschaft. Die Ausgaben der Ausländer in der Schweiz (4,45 Milliarden Franken 1971) übersteigen diejenigen der Schweizer im Ausland bei weitem (2,18 Milliarden). Der Tourismus trägt demnach mehr als 2 Milliarden Franken zum Gleichgewicht der schweizerischen Zahlungsbilanz bei. Die Bedeutung des Tourismus ist noch grösser, wenn man bedenkt, dass er ganzen Regionen des Landes Arbeit und Einkommen verschafft, welche für eine industrielle Tätigkeit ganz ungeeignet sind. Der industrielle Freihandel wird nur einen Randeffekt auf den Schweizer Tourismus ausüben. Zu den vorteilhaften Faktoren zählt die Vermutung, dass auf die Lage ein wachsender Zusammenschluss Europas die Risiken der Geldwechsel-Operationen und ihrer Kontrolle in Europa vermindern wird, Umstände, die dem Tourismus immer stark geschadet haben. Da die Agrarprodukte praktisch ausserhalb des Freihandelsabkommens bleiben, wird die Wirkung des Freihandels auf die Hotelpreise minim bleiben. Die Ersetzung der Warenumsatzsteuer durch eine Mehrwertsteuer (welche durch das EWG-Abkommen nicht gefordert, aber wahrscheinlich gefördert wird) könnte Auswirkungen haben, denn in Unterschied zur WUST trifft die MWSt auch

Sommaire

Notre interview

Aujourd'hui: M. André Simar, vice-président international des Relais de campagne

Ausserordentliche Delegiertenversammlung SHV

Assemblée des délégués SSH

Marktfahrer

Hoteliers und Verkehrsdirektoren auf Einkaufstournee in Amerika

Die Wirtschaftsstrasse der Schweiz

Einweihung von zwei neuen Raststätten an der N 1

Les agences de voyages font le point

En liaison avec notre Editorial, un bilan de l'activité et des problèmes des agences de voyages suisses

Hogaretel

Le salon Hogaretel de Barcelone à la mesure de l'évolution de l'hôtellerie espagnole

die Dienstleistungen. Aber der Tourismus offeriert ja sehr differenzierte Dienste und die verschiedensten Landschaften; im Innern gewisser Grenzen ist der Faktor Preis für den Entschluss des Touristen, dahin oder dorthin zu gehen, von zweitrangiger Bedeutung. Die einzigen Auswirkungen, welche den Tourismus treffen könnten, wären Regelungen über Gastarbeiterfragen, doch haben diese in der Substanz keinen Einzug ins Abkommen gehalten.

* Erschienen im Verlag Huber, Frauenfeld und Stuttgart. Veröffentlicht mit freundlicher Genehmigung des Verlages. Zur Lektüre empfohlen, weil übersichtlich, vollständig, knapp und präzise formuliert. Fr. 19.80.



Es sind nicht Weihnachtsengel, die vom Himmel schweben. Fallschirmspringer werben für den ersten Para-Ski-Wettbewerb der Schweiz. Er findet vom 11. bis 18. März in Flims statt. (Foto SVZ)

Nouveau droit du contrat de travail

Le 1er janvier 1973, le décal transitoire pour adapter nos contrats collectifs de travail au nouveau droit du travail – arrivé en vigueur le 1er janvier 1972 – arrivera à échéance. A ce moment, les contrats existants devront être légalement modifiés dans la mesure où ils sont en contradiction avec les dispositions impératives du nouveau droit.

Nous confrontons ci-après les principales dispositions de l'ancien titre du code suisse des obligations consacré au contrat de travail avec la nouvelle loi fédérale révisant les dispositions du CO sur le contrat de travail. Les textes légaux ne seront pas reproduits mais commentés.

1. Dénomination des parties

Ancien droit:

Contrat de travail
Employeur
Employé/domestique/ouvrier

Nouveau droit:

Contrat de travail
Employeur
Travailleur

2. Forme

Ancien droit:

Forme orale
Quelques exceptions telles que le contrat d'apprentissage, la prohibition de concurrence.

Nouveau droit:

La forme orale suffit.
Les exceptions pour lesquelles la forme écrite est prescrite sont plus nombreuses:

- Art. 321c, alinéa 3
Salaire pour heures de travail supplémentaires
- Art. 324a, alinéa 4
Convention dérogatoire concernant le salaire en cas de maladie ou d'accidents
- Art. 327a, alinéa 2
L'indemnité forfaitaire de frais
- Art. 336, alinéa 2
Modification des délais de résiliation pour une durée de service supérieure à un an
- Art. 339c
Convention sur le montant et l'échéance de l'indemnité due à la fin de longs rapports de travail
- Art. 340
Prohibition de faire de la concurrence.

3. Diligence et fidélité à observer

Ancien droit:

Art. 328
Diligence à observer
Prohibition du travail clandestin

Nouveau droit:

Art. 321a
Diligence à observer
Prohibition du travail clandestin
Obligation de conserver le secret professionnel même après la dissolution des rapports de travail.

4. Heures supplémentaires

Ancien droit:

Art. 336
Obligation générale de faire des heures supplémentaires et rémunération additionnelle

Nouveau droit:

Art. 321c
Obligation générale de faire des heures de travail supplémentaires pour autant que les règles de la bonne foi permettent de le demander.
Compensation des heures supplémentaires accomplies par un congé équivalent, pour autant que le travailleur soit d'accord.
S'il n'y a pas de compensation, paiement des heures supplémentaires avec majoration d'au moins 25 %.
La convention selon laquelle l'indemnité pour heures supplémentaires est comprise dans le salaire doit être faite par écrit.

5. Gratification

Ancien droit:

Pas de prescription

Nouveau droit:

Art. 322d
La gratification est due dans la mesure où elle a été convenue ou se répète tacitement dès qu'elle a été payée sans réserve. Si l'employeur ne veut pas créer

de droit, il doit faire expressément une réserve correspondante lors du paiement de chaque gratification.

6. Paiement du salaire

Ancien droit:

Art. 333
Comparer également l'art. 25 de la loi sur les fabriques. Délais de paiement de salaire différenciés pour les domestiques, les employés et les ouvriers de fabriques.

Nouveau droit:

Art. 323
Il n'existe plus qu'une seule catégorie de travailleurs.
Paiement du salaire à la fin du mois
Des délais plus courts ou d'autres termes peuvent être convenus, mais non des délais plus longs.

7. Retenue de salaire

Ancien droit:

Il n'existe de prescription à ce sujet qu'à l'article 25 de la loi sur les fabriques.

Das neue Arbeitsvertragsrecht

Auf 1. Januar 1973 wird die Übergangsfrist für die Anpassung unserer Gesamtarbeitsverträge an das neue Arbeitsvertragsrecht – es ist am 1. Januar 1972 in Kraft getreten – ablaufen. Auf diesen Zeitpunkt hin werden die bestehenden Verträge von Gesetzes wegen insoweit abgeändert, als sie mit den zwingenden Bestimmungen des neuen Rechts in Widerspruch stehen.

Im folgenden werden die wesentlichen Bestimmungen des bisher geltenden Arbeitsvertragsrechtes dem neuen Arbeitsvertragsrecht gegenübergestellt. Der Gesetzestext wird nicht wiedergegeben, sondern kommentiert.

1. Bezeichnung der Parteien

Altes Recht:

Dienstvertrag
Dienstherr
Dienstpflichtiger/Arbeiter
Dienstpflichtiger/Arbeiter/Angestellter

Neues Recht:

Arbeitsvertrag
Arbeitgeber
Arbeitnehmer

2. Form

Altes Recht:
Mündliche Form. Einige Ausnahmen wie Lehrvertrag, Konkurrenzverbot.

Neues Recht:

Mündliche Form genügt. Ausnahmen, für die schriftliche Form vorgeschrieben sind, erweitert:
– Art. 321c, Abs. 3, Lohn bei Ueberstundenarbeit
– Art. 324a, Abs. 4, Abweichende Vereinbarung über Lohn bei Krankheit oder Unfall
– Art. 327a, Abs. 2, Pauschalierung von Spesen
– Art. 336b, Abs. 2, Änderung der Kündigungsfristen beim überjährigen Arbeitsverhältnis
– Art. 339c, Vereinbarung über Höhe und Fälligkeit der Abgangsschädigung
– Art. 340, Konkurrenzverbot.

3. Sorgfaltspflicht und Treuepflicht

Altes Recht:

Art. 328, Sorgfaltspflicht, Verbot der Schwarzarbeit

Neues Recht:

Art. 321a, Sorgfaltspflicht, Verbot der Schwarzarbeit, Geheimhaltungspflicht auch nach Auflösung des Arbeitsverhältnisses.

4. Ueberstunden

Altes Recht:

Art. 336, Allgemeine Verpflichtung, Ueberstunden zu leisten und zusätzlich zu entlohnen.

Neues Recht:

Art. 321c, Allgemeine Verpflichtung, Ueberstunden zu leisten, soweit nach Treu und Glauben zumutbar.
Ausgleich der geleisteten Ueberzeit durch zusätzliche Freizeit, sofern der Arbeitnehmer einverstanden ist.
Soweit kein Ausgleich erfolgt, Ueberstundenzuschlag von mindestens 25 Prozent.
Die Vereinbarung, dass die Ueberstundenentschädigung im Lohn enthalten sei, hat schriftlich zu erfolgen.

5. Gratifikation

Altes Recht:

Keine Bestimmung.

Neues Recht:

Art. 322d, Die Gratifikation wird geschuldet, sofern sie verabredet oder wiederholt stillschweigend und ohne Vorbehalt zur Ausrichtung gelangt ist. Will der Arbeitgeber keinen Rechtsanspruch entstehen lassen, muss er bei jeder Gratifikationsauszahlung ausdrücklich einen entsprechenden Vorbehalt anbringen.

6. Lohnzahlung

Altes Recht:

Art. 333, Vergleiche auch Art. 25 Fabrikgesetz

Nouveau droit:

Art. 323a

Une retenue de salaire est admissible dans la mesure où elle a été convenue ou si elle est usuelle. Elle ne doit pas dépasser 10 % du salaire et, dans l'ensemble, ne pas être supérieure au salaire d'une semaine de travail, dans la mesure où rien d'autre n'a été convenu dans le contrat de travail normal ou la convention collective de travail.

8. Décompte de salaire

Ancien droit:

Il n'existe de prescription à ce sujet que dans la loi sur les fabriques.
Le salaire peut être crédité dans la mesure où le minimum vital n'est pas menacé.

Nouveau droit:

Art. 323b
Chaque travailleur a droit à un décompte de salaire.
Des créances de l'employeur sur le travailleur ne peuvent être compensées par les créances de salaire du travailleur que dans la mesure où le salaire est saisissable.
Cette restriction ne vaut pas pour les dommages causés intentionnellement.
Les accords sur l'utilisation du salaire sont nuls. (à suivre)

Zentralvorstand

Die Sitzung des Zentralvorstandes vom 29. November 1972 diente in erster Linie der Vorbereitung der Geschäfte der ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom 30. November 1972.

Es erfolgten Ergänzungswahlen in folgende Kommissionen:
Finanzkommission: F. Balestra, Champéry, Kommission HOTEL-REVUE: J. Béard, Sion, E. A. Züllig, Romanshorn.

Schulkommission Hotel-Fachschule Lausanne: H. F. Müller, Territet, E. L. Niederhauser, Lausanne.
Der Zentralvorstand liess sich über die Verhandlungen mit den Herren Bundesräten Brugger und Furgler in der Frage der Gastarbeiter orientieren und gab der Hoffnung Ausdruck, der neue Fremdarbeiterbeschluss möge dem Gastgewerbe fühlbare Erleichterung bringen.
Landesgesamtarbeitsvertrag und Stand der Projektierungsarbeiten für die neue Hotelfachschule bildeten ebenfalls Gegenstand der Verhandlungen.
Der Zentralvorstand nahm vom Rücktritt des Direktors der Hotelfachschule Kenntnis und nahm diese Demission unter Ver dankung der geleisteten Verdienste an. Vorgängig hatten Aussprachen mit Erich Gerber, Direktor der Schule und einer Delegation der Schülerschaft stattgefunden. Schliesslich beschloss der Zentralvorstand, die Spenden der Festtagsgratulations-Ablosung 1972/73 der Nachwuchsförderung in der Hotellerie zukommen zu lassen.



Wechsel an der Spitze der Schweizerischen Verkehrszentrale

Anstelle des altershalber ausscheidenden Vorsitzenden alt Ständerat Gabriel Despland schlägt der Vorstand dem Bundesrat einstimmig die Kandidatur von Vizepräsident Dr. Gastone Luvini, Lugano, vor.
Neben dem Bundesrat noch zu ernennenden Vertretern des Bundes in den Ausschuss bestätigte der Vorstand die Mandate von alt Nationalrat Dr. Ettore Tenchio, Präsident des Verkehrsvereins für Grubünden, und des Vertreters der Schweizerischen Strassenverkehrswirtschaft, Curt Haeblerlin, Direktor des Automobilclubs der Schweiz. Als Vertreter des Schweizer Hoteller-Vereins wurden neu in den Ausschuss gewählt: Dr. Heinrich Bircher, Direktor des Schweizer Hotel-Vereins, und Richard Lendi, Hotelier, Genf, als Vertreter des Verbandes schweizerischer Transportunternehmungen des öffentlichen Verkehrs: Dr. Walter Kesselring, Direktor der Bodensee-Toggenburg-Bahn, und als Vertreter der Innerschweizer Ständerat Dr. Franz Xavier Leu, Präsident des Verkehrsverbandes Zentralschweiz.

Paul O. Joss, Hotel Beatus, Merligen, wurde an der konstituierenden Sitzung des Vorstandes des Groupement des Hôtels de tout premier rang de Suisse zum Vizepräsidenten der Vereinigung ernannt.

Heinz M. Gloor, gebürtiger Aarau und Absolvent der Hotelfachschule Lausanne, wurde zum Vizepräsidenten der Betriebs-Division von Holiday Inns International ernannt. Er ist seit 1965 bei Holiday Inns tätig, zuletzt als District Director für Südeuropa.

Alfred Kienberger, der vierte König im Drei Könige in Basel hat das Zepter in grüne Hände gelegt. Im harten Kriegsjahr 1941 hat er sein verantwortungsvolles Amt angetreten. Während 32 Jahren mehrte er Ansehen und Erfolg «seines Reiches». Die Stadt Basel, mehrere führende Häuser unseres Landes und die gesamte nationale und internationale Hotellerie haben von den Fähigkeiten, dem Unternehmungsgeist und dem Helferwillen Alfred Kienbergers profitiert. Er wird nun weiterhin am Rheine residieren, hoch über dem Strom in der Dachwohnung des neuen Hotels Merian, das er ebenfalls mitgesch. Die Tätigkeit in den öffentlichen Ämtern behält er bei. Wir wünschen Herrn Kienberger anregende, aber doch etwas geruhsamere und vor allem glückliche Jahre ennent dem Rhein.

Schlüssel zur Welt

Basler Werbeausstellung für Nachwuchs im Gastgewerbe

Wenn heute das Gastgewerbe darum bangt, die bitter benötigten ausländischen Hilfskräfte zu erhalten, so gibt es sich doch zukunftsreich. Wie anders wäre es zu verstehen, dass die Kreistelle beider Basel der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotelier-Verein, dem Schweizerischen Wirtverband und der Union Helvetica unter dem Motto «Schlüssel zur Welt» eine Ausstellung im Stadtcasino Basel organisierte, die, wie der Präsident der Kreistelle, Max König, betonte, der Öffentlichkeit, vor allem aber der vor der Berufswahl stehenden Jugend, den Eltern und Lehrern die vielfältigen Entfaltungsmöglichkeiten in den gastgewerblichen Berufen vor Augen führen sollte.

Im Mittelpunkt der Ausstellung stand eine eindrucksvolle Kochkunstschau, bei der sich Kochlehrlinge vom 2. bis 5. Semester über ihre Können auszuweisen hatten, wobei selbstverständlich von Semester zu Semester steigende Anforderungen gestellt wurden. Die Krönung der

Unter uns ... Entre nous ...



Schau bildeten Platten von Chefköchen, die an der internationalen Kochkunstausstellung in Frankfurt mitgeholfen hatten, der Basler Equipe den Grossen Preis in Gold zu erringen. Die Spatler stiegen mit ihren Küchenleistungen in das spezielle Gebiet der Diät vor. Die Gilde der Oberkellner demonstrierte die Kunst des Tranchierens, und die Swissair orientierte über die gastgewerblichen Berufe in ihrem Tätigkeitsbereich. – Ein Film, der die vielseitigen Aspekte der gastgewerblichen Berufe veranschaulichten sollte, diente infolge seines hektischen Ablaufs mehr der Belustigung der Zuschauer denn sinnvoll aufklärender und werbender Information. Hingegen gab das bei Betreten der Ausstellung eingerichtete Hotelforum willkommenen Aufschluss über die Reception und ganz allgemein über die Funktion der Hotellerie.
Der Initiative der Kreistelle beider Basel, der SHV und vor allem ihres Präsidenten, Max König, gebührt Dank und Anerkennung. Der gute Besuch der Ausstellung bewies einmal mehr das grosse Interesse am Gastgewerbe und seinen Leistungen.
A. P.

Katastrophenhilfe

Der seit 67 Jahren existierende Schweizerische Fonds für Hilfe bei nicht versicherbaren Elementarschäden mit Sitz in Bern alimentiert seine Bedürfnisse sozusagen ausschliesslich aus dem sogenannten Bundesviertel, den die schweizerischen Kantone abzufahren haben.
Im Jahre 1971 verzeichnete der Fonds eine Einnahme von 1 558 500 Fr. gegenüber 1 533 400 Fr. im Vorjahre. Im weiteren verzeichnete der Fonds an Zinsen auf dem Stammgut und Legaten 219 000 Fr. (Vorjahr 218 000 Fr.) und kam mit einigen kleinen Nebenposten auf einen Gesamtbetrag von 1 868 500 Fr. an Einnahmen im Jahre 1971 (Vorjahr 1 834 000 Fr.), der für Beiträge an Geschädigte und Zuschuss an das Katastrophen-Konto verwendet wird. Im Berichtsjahr erhielten insgesamt 1965 Geschädigte Beiträge von über 1 100 000 Fr. Das bedeutendste Ereignis im Berichtsjahr war der ausserordentliche Rufeniedergang in der Bündnergemeinde Haldenstein. Die Verwaltungskommission des Fonds versichert Dank und Anerkennung für all ihre umsichtigen Bemühungen.
PW



Todesanzeige

Wir haben die schmerzliche Pflicht, die Vereinsmitglieder davon in Kenntnis zu setzen, dass unser persönliches Mitglied

Herr Theo Amstutz-Richard

ob. Bahnhofstrasse 47, Wil SG, persönliches Mitglied des SHV, am 3. Dezember 1972 verstorben ist.

Wir versichern die Trauerfamilie unserer herzlichsten Anteilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.
Namens des Zentralvorstandes, der Zentralpräsident
Charles Leppin

hotel revue

Rédaction, annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 58 centimes, réclames 2,20. Abonnements: douze mois 40 fr., six mois 25 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 Berne
COP 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

SPECIALITES GASTRONOMIQUES INTERNATIONALES

PLANTEURS REUNIS

Lausanne (021) 20 69 32

«Klassenkampf»

Erstklass ... Zweitklass ... Drittklass ... ,vielgebrauchte, oft missbrauchte Wörter im Gastgewerbe! Und die Anregung zum richtigen Gebrauch von einem Hotellier.

Es gibt erstklassige Zweitklasshotels. Es gibt erstklassige Drittklasshotels. Es soll hier und da sogar zweitklassige Erstklasshotels geben. Die Begriffe «erst-, zweit-, drittklassig» haben offensichtlich ihre Tücken. Das Wort erstklassig bedeutet eben einerseits erste, oberste Klasse im Sinne einer Rangierung, andererseits aber hervorragend, perfekt im Sinne einer Eigenschaft.

Es führt zu einer Klärung, wenn wir unterscheiden zwischen Betrieben ersten, zweiten, dritten Ranges, eventuell noch vierten Ranges mit Selbstbedienung, und dafür die Wörter «erst-, zweit-, drittklassig» nur noch als Ausdruck der Leistung gebrauchen, die ein Hotel erbringt. Demnach sollen die Eingangssätze heissen: «Es gibt erstklassig geführte Hotels zweiten und dritten Ranges, es gibt erstklassig geführte Selbstbedienungs-Betriebe.»

Es geht hier nicht um eine Wortklauberlei

Es geht um ein neues Ueberdenken der vielfältigen Qualitätsbegriffe im Gastgewerbe. Keine Frage: Dominierendes Leitbild ist und bleibt – wie schon zu Zeiten von César Ritz – das Luxushotel und der Erstklassbetrieb (also Betrieb ersten Ranges oder erster Kategorie). Es ist richtig, wenn Lehrgänge, Fachschulen, Fachbücher in erster Linie auf dieses Ideal zielen.

Jedoch bleibt die Ueberlegung: ebenso nötig wie das erstklassig geführte Hotel obersten Ranges haben wir das erstklassig geführte Hotel zweiten und dritten Ranges, den Musterbetrieb vierten Ranges. Ein gepflegter, behaglicher, liebevoll geführter Landgasthof, ein einfaches, aber blitzsauberes, urwüchsiges Berghotel oder ein vorzüglich betreutes Selbstbedienungsrestaurant kann in seinem Range, auf seiner einfacheren Stufe, die Bezeichnung erstklassig mit vollem Recht beanspruchen.

Qualität ist nur ein Begriff

Dabei lassen sich viele gemeinsame Qualitätsmerkmale feststellen. Ein Beispiel von Hunderten: Kaffee-Kirsch im Luxushotel und in der Laubeitz hier kostbares Porzellan, geschliffenes Glas, Silberkanne, Zuckerschale, Crèmekrüglein, dort den «ave» mit Zucker und Kaffee direkt ins Glas, samt Chromlöffel. Gemeinsames Kennzeichen erster Qualität bei dem so unterschiedlichen Service: sauberes, ganzes Geschirr, dampfender, wohlriechender Kaffee, flinke Bedienung, la Kirsch und – vor allem – ein freundliches Gesicht und ein nettes Wort.

Ein zweites Beispiel: Im Hotel ersten Ranges verfügt das moderne Gästezimmer über Radio, Telefon, Bad, WC, Schreibtisch, Spannteppich, elegante In-

neneinrichtung, – im Hotel dritten Ranges ist das Gästezimmer viel einfacher aber zweckmässig und wohnlich eingerichtet. Dennoch gibt es auch hier Qualitätsparallelen: bequeme, gesunde Matratzen, saubere Wäsche, sorgfältige Raumpflege, genügende Isolierung der Wände und Decken, befriedigende Lüftung und Heizung – eine wohnliche Atmosphäre.

Ein neues Leitbild für den einfacheren Betrieb!

Es wäre an der Zeit, neben der traditionellen anspruchsvollen Gästebetreuung ersten Ranges auch eine einfachere, gepflegte Form für die bescheidenen Betriebe zu schaffen und als vollwertig anzuerkennen. An den Fachschulen bis hinauf zum Unternehmerkurs, in den Lehrgängen und Fachbüchern sollten gültige Leitbilder nicht nur für Luxus- und gehobene Ansprüche, sondern auch für Betriebe mittlerer und bescheidener Kategorien neu gefasst und gepflegt werden. Dies hätte zur Folge, dass mehr junge Unternehmer ihren Berufsstand, die ganze Kraft und Ausbildung für einen Betrieb zweiten, dritten oder vierten Ranges einsetzen, frei von Minderwertigkeitsgefühlen, eine weniger bedeutsame Aufgabe zu erfüllen als ihre Berufskollegen in der Top-Klasse.

Seit vielen Jahren bilden Hotels und Restaurants des ersten und allerersten Ranges Freundschafts- und Erfahrungsaustauschgruppen, die vielseitig zusammenarbeiten. Wäre eine solche Zusammenarbeit, ein gemeinsames Standesbewusstsein, nicht auch förderlich unter ähnlich gelagerten Betrieben zweiten, dritten und vierten Ranges? H. Wolf

Die Unterstützung des SHV wäre – im – den unteren Rängen ebenso gewiss wie den oberen. Aber gruppieren müssen sich die Betriebe schon selber. Red.

N 13 und Bündner Hotellerie

Am 22. November tagte der Bündner Hotelverein im Hotel Albano in St. Moritz. Nach dem gemeinsamen Jahresbericht und der Jahresrechnung liessen sich die Anwesenden über den Plan der Bündner Gastwirtschaftsverbände orientieren, den Bau von Raststätten an der N 13 zu fördern und die hierfür notwendigen Mittel zu beschaffen. Der vom Hotelverein aufzubringende Kredit für die zur gründende Raststätten AG wurde hierauf einstimmig gebilligt. Referate über die Zweite Säule der Altersvorsorge im Gastgewerbe und über die Arbeit des Schweizer Hoteliervereins im Wandel der Zeit bildeten den zweiten Teil der gut besuchten Tagung.

Die Schweizer Grenze im Gästebett

Das Hotel «Franco-Suisse» im kleinen schweizerischen Dorf La Cure gehört wohl zu den kurlösesten Gaststätten der Schweiz. Weder von aussen noch von innen unterscheidet es sich von den übrigen Häusern der Umgebung. Anders ist nur seine Lage: die Grenze zwischen der Schweiz und Frankreich läuft mitten durchs Hotel. Durch den Garten, den Keller, die Treppe – und sogar durchs französische Doppelbett. Wenn der Ehemann seiner Gattin den Gutnachtstuss gibt, überschreitet er zwangsläufig die Grenze. Die geographische natürlich.

Die Grenze verläuft auch mitten durch die Reception. Wer sich dort anmeldet, steht mit einem Bein in Frankreich und mit dem anderen in der Schweiz. Auch die beiden Telefonapparate sind von verschiedenen Staaten betrieben. Der eine wird von der Schweizer PTT bedient, der andere von der französischen Post. Selbstverständlich gibt es auf beiden Seiten des Gebäudes Türen, die von jedermann benutzt werden können. Niemand fragt, woher man kommt, wohin man geht.

Zu Napoleons Zeiten gehörte die Strasse von La Dôle nach La Cure und die Brasse zu den wichtigsten internationalen Verbindungen. Als die Grenze neu vermessen wurde, sah der damalige Besitzer des Grundstücks wohl, dass die Vermessungen durch sein Land gingen. Der schlaue Waadtländer aber erkannte auch die damit verbundenen Vorteile: er nutzte seine Chance und holte eine Baubewilligung ein. Erst als das Haus schon halb fertig war, merkten die Behörden, dass die Grenze direkt mitten durchs Gebäude ging und sie verlangten die sofortige Einstellung der Bauarbeiten. Der Bauherr appellierte ans Gericht – und es wurde ihm Recht gesprochen. Seitdem führen die Ausgänge in zwei verschiedene Staaten. SVZ

Der Kellner vor dem Zweiländerhotel (nach dem Besitzer auch Hotel Arbez genannt) trägt symbolisch in der linken Hand eine Flasche Schweizer Wein, in der rechten einen französischen Champertin. (SVZ)



Schneefall. Den einen freut's, den andern ärgert's nicht, aber es erschwert ihm die Arbeit. Unsere Bähnler haben während der kommenden Festzeit ohnehin ein gewaltiges Pensum zu bewältigen, hoffentlich plüschst ihnen der Winter nicht allzusehr ins Tagwerk.

Aus der Gstaader Hotellerie

Es begann als Hotel Oldenhorn, wurde daraufhin Hotel Maurice, erlebte einige Jahre Institutsbetrieb und wird nun ab 15. Dezember erneut als «Montesano-Hotel» geführt. Es weist 70 Betten auf, wird als sog. «garni» betrieben mit Restaurant und kleiner Bar. Besitzerin ist Mme Bauchard, während die Direktion M. Fragnière inne hat. Nach erfolgreicher Tätigkeit auf dem Sporthotel Viktoria während 20 Jahren ist das Besitzer-Ehepaar A. und E. Oehrl-Lauener vor kurzem ins zweite Glied zurückgetreten, um der jungen Generation, R. Friedl-Oehrl, die Leitung anzuvertrauen. – Im Grand Hotel Alpina wurde ein vollständiger Umbau des Speisesaales mit den damit verbundenen Lokalitäten vorgenommen. Ueberdies erfolgte hier im Zuge der Modernisierung der Einbau von weiten Badezimmern und eine Neugestaltung von mehreren

Ein- und Zweibettzimmern. – Im Palace-Hotel wurden mehrere Etagen modernisiert, Feueranlagen eingebaut sowie eine ultramoderne Telefonzentrale eingerichtet, welche die Direktwahl aus den Gästezimmern erlaubt. – Im Grand Hotel Bellevue wurden die letzten Zimmer mit Bad- oder Duscheneinbau und WC versehen, die Korridore modernisiert und einzelne Zimmer mit Fernsehern ausgestattet. – Das Hotel National-Rialto, das Café-Rialto (Tea Room) vollends neu gestaltet und modernisiert und ihm damit eine besonders heimelige Atmosphäre verliehen. – Im Bernerhof erlebten mehrere Zimmer eine Modernisierung inklusive Badezimmer und WC und der Gäste-salon wurde neugestaltet. – Das Hotel Arc en ciel erhielt einen erheblichen Ausbau mit Erweiterung der Bettenkapazität auf 70, vornehmlich mit Bad/Dusche, WC. Auch das Restaurant mit Tea Room wurde neugestaltet. – Im Hotel Olden ist der Speisesaal komplett renoviert worden und auch einige Zimmer erfuhren diverse



Aujourd'hui: M. André Simar, hôtelier à Villars, vice-président international de la chaîne des Relais de campagne

Une hôtellerie de luxe à la campagne

HOTEL-REVUE: Comment a été créée et comment se présente aujourd'hui la chaîne des Relais de campagne?

La chaîne a été créée il y a une quinzaine d'années en France par quelques hommes de qualité qui avaient la bosse de l'accueil et qui possédaient chacun une propriété, bourgeoise. Aujourd'hui, 86 relais en France, 70 relais dans 20 autres pays, auxquels il faut ajouter 20 relais gourmands (restaurants), font partie de notre groupement. Ils se sont engagés à respecter une charte par laquelle ils acceptent de mettre l'accent sur un accueil et un service personnalisés durant tout le séjour de leurs hôtes, d'offrir un confort d'un établissement de tout premier rang et de favoriser les contacts amicaux et professionnels entre tous les membres. Les Relais de campagne forment une chaîne de petits et moyens hôtels, dont les propriétaires sont animés d'un même idéal et d'un état d'esprit fondé sur la solidarité et l'esprit d'équipe.

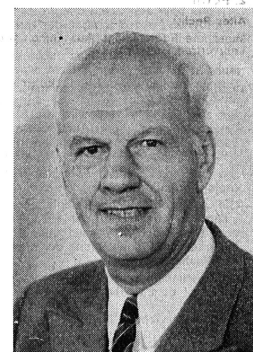
La charte fait une énumération des soins dans les détails; pouvez-vous nous en citer quelques-uns?

La charte précise que ces soins font la classe d'un établissement; il s'agit par exemple des fleurs dans les parties communes, de la qualité de la vaisselle, du linge et de la verrerie. Elle recommande de placer, dans les chambres, savonnettes, dentifrices, petits nécessaires de couture, corbeilles à papier personnalisées, papiers démaquillants, pose-pied pour les chaussures avec chamoisine, sels de bains. Les petits-déjeuners doivent être particulièrement soignés et éviter la banalité, tant dans leur composition que dans leur présentation; on conseille 3 sortes de petits pains, brioche ou autre.

Et que dit-elle sur l'accueil?

L'accueil personnalisé des Relais de campagne a été l'un des éléments déterminants de leur succès. Il ne peut pas toujours être fait par l'exploitant ou un membre de sa famille, mais la personne qui sera chargée devra avoir des conignes très strictes d'amabilité (non commerciale); ce ne sont pas des clients que l'on reçoit, mais des hôtes qui doivent devenir des amis.

Grâce à cette charte signée, le Bureau des Relais de campagne est très sévère. C'est ainsi que chaque hôte reçoit un bulletin de notes qu'il peut lui remettre;



au terme d'une année, le Bureau peut se faire une certaine image d'une maison, avec une note moyenne dont les hôteliers tirent de précieux enseignements.

Quelles sont les activités de la chaîne?

Nous avons, dans notre chaîne, des maisons de passage, sites à proximité de routes d'antiques. Le terme de «relais»; mais nous avons également des hôtels de séjour, à la mer et à la montagne. L'une des activités principales de la chaîne réside dans l'édition et la distribution à quelque 250 000 exemplaires (côté: près d'un million de francs) d'un guide des Relais de campagne et Relais gourmands. Ce guide est placé dans toutes les chambres, ce qui incite le client à le consulter et à choisir, pour les étapes suivantes, des établissements de la chaîne, d'où l'opération «boule de neige», seule véritable forme de publicité dans ce genre d'activités. Le fait de participer à la chaîne constitue un label de qualité reconnu.

Tous ces petits établissements bénéficient-ils des avantages d'une chaîne volontaire ou intégrée?

Chaque établissement conserve son entière autonomie. En France surtout, les membres procèdent à des achats en commun (de piscines par exemple) et développent une intense activité de relations publiques pour faire connaître la chaîne; celle-ci est d'ailleurs subventionnée par le Gouvernement français et représentée aux Etats-Unis par Air France. Des circuits dans les relais de campagne sont organisés, notamment pour les touristes américains. La chaîne possède également un bureau de placement qui essaie de redistribuer le personnel dans ses propres établissements, en fonction des besoins. De plus, les congrès annuels de la chaîne – auxquels la Charte conseille fortement d'assister –



Modernisierungen. – Das Sporthotel Viktoria meldet die Renovation der Röstserie und des Clubs 53. – Neuerrichtungen und Modernisierungen fanden auch im Parkhotel Reuteler, Posthotel Rössli, Neuereit Sporthotel Rüttli u. statt. Der Night-Club «Chlösterli» hat im 1. Stock nun einen weitem Grill eingerichtet. Auch der Erweiterungsbau des Tea Rooms «Chez Esther» ist beendet. Die geschmackvolle Einrichtung findet allseits Anklang. Der Tea Room weist nun 120 Sitzplätze auf. Im Interesse des Fremdenverkehrs und für das Wohlbefinden des Gastes kann nie genug getan werden. P. V.

Le tourisme hivernal sur les ondes

Comme chaque année, la Radio suisse romande diffuse son émission «Spécial Neige» consacrée essentiellement au tourisme hivernal. Ainsi, à partir du 24 novembre et jusqu'à fin avril, chaque vendredi entre 11 heures et midi, sur le premier programme, les amateurs de sport d'hiver peuvent obtenir toutes informations susceptibles de leur être utiles, telles que liste des manifestations dans les stations, bulletin d'enneigement, état des routes, etc.

A plusieurs reprises, le mardi entre 11 heures et midi, une émission sera réalisée en direct d'une station et sera consacrée chaque fois à un thème différent, en rapport avec les sports d'hiver. Jusqu'à Noël, les émissions «Spécial-Neige» seront surtout consacrées à la préparation de la saison. Les 12 et 15 décembre, sera dressé un inventaire des différents équipements dans l'équipement et la vie de chaque station.

D'autre part, le samedi matin, dans l'émission «Samedi-Dimanche», entre 8 h. 10 et 8 h. 30, des renseignements seront communiqués l'état des pistes.

permettent aux hôteliers français et européens, réunis par les problèmes d'une hôtellerie spécifique, de confronter leurs idées et d'échanger leurs expériences.

Les Relais de campagne répondent-ils à un besoin grandissant?

Je pense que l'hôtellerie d'accueil où l'on entretient encore le contact avec le client répond à un besoin. Il est clair que cette hôtellerie, en montagne, a des problèmes, d'occupation par exemple. Mais on peut comparer le plaisir de l'hôtelier au travail à celui qu'éprouvaient jadis les nobles qui devaient entretenir leur château, le meubler, le décorer tout en faisant largement appel à leur imagination et à leurs goûts personnels. Il y a indéniablement une clientèle de relais de campagne, très fidèle, et notre Bureau nous a informé qu'elle était en progression; c'est une clientèle qui cherche la tranquillité, la bonne table, le service personnalisé... et qui peut payer ce qu'elle demande.

Il n'y a que huit Relais de campagne et un Relais gourmand en Suisse; pourquoi?

Les cotisations à notre chaîne sont élevées et la proportion des relais en Suisse par rapport à la population est la même qu'en France. Toutefois, les intéressés devraient assister à un congrès international des relais de campagne pour prendre conscience des avantages de la chaîne. D'une manière générale, ce sont les clients eux-mêmes qui indiquent au Bureau les établissements qu'ils désiraient voir entrer dans la chaîne; il appartient ensuite au délégué régional, chargé que j'assume pour la Suisse, de procéder à une petite enquête discrète pour étudier leurs possibilités d'adhésion.

Quel est le principal problème que doit résoudre un établissement de luxe à la campagne ou à la montagne?

C'est naturellement le problème du personnel; tout a été dit à ce sujet, mais il faut peut-être préciser que le fait de se trouver en dehors de la circulation constitue un argument plus valable pour le client que pour le personnel! Nous sommes obligés de travailler avec des employés que nous devons former constamment, surtout pour l'accueil. La vie à la montagne est moins aisée qu'en ville, pour les jeunes comme pour les familles. Cependant, les clients connaissent maintenant nos difficultés et sont plus indulgents, ce qui ne nous empêche pas de concentrer tous nos efforts sur cette question.

En conclusion, nous formons une association libre d'hôteliers traditionnels, mais un peu en dehors de l'hôtellerie purement commerciale, à l'écart des routes et des sentiers battus... Dans le seul but et le seul plaisir de maintenir de solides contacts et de satisfaire la même clientèle.

Ausserordentliche Delegiertenversammlung SHV

Bern, 30. November 1972

Im Kursaal Bern fand die diesjährige ausserordentliche Delegiertenversammlung des Schweizer Hoteliervereins statt, an der 131 Delegierte aus 52 (von 78) Sektionen teilnahmen. Charles Leppin, der im Frühjahr neugewählte Präsident unseres Verbandes, leitete die Versammlung und erledigte sich dieser Aufgabe mit grossem Geschick, mit Diplomatie und Humor.

Liquidation der International Reservation Switzerland

Im Hinblick auf dieses «heisse» Traktandum zog Charles Leppin in seiner Begrüssungssprache in die ersten Dank an die Sektion Davos für die Gastfreundschaft anlässlich der ordentlichen Delegiertenversammlung 1972 einbezogen – Bilanz über die Aktivität des Schweizer Hoteliervereins in den letzten Jahren. Die Aktivposten:

- bestens ausgebauter Aus- und Weiterbildungsstellen, um die uns andere Verbände beneiden,
- leistungsfähige soziale Kassen, die soziale Sicherheit für Arbeitnehmer und Arbeitgeber in der Hotellerie gewährleisten,
- eine gut funktionierende Stellenvermittlung, die insbesondere durch Rekrutierung im Ausland zur Linderung der Personalnot beiträgt,
- Beratungsdienste, die zu günstigen Tarifen zur Lösung technischer, organisatorischer und rechtlicher Probleme in den Mitgliederbetrieben beitragen,
- die verbandseigene HOTEL-REVUE, die als Fachzeitung für Hotellerie und Tourismus im In- und Ausland grosses Ansehen geniesst,
- eine leistungsfähige Administration in der Geschäftsstelle Bern, wirksame Interessenvertretung gegenüber Behörden, anderen Wirtschaftsverbänden und anderen Bereichen der Öffentlichkeit usw.

Leppin skizzierte kurz die Entwicklung des gemeinsam mit dem amerikanischen Partner betriebenen elektronischen Hotelreservationssystems: die Delegiertenversammlung 1968 in Genf stimmte der Ausarbeitung eines konkreten Vorschlags für ein Hotelreservationssystem zu; Anfang 1969 Befragung von 360 Hoteliers über ihr Interesse an einem Reservationssystem; Delegiertenversammlung im November 1969 in Zürich beschliesst Erarbeitung einer Detailstudie und bewilligt den erforderlichen Kredit von 325 000 Franken; Anfang 1970 Gästebefragung zur Ermittlung der Reservationssitten; Delegiertenversammlung im November 1970 beschliesst Gründung der Holding SHV AG, in die IRS eingetragene werden sollte, genehmigt die IRS und bestätigt die Gewährung eines Darlehens an die IRS; Juni 1971 Betriebsaufnahme der IRS; Orientierung der Delegiertenversammlung vom Juni 1972 in Davos über den schlechten Geschäftsgang, die Sofortmassnahmen und die möglichen Sanierungsmöglichkeiten; Ende September 1972 beschliesst die Delegiertenversammlung IRS die Betriebseinstellung per 30. September 1972.

«Wir haben eine Schlacht verloren und müssen den Konsequenzen offen ins Auge sehen» – so kommentierte Charles Leppin die Situation und führte über zur Detailinformation durch P. A. Tresch, Mitglied des Zentralvorstandes und Präsident der Finanzkommission. P. A. Tresch orientierte über die Gründe für den schlechten Geschäftsgang, erläuterte die seinerzeit ins Auge gefassten Lösungsmöglichkeiten und die getroffenen Massnahmen, die zur Betriebseinstellung Ende 1972 und zum Liquidationsbegehren seitens des Schweizer Hoteliervereins führten. Im weiteren kommentierte P. A. Tresch die Liquidationsbilanz, die Erfolgsrechnung für die Zeit vom 1. Juli 1972 bis 30. September 1972, die budgetierte Liquidationsrechnung und den Gesamtverlust, an dem der Schweizer Hotelier-Verein mit 102 553 Franken partizipiert. Da 1,5 Millionen Franken durch Aktienkapital und Bürgschaftsverpflichtungen bereits finanziert waren, hatten die Delegierten über einen Nachkredit von 650 000 Franken (inklusive Sicherheitsmarge) abzustimmen. Weitere Verpflichtungen des SHV in diesem Zusammenhang sind ausgeschlossen.

Nach ausführlicher Diskussion und Beantwortung zahlreicher Fragen – woran sich auch die anwesenden Vertreter der Kontrollstelle beteiligten – beschlossen die Delegierten mit 120 zu 0 Stimmen:

- Dem Vorgehen des Zentralvorstandes betreffend Liquidation IRS sei zuzustimmen,
- einen Kredit in Höhe von 650 000 Franken zur Deckung der SHV bis zum Abschluss der Liquidation der IRS zu übernehmen Kosten,
- die Hypothekierung der Liegenschaft Gartenstrasse Basel zur Deckung der Verluste, die aus der Liquidation der IRS entstehen.

Budget 1973 des Schweizer Hoteliervereins

P. A. Tresch erläuterte das Budget 1973 mit einer Budgetsumme von 8 194 175 Franken und kommentierte im einzelnen die wichtigsten Posten in den Bereichen: Allgemeine Vereinsaufgaben, HOTEL-REVUE, Stellenvermittlung, Berufliche Ausbildung, Beratungsdienste sowie Drucksachen- und Materialverwaltung. Hervorzuheben sind insbesondere die Aufwen-

dungen des Vereins für die berufliche Aus- und Weiterbildung, die sich – ohne Berücksichtigung der Hotelfachschule Lausanne – auf über 2,5 Millionen Franken belaufen werden.

Zur Diskussion Anlass gaben insbesondere die Aufwendungen und Erlöse für die Liegenschaft Basel, die vorgesehene Erhöhungen im Sektor Personalkosten sowie mögliche Sparmassnahmen, um die auch im Vereinsbudget festzustellende Kostenexplosion zu dämpfen. Nach längerer Diskussion und Beantwortung zahlreicher Fragen wurden zwei Zusatzanträge seitens der Delegierten mit knappem Mehr gutgeheissen:

- die Vermietung der Liegenschaft Basel sei bei Erneuerung des Mietvertrages von der Delegiertenversammlung zu genehmigen,
- über die im Budget 1973 vorgesehene Teuerungsreserve von 4 Prozent könnte der Zentralvorstand nur mit Zustimmung der Delegiertenversammlung vom Frühjahr 1973 verfügen.

Budget 1973 der Hotelfachschule Lausanne

Im Rahmen dieses Traktandums wurde über die am 18. November eingereichte Demission des Direktors der Hotelfachschule Lausanne, Erich Gerber, orientiert.

Der ausscheidende Direktor der Hotelfachschule benutzte die Gelegenheit der Delegiertenversammlung, Gründe für seine Demission darzulegen. Die Delegiertenversammlung gab auch einer Delegation der Schülerschaft das Wort zu einer Sympathiebezeugung für E. Gerber. Am Schluss der Diskussion, die sich in der Folge ergab, stellte Zentralpräsident Leppin fest, dass Herr Gerber den Rücktritt eingereicht habe, der sowohl von der Schulkommission der Hotelfachschule Lausanne als auch vom Zentralvorstand angenommen wurde. Gemäss den Statuten SHV ist der Zentralvorstand Wahlbehörde für den Leiter der Hotelfachschule.

Das Budget der Hotelfachschule 1973 mit einer Budgetsumme von 4 116 000 Franken wurde ohne Gegenstimme genehmigt.

Marcel Burri, Präsident der Baukommission, orientierte über den Stand der Projektierungsarbeiten für den Neubau der Hotelfachschule in Châlet à Gobet.

Die Projektierungsarbeiten schreiten planmässig und termingerech voran. Das Vorprojekt wird Ende Dezember 1972 vorliegen.

Bis zum Frühjahr 1973 wird die Stellungnahme der kleinen und grossen Baukommission zum Vorprojekt vorliegen. Die Sektionen werden über das Vorprojekt orientiert.

Die ausserordentliche Delegiertenversammlung vom März/April 1973 wird endgültig Beschluss fassen über Projektierung und Finanzierung der neuen Hotelfachschule.

Bei Zustimmung durch die Delegierten kann mit dem Baubeginn im Frühjahr 1974 und mit der Fertigstellung der neuen Fachschule im Frühjahr 1976 gerechnet werden.

Gegenwärtig beschäftigen sich Bau- und Finanzkommission intensiv mit der Finanzierung. Mit der Stadt Lausanne, dem Kanton Waadt und dem BIGA werden Verhandlungen über die zu erwartenden Subventionen geführt, die voraussichtlich eine fühlbare Entlastung für die Finanzierung darstellen. Ferner wird mit der Stadt Lausanne über die Verwertung der Liegenschaft Cour (Standort der jetzigen Schule) verhandelt.

Teilrevision der Statuten des Vereins

Der Zentralvorstand hat anfangs 1972 beschlossen, eine Uebersicht und teilweise Neufassung der Statuten in die Wege zu leiten. Obwohl die entsprechenden Vorarbeiten noch nicht restlos abgeschlossen waren und die Besprechungen mit Sektionen nur teilweise stattfinden konnten, gelangt sich im Zusammenhang mit der Delegiertenversammlung der ordentlichen Delegiertenversammlung vom 6. Juni 1972 in Davos die sofortige Anpassung einzelner Bestimmungen auf. Es betrifft dies insbesondere den Status des Zentralpräsidenten. Zum Zentralpräsidenten kann inskünftig auch ein Mitglied des SHV gewählt werden, das nicht mehr aktiv im Gastgewerbe tätig ist. Ferner soll es in Zukunft zwei statt wie bisher einen Vizepräsidenten des Zentralvorstandes geben, um die Aufgaben und auch die Repräsentationspflichten der Verbandsleitung vermehrt ausüben zu können. Die Zahl der Mitglieder des Zentralvorstandes wird dadurch nicht erhöht.

Artikel 62bis der Statuten verpflichtet die dem Verein angeschlossenen Beherbergungsbetriebe, ihr Personal – das die Voraussetzungen des Reglements erfüllt – der Alterskasse SHV anzuschliessen, sofern nicht durch anderweitige Abschlüsse mindestens gleichwertige Vorsorge getroffen worden ist. Weitere Statutenänderungen betreffen die Alterskasse des SHV, die Fürsorge-

stiftung für das Personal der Fachschule und die Holding SHV AG. Die Delegierten konnten sich einstimmig mit den vorgeschlagenen Änderungen einverstanden erklären.

Arbeitsmarkt

Dr. H. Bircher, Direktor des Schweizer Hoteliervereins, orientierte über die Situation auf dem Arbeitsmarkt, über die Verhandlungen mit den Behörden und die Zukunftsaussichten. Ein grosser Teil der Tätigkeit der Verbandsleitung gilt der Durchsetzung unserer Anliegen, wie sie in der Petition des Schweizer Gastgewerbes formuliert waren. Konkrete Ergebnisse können leider vor Abschluss der Verhandlungen nicht bekanntgegeben werden. Resümee der Ausführungen des Direktors: Optimismus mit grossen Einschränkungen.

Zukünftige Gestaltung des Hotelführers

Niklaus Weibel, Präsident der Preisnominierungskommission, orientierte über Änderungsvorschläge in der Darstellung

lung des Schweizer Hotelführers. Diese Vorschläge betreffen insbesondere den Verzicht auf die Mahnzeitenpreise, die Darstellung der Zimmerpreise (einschliesslich Frühstück, Service, Taxen) getrennt nach Sommer- und Winterhalbjahr sowie die Auflistung der Zuschläge für Vollpension bzw. Halbpension. Da gemäss Traktandenliste kein Beschluss zu fällen war, verzichteten die Delegierten nach längerer Diskussion auch auf eine Kontroversenabstimmung, wünschenswert eine Vorlage sämtlicher Ideen zu diesem Thema rechtzeitig vor der nächsten Delegiertenversammlung.

Verschiedenes

Zur Diskussion stand der Beschluss des Zürcher Hoteliervereins, während des Winterhalbjahres die im Hotelführer publizierten Minimalpreise für seine Mitgliederbetriebe freizugeben. Charles Leppin führte im Namen des Zentralvorstandes aus, dass das autonome Vorgehen der Sektion Zürich mit der Preisordnung des Schweizer Hoteliervereins nicht vereinbar sei und stellte baldige Verhandlungen in Aussicht.

Assemblée extraordinaire des délégués de la SSH

Berne, 30 novembre 1972

L'assemblée extraordinaire d'automne des délégués de la Société suisse des hôteliers s'est déroulée le jeudi 30 novembre 1972 au Kursaal à Berne et a réuni 131 délégués représentant 52 sections. M. Charles Leppin, qui avait été élu président central de notre association le printemps dernier, présida cette assemblée et remplit cette tâche avec autant d'habileté et de diplomatie que d'humour.

Liquidation de l'International Reservation Switzerland SA

Dans son allocution d'ouverture – au cours de laquelle il remercia encore la section de Davos de l'accueil chaleureux qu'elle avait réservé aux participants – l'assemblée ordinaire des délégués de 1972 – le président central tint, avant d'aborder le point délicat de la liquidation de notre système de réservation, à dresser le bilan de l'activité de la Société suisse des hôteliers au cours de ces dernières années.

Les postes actifs:

- Une institution de formation et de perfectionnement professionnels très développée et fort bien structurée que les autres associations nous envient;
- Des caisses sociales fournissant des prestations maximales et auxquelles des lauréats de la sécurité sociale des employés et des employeurs;
- Un service de placement fonctionnant bien et contribuant, surtout par ces campagnes de recrutement à l'étranger, à atténuer la pénurie de personnel;
- Des services de consultations qui aident à résoudre, à des tarifs favorables, les problèmes techniques, administratifs et juridiques des établissements affiliés;
- L'Hotel-Revue, organe de la Société, qui jouit d'une excellente réputation en Suisse et à l'étranger en tant que revue professionnelle d'hôtellerie et de tourisme;
- Une administration bien organisée et efficace au centre de la SSH à Berne, capable de défendre activement les intérêts de l'hôtellerie, vis-à-vis des autorités, d'autres associations économiques ainsi que devant l'opinion publique, etc.

M. Leppin esquisssa ensuite brièvement l'évolution du système électronique de réservations de chambres d'hôtel exploité en commun par la SSH et son partenaire américain: l'assemblée des délégués de 1968 à Genève s'étant prononcée à l'unanimité en faveur de l'élaboration d'une proposition concrète de système de réservations de chambres d'hôtels, les spécialistes au début de 1969, procédèrent à une enquête auprès de 360 hôteliers sur l'intérêt que présenterait pour eux un système de réservation. En novembre 1969, l'assemblée extraordinaire des délégués décida, à une très forte majorité de procéder à une étude détaillée et vota le crédit nécessaire de 325 000 francs. Au début 1970, une enquête fut effectuée par un institut neutre auprès de la clientèle pour déterminer les habitudes des touristes en matière de réservation et l'assemblée des délégués de novembre 1970 décida de fonder la Holding SHV SA, qui devait englober l'IRS, d'approuver la fondation d'IRS et de confirmer l'octroi d'un crédit à l'IRS. En juin 1971, l'IRS commençait son exploitation, mais en juin 1972, lors de l'assemblée de Davos, les délégués furent renseignés en détail sur la mauvaise marche des affaires, sur les mesures immédiates qui avaient été prises et les possibilités d'assainissement. A fin septembre 1972, l'assemblée générale de l'IRS décida de suspendre l'exploitation de celle-ci au 3 septembre 1972.

«Nous avons perdu une bataille et nous en voyons clairement les conséquences» – déclara M. Charles Leppin, en commentant la situation. Puis il donna la parole à M. P. A. Tresch, membre du comité central et président de la commission des finances, pour des informations de détail.

M. P. A. Tresch exposa les raisons de la mauvaise marche des affaires, commenta les possibilités de solution envisagées à l'époque et les mesures prises jusqu'à la suspension de l'exploitation et à la demande de liquidation de la part de la Société suisse des hôteliers. En outre,

M. Tresch expliqua le bilan de liquidation, le compte de pertes et profits pour la période du 1er juillet au 30 septembre 1972, le compte de liquidation budgété et la perte totale, à laquelle la Société suisse des hôteliers participe pour 2 102 553 francs. Comme 1,5 million de francs ont déjà été financés par le capital-actions et les cautionnements, les délégués n'avaient plus qu'à voter un crédit complémentaire de fr. 650 000.– (y compris une marge de sécurité). D'autres obligations de la part de la SSH dans ce domaine sont exclues.

Après une discussion nourrie qui permit de répondre à de nombreuses questions – discussion à laquelle les représentants de l'office de contrôle participèrent également – l'assemblée des délégués décida par 120 voix contre 0:

- d'approuver la procédure du comité central concernant la liquidation de l'IRS;
- de voter un crédit de fr. 650 000.– pour couvrir les frais encore à supporter, par la SSH jusqu'à la liquidation définitive de l'IRS;
- d'approuver la proposition d'hypothéquer la propriété Gartenstrasse à Bâle pour couvrir les pertes résultant de la liquidation de l'IRS.

Budget 1973 de la SSH

M. P. A. Tresch exposa le budget 1973 de la Société qui porte sur une somme totale de fr. 8 194 175.– et commenta en détail les principaux postes, en particulier: les tâches générales de la société, l'HOTEL-REVUE, le service de placement, la formation professionnelle, les services de consultation ainsi que le service du matériel et des imprimés. Il convint de souligner très particulièrement que les dépenses de la société pour la formation et le perfectionnement professionnels s'élèvent – sans tenir compte de l'Ecole hôtelière Lausanne – à plus de 2,5 millions de francs.

La discussion porta surtout sur les dépenses et les recettes de la propriété de Bâle, les hausses prévues dans le secteur des frais de personnel, ainsi que sur des mesures d'économie possibles pour tempérer l'explosion des coûts constatée également dans le budget de la société. Après de longs échanges de vue et des réponses données à de nombreuses questions, deux propositions complémentaires des délégués furent approuvées à une minime majorité:

- la location de la propriété de Bâle ne devra pas être autorisée lors du renouvellement du contrat de location actuel sans l'approbation de l'assemblée des délégués;
- le comité central ne pourra disposer de la réserve de renchérissement de 4% prévue au budget 1973 qu'avec l'approbation de l'assemblée extraordinaire des délégués du printemps 1973.

Mis aux voix, le budget 1973 de la SSH, avec un total de recettes de 8,2 millions de francs et un excédent probable de recettes de 62 400 francs, fut accepté sans opposition.

Budget 1973 de l'Ecole hôtelière

Dans le cadre de ce point de l'ordre du jour, l'assemblée apprit la nouvelle de la démission, donnée le 18 novembre, par M. Eric Gerber, directeur de l'Ecole hôtelière Lausanne. Le directeur démissionnaire de l'Ecole hôtelière saisit l'occasion de présenter aux délégués les raisons de sa démission et l'assemblée donna également la parole à une délégation des élèves qui avaient tenu à témoigner leur sympathie à M. Gerber. A la fin de la discussion, qui suivit, M. Leppin, président central, constata que M. Gerber avait donné sa démission et que celle-ci avait été acceptée tant par la commission de l'Ecole hôtelière Lausanne que par le comité central. Conformément

aux statuts de la SSH, c'est au comité central qu'il appartient d'élire le directeur de l'Ecole hôtelière.

M. Marcel Burri, Gstaad, président de la commission de construction de l'Ecole hôtelière renseigna les délégués sur l'état actuel des travaux de construction de la nouvelle école hôtelière au Châlet-à-Gobet:

– Les projets sont en pleine exécution et avancent régulièrement dans les délais prévus. L'avant-projet pourra être présenté à fin décembre 1972.

– D'ici au printemps 1973, la petite et la grande commissions de construction auront pris position à l'égard de l'avant-projet.

– Les sections seront alors renseignées sur l'avant-projet.

– Il appartiendra à l'assemblée extraordinaire des délégués de mars/avril 1973 de prendre une décision définitive sur le projet et le financement de la nouvelle école hôtelière.

– Si les propositions sont approuvées par les délégués, les travaux de construction pourront commencer au printemps 1974 et l'on peut compter que la nouvelle école sera terminée au printemps 1976.

Actuellement, les commissions de construction et de finances s'occupent intensément du problème du financement. Des négociations sont en cours avec la ville de Lausanne, le canton de Vaud et l'Office fédéral de l'Industrie, des arts et métiers et du travail, sur les subventions que l'on peut espérer et qui faciliteront probablement sensiblement le financement. L'on est en outre en train de négocier avec la ville de Lausanne la valeur de la propriété (à l'emplacement actuel).

Revision partielle des statuts

Au début 1972, le comité central décida de procéder à une révision et partielle à une nouvelle rédaction des statuts. Quoique les travaux préparatoires n'aient pas encore pu être entièrement achevés et que la discussion avec les sections n'ait eu lieu que partiellement, il est urgent d'adapter immédiatement certaines dispositions en liaison avec les élections qui ont eu lieu lors de l'assemblée ordinaire des délégués.

Il s'agit spécialement du statut du président central. A l'avenir, un membre de la SSH qui n'exerce plus son activité principale dans l'hôtellerie, pourra quand même être élu président central. Il est en outre prévu de doter le comité central de deux vice-présidents au lieu d'un comme c'était le cas jusqu'à présent, afin de pouvoir mieux répartir les tâches et les représentations de nos organes dirigeants. Le nombre des membres du comité central ne sera pas augmenté de ce fait.

L'article 62bis des statuts oblige les établissements d'hébergement affiliés à la Société d'assurer à la caisse-veilles de la SSH, ceux de leurs employés qui remplissent les conditions de règlement, pour autant que ces employés n'obtiennent pas, à la suite d'autres arrangements, des prestations au moins équivalentes.

Les autres modifications de statuts concernaient la caisse-veilles de la SSH, les perspectives d'avenir pour le personnel de l'Ecole hôtelière et la Holding SHV SA.

C'est à l'unanimité que les délégués se déclarèrent d'accord avec les modifications proposées.

Marché du travail

M. H. Bircher, directeur de la Société suisse des hôteliers, renseigna sur la situation du marché de l'emploi, sur les négociations avec les autorités et sur les perspectives d'avenir. Une grande partie de l'activité des dirigeants de la société est consacrée à faire valoir nos revendications, telles qu'elles ont été formulées dans la pétition de l'industrie hôtelière suisse. Il ne peut être cependant communiqué de résultats concrets avant que les négociations ne soient terminées. L'exposé du directeur peut se résumer par ces mots: optimisme très tempéré.

Présentation future du guide des hôtels

M. Niklaus Weibel, président de la réglementation des prix, exposa les propositions destinées à modifier la présentation du guide suisse des hôtels. Les propositions portent surtout sur la renonciation à la publication du prix des repas, la présentation séparée, pour la saison d'hiver et la saison d'été, des prix des chambres (sauf déjeuner, service, taxes compris), ainsi que la publication de suppléments pour pension complète et demi-pension. Etant donné que, suivant l'ordre du jour, il n'y avait pas de décision à prendre, les délégués renoncèrent à une longue discussion ainsi qu'à une votation consultative, mais exprimèrent le désir de recevoir assez tôt, avant la prochaine assemblée des délégués, un projet faisant état de toutes ces idées.

Divers

La décision de la Société des hôteliers de Zurich de libérer pendant la saison d'hiver ses membres de l'obligation de respecter les prix minimaux publiés dans le guide des hôtels a été mise en discussion. M. Ch. Leppin, président central, constata, au nom du comité central, que la manière autonome de procéder de la section de Zurich n'était pas compatible avec le règlement des prix de la SSH et que des négociations allaient être entamées prochainement à ce sujet.



Das Hassler-Sortiment löst Teppich-Probleme im Hotel!

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

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

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

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

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

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

Das Hassler-Sortiment ist erhältlich beim Fachhandel.

Das Teppich-Programm «Tapisom» umfasst ausserdem:

Tapisom S 300***
preisgünstig, 8 Unifarben

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

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

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

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

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

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

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

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



HASSLER

Hans Hassler AG, Kasinostrasse 19, 5001 Aarau, Telefon 064 / 222185

Bern
Biel
Luzern
St. Gallen

Hans Hassler AG
Hans Hassler AG
Hans Hassler AG
Hans Hassler AG

031 223344
032 33377
041 220544
071 244811

Zug
Lausanne
Neuenburg
Zürich

Hans Hassler AG
Hans Hassler AG
Hans Hassler AG
H. Rüegg-Perry AG

042 218622
021 264007
038 252121
01 363744





Nicht nur Verkehrsdirektoren und Kongressmanager waren auf Einkaufstournee in Amerika, auch Hotelmanager durchquerten die Staaten und knüpften neue Kontakte, die Gäste bringen sollten. Die Reise wurde organisiert von der Hotel Representative Inc., New York, die USA-Vertretung vieler europäischer Luxushotels. Auf dem Bild, in Detroit aufgenommen, in Schweizer Jacken v. l. n. r.: E. Berger, «Jungfrau-Victoria», Interlaken, A. Krebs, «Regina», Grindelwald, J. Reinshagen «Palace», Luzern, Ivane Armleder, «Richmond» und «La Réserve», Genf, mit Fred Groebli, schweizerischer Eiskunstläufer, auf Tournee in Detroit; vorne drei Vertreter von Swissair Detroit.

ETC – Travel Mart 1972

Wenn die Manager zu Markte fahren

Zum zweitenmal fand der von der European Travel Commission (ETC) organisierte Travel Mart statt; diesmal vom 14. bis 16. November 1972 im Hotel Hilton, New York.

Die ETC wurde 1948 gegründet und setzt sich zusammen aus den nationalen Fremdenverkehrsorganisationen von 22 westeuropäischen Ländern. In den Vereinigten Staaten arbeitet die Kommission mit der Reiseindustrie zusammen, um den amerikanischen Tourismus nach Europa zu erweitern durch Ausdehnung der Touristensaison, Verbreitung des Touristentums in ganz Europa und schliesslich durch Förderung von speziellen Reisearten, die ein Maximum an Entwicklungschancen versprechen.

Zu diesen speziellen Reisearten gehören auch die Incentive-Reisen sowie der Kongress-tourismus, für die ETC nun besonders den Travel Mart geschaffen hat. Dass ein Bedürfnis für einen solchen «Markt» besteht, geht schon daraus hervor, dass in diesem Jahr doppelt so viele europäische Teilnehmer vertreten waren wie 1971.

Bedürfnisse kennenlernen

Ziel des Travel Mart ist kurz gesagt, die Möglichkeit zu bieten, dass sich die europäischen «Verkäufer» und die amerikanischen «Käufer» an einem gemeinsamen Ort treffen können. Zudem aber sollen die Europäer Gelegenheit haben, die amerikanischen Bedürfnisse und die Besonderheiten des Incentive-Marktes kennenzulernen. Dieser Informationsaustausch wurde im Rahmen eines Seminars am ersten Tag durchgeführt. Nach einer kurzen Begrüssung durch Mr. Sven Akker, Overall Chairman, European Travel Commission and Director of the Danish Tourist Board, äusserten sich in zwei Diskussionsrunden amerikanische Organisatoren von Kongressen bzw. Prämiereisen zu diesen Themen. Man vernahm dabei einige interessante Tatsachen: Über 4 Milliarden Dollar werden jedes Jahr durch amerikanische Firmen für Bo-

nus-Reisen ausgegeben; für 1972 wird eine Zunahme um 17 Prozent erwartet, für 1973 eine noch stärkere Steigerung. Europa hat sich zurzeit einen Marktanteil von etwa 20 Prozent gesichert, der Rest wird vor allem in den USA selbst, im Gebiet der Karibischen See und auf Hawaii investiert. Für die «alte Welt» liegt es aber durchaus drin, ihren Anteil zu vergrössern. Einen noch grösseren Betrag wird für die Durchführung von Kongressen aufgewendet; schätzungsweise 6-8 Milliarden Dollar. Aufschlussreich waren aber auch kleine Hinweise, wie zum Beispiel die Bemerkung, dass noch heute in vielen Prospekten Meter statt Fuss und Celsius statt Fahrenheit angegeben werden.

Zufrieden

Der eigentliche Travel Mart mit dem Besuch der amerikanischen Kunden begann am zweiten Tag; er war vor allem für die Interessenten an Incentive-Reisen gedacht, wohngegen der dritte Tag den Organisatoren von Kongressen vorbehalten wurde. Über 210 Firmen hatten sich mit ihren Delegationen im voraus angemeldet. Wenn bei den Europäern trotzdem der Eindruck entstand, es wäre zu wenig Kunden gekommen, mag dies daher rühren, dass dieses Jahr doppelt so viele Aussteller teilnahmen wie 1971, und dass der Käufer nach ein oder zwei Rundgängen die Ausstellung verlassen hat. Im übrigen war man auch in der Schweizer Delegation der Meinung, dass Qualität vor Quantität steht, und diese war sicherlich gegeben. In diesem Zusammenhang sollte man auch nicht vergessen, dass es sich um einen Verkauf und nicht unbedingt um eine Informationsausstellung handelte. Zufrieden mit dem Travel Mart schienen die Amerikaner. Sie fanden auf kleiner Fläche die verschiedensten Angebote konzentriert, erteilten sofortige Antworten auf Fragen sofort beantwortet. Erfreut stellten sie auch fest, dass die Europäer scheinbar gelernt haben, endlich «factes and figures» zu präsentieren.

Am Ball bleiben

Zum Schluss einen aufrichtigen Dank an die Schweizerische Verkehrszentrale, New York, die unter nicht geringen finanziellen und zeitlichen Schwierigkeiten einen Stand herbeizubringen musste, sowie der Swissair, die Schweizer Delegation, zu der auch Liechtenstein gehörte, war mit 22 Teilnehmern am stärksten vertreten; aber die gewaltigen Anstrengungen der Konkurrenz waren nicht zu übersehen. Wir dürfen in unseren Bemühungen nicht nachlassen, denn die Schweiz hat für diese Reisearten etwas zu bieten: geschichtliche Vergangenheit, landschaftliche Vielfalt, Aussergewöhnliches, aussergewöhnliches und gut funktionierendes Transportsystem, Shopping, Cachet, hoher Standard der Hotels und Restaurants und – ein entscheidender Faktor – alles auf kleinstem Raum! R. Gertschen

Prévisions de la compagnie El Al

Selon la compagnie El Al, le nombre des touristes américains qui arriveront en Israël par ses propres avions en 1973, augmentera sensiblement. Il est estimé à 17 % de plus que celui des touristes américains arrivés dans le pays en 1972.

D'autre part, le ministère du tourisme accordera un prêt de 25 millions de livres à la compagnie des lignes intérieures «Arika» pour lui faciliter l'achat de deux nouveaux avions; cette dernière possède huit avions Herald et Viscount. J. A.

Le trafic aérien à Cointrin en 1971

(ATS) Pour la première fois, l'aéroport de Genève-Cointrin a dépassé en 1971 le cap des 3 millions de passagers (3 102 982), ce qui le place au 18^e rang des aéroports européens, et ce qui représente une progression de 11,6 % par rapport à 1970. Ce résultat, souligne le rapport annuel de l'aéroport, «correspond d'ailleurs à la moyenne du trafic passagers absorbé par la plupart des aéroports internationaux».

L'accroissement du nombre des passagers qui ont fréquenté l'aéroport de Genève s'est élevé à 10,1 % pour le service régulier et à 38,6 % pour les services «charter». Mais en chiffres absolus, le total des voyageurs transportés sur les lignes régulières a été 10 fois supérieur à celui des passagers des vols à la demande.

26 756 mouvements pour le DC 9

Le nombre de mouvements a diminué, de 1,5 % (111 411 mouvements, soit le 8^e rang européen), en raison de l'augmentation de la capacité unitaire des avions et de la diminution des vols de nuit entre 22 et 7 heures. La consommation d'essence et de kérosène a atteint près de 230 millions de litres. Un seul type d'avion, le DC-9, a effectué 26 756 mouvements, soit près de 45 % de tous les vols réguliers et à la demande.



Le trafic non commercial (avions privés, d'affaires, d'aéro-club), avec 46 189 mouvements, a diminué de 4,4 % en 1970. Sous la rubrique exploitation, le rapport souligne la complication des tâches dévolues aux services chargés de l'écoulement du trafic en raison des mesures de sécurité pour prévenir des attentats. La surveillance par la troupe a été levée le 8 septembre 1971, mais le contrôle des passagers a été maintenu.

Un bénéfice de 10,6 millions de francs

Le compte d'exploitation laisse apparaître un bénéfice de 10,6 millions de francs, pour des dépenses de 22 millions de francs (dont 8,9 millions pour les salaires et 5,4 millions pour le service de sécurité aérienne) et des recettes de 32,6 millions de francs (dont 12,3 millions de redevances d'atterrissage et 4,1 millions de redevances passagers).



Massnahmen zur Teuerungskämpfung

Der Bundesrat hat am Montag eine Reihe von Massnahmen zur Dämpfung des Preises beschlossen, was er als Ueberkonjunktur bezeichnet. Dazu gehört einmal ein dringlicher Bundesbeschluss auf dem Gebiete des Kreditwesens. Dieser sieht eine Kreditbegrenzung, die Einführung von Mindestguthaben der Banken bei der Nationalbank und eine verschärfte Emissionskontrolle vor. Ferner wird das Exportdepot, das sonst Ende Jahr abgeliefert werden wäre, verlängert – ob es angewendet werden soll, ist allerdings mehr als fragwürdig. Die dritte Massnahme sieht die Einschränkung der steuerlichen Absetzungen bei der Wehrsteuer vor. Sie soll die Unternehmungen zu einem vorsichtigeren Ausgabengehen veranlassen. Als vierte Massnahme wird der Baubeschluss wesentlich erweitert und verschärft. Dies zieht nach sich, dass auch der Bund selbst auf eine Reihe von Neu- und Umbauten einstweilen verzichten muss.

Besonders wichtig für die Hotellerie sind die als fünfter Punkt erwähnten Massnahmen zur Ueberwachung der Preise. Zur Stunde steht noch nicht fest, wer unter diese Ueberwachung fällt, und wie diese gehandhabt werden soll. Man wird Nationalbank und eine verschärfte Emissionskontrolle nicht auf eine Begünstigung jener Wirtschaftszweige und Unternehmungen hinauslaufen, die ihre Preise vorsorglich und im voraus erhöht haben. Eine solche Praxis würde auf die moralische Bestrafung jener zahlreichen Betriebe in Hotellerie und Gastgewerbe hinauslaufen, die sich von der Inflationspanik nicht von den bewährten Grundsätzen der gastgewerblichen Preispolitik haben abbringen lassen. Auch wird man verlangen müssen, dass die Preisüberwachung nicht zu einer Hexenjagd ausartet, sondern dass die Verbände dabei gebührend zur Mitwirkung und zur notwendigen Information gegenüber der Öffentlichkeit herangezogen werden.

Mit Sicherheit kann gesagt werden, dass die am Montag beschlossenen Massnahmen nicht ausreichen, um die Inflation kurzfristig zu stoppen. Ihr Hauptzweck liegt in der Beruhigung der öffentlichen Meinung, in einer gewissen Verminderung der Geldmenge und dadurch in einer allmählichen Senkung der Inflationsrate auf ein tragbares Mass. Wechselkursmanipulationen wie etwa die Freigabe des Frankenkurses stehen nicht zur Diskussion.

Die Teuerung in Europa

Auf Ende des dritten Quartals 1972 lagen die Indizes der Konsumpreiserhöhung in den europäischen Ländern gemäss OECD-Statistik um 4,1 bis 13,6 Prozent über dem Stand des Vorjahres. Die Teuerungsraten lauten für die einzelnen Länder: Griechenland 4,1 Prozent, Belgien 5,4 Prozent, Luxemburg 5,9 Prozent, BR Deutschland 6,2 Prozent, Frankreich 6,3 Prozent, Finnland, Österreich und Schweden je 6,4 Prozent, Dänemark 6,5 Prozent, Schweiz 6,8 Prozent, Grossbritannien 7,0 Prozent, Niederlande 7,2 Prozent, Norwegen und Portugal je 8,3 Prozent, Irland 8,9 Prozent, Spanien 9,8 Prozent und Island 13,7 Prozent. Im Oktober hat sich die Teuerung fast in allen Staaten Westeuropas weiter beschleunigt, so insbesondere in Deutschland, Italien, Österreich, der Schweiz, Grossbritannien und den Niederlanden. R. S.

«Tiefgekühlte» Restaurants

Das Gastronomieunternehmen Blatzheim AG, Köln, hat mit dem Aufbau von Schnellgaststätten in der Bundesrepublik begonnen. Wie von der Verwaltung mitgeteilt wurde, sind zunächst in Aachen und Köln unter der Bezeichnung «Fix» neue, nur mit Tiefkühlkost arbeitende Restaurants entstanden. Im Geschäftsjahr 1971/72 (29. Februar) hat das Unternehmen erneut einen Verlust von rund 0,8 Millionen DM hinnehmen müssen, was besonders auf starke Kostensteigerungen zurückgeführt wird. Der gesamte Bilanzverlust, der ursprünglich schon bald getilgt sein sollte, erhöht sich damit auf 0,7 Millionen DM. E. S.

Aktien wichtiger Hotelunternehmungen

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

Land	Hotelname	Neuer Kurs 30. Nov.	Höchst 1972	Tiefst 1972	Gewinn pro Aktie	P/E ratio*	Dividende	Brutto- rendite %
Schweiz	Hôtel du Rhône	2500 G	—	—	Fr. 500.—	—	Fr. 200.—	—
England	Trust Houses Forte	£ 2 415	£ 2 46	£ 1 67	p 14,8	16	p 10	4,1
England	Grand Metropolitan Hotels	£ 2 235	£ 2 75	£ 2 00	p 11,9	19	p 5 625	2,5
Deutschland	Steigenberger Hotelgesellsch.	DM 790.—	DM 840.—	DM 720.—	DM 15.—	53	DM 14.—	1,7
Frankreich	Club Méditerranée	FF 851.—	FF 1000.—	FF 490.—	FF 42.—	20	9 + 4,50	1,6
Frankreich	Société du Grand Hôtel	FF 1995.—	FF 1995.—	FF 855.—	FF 55.—	36	31 + 15,50	2,3
Italien	Ciga Venezia	Lit. 7 710	Lit. 7 710	Lit. 4 722	Lit. 92	84	Lit. 100	1,3
Italien	Alberghi Gran Turismo	Lit. 5 320	Lit. 5 320	Lit. 4 010	—	—	Lit. 250	4,7
Italien	Alberghi spazzi sardi	Lit. 18 350	Lit. 18 350	Lit. 17 680	—	—	Lit. 70	0,4
Italien	Alberghi Villa d'Este Como	Lit. 37 300	Lit. 37 300	Lit. 29 800	—	—	Lit. 300	0,8
Italien	S.E.A. Milano	Lit. 2 510	Lit. 2 100	Lit. 1 490	—	—	Lit. 100	0,4
USA	Hilton	\$ 44 1/4	\$ 60	\$ 31 1/4	\$ 2.—	22	\$ 1.—	2,2
USA	Loews	\$ 48 1/4	\$ 60 1/2	\$ 43	\$ 3 65	13	\$ 1.—	2,1
USA	Marriott	\$ 38 1/4	\$ 40 1/4	\$ 25 1/2	\$ 0 62	62	—	—
USA	Holiday Inns	\$ 44 1/2	\$ 55 1/4	\$ 36 1/4	\$ 1 40	32	\$ —24	0,5
USA	Ramada-Inn	\$ 20 1/4	\$ 23 1/4	\$ 18 1/4	\$ 0 60	35	\$ —12	0,6
Japan	Fujita Tourist	¥ 570	¥ 600	¥ 397	¥ 15	38	¥ 6	1,0
Japan	Daichi Hotel	¥ 516	¥ 516	¥ 280	¥ 24	21	¥ 9	1,7

Anmerkungen:

* Kurswert dividiert durch Gewinn pro Aktie (Price/Earning ratio)

† keine Informationen

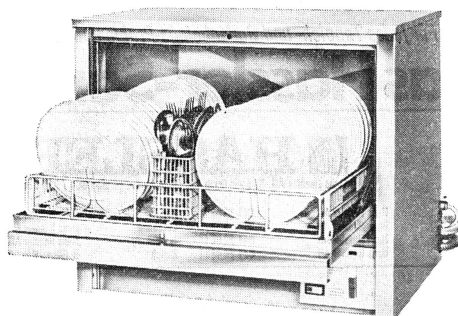
‡ 2 1/2 % Stockdividende

Neu – Sensationell

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

In 2 1/2 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 Spültrog, zum Einbauen oder Freistehen – einfachste Anschlussmöglichkeiten.



HAMO EXPRESS

Fabrikation – Verkauf – Service

HAMO AG, 2500 BIEL-BIENNE

Solothurnstrasse 140, Telefon (032) 42 40 23

BON

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Unterlagen direkt beim Hersteller

HAMO AG,
2500 BIEL-BIENNE
Solothurnstrasse 140

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

EX-HR



Gesünder und besser schlafen, mit dem kopfrichtig geformten

Witschi-Kissen!

Sie heben damit das Wohlbefinden Ihrer Gäste und schenken zudem gute Laune!

Es ist nicht gleichgültig auf welchem Kissen man ruht. Aerzte beweisen, dass viele Menschen nur darum so schlecht schlafen, weil sie unrichtig liegen. Viele negative Auswirkungen wie Nackenversteifungen, eingeschlafene Arme, Schlaflosigkeit, Kopfschmerz usw., sind oft Folgeerscheinungen.

Das **Witschi-Kissen** löst dank seiner speziellen Form und antiallergischer Zusammensetzung, auf angenehmste Weise, Liege- und Schlafprobleme! Man liegt darauf sehr bequem, entkrampft, stützt Nacken- und Schulterpartie wohltuend ab, man schläft viel ruhiger, fühlt sich morgens wie neugeboren. Es ist das Kissen des Fortschrittes, das höchsten Ansprüchen gerecht wird, – ein wahres Traumkissen! Aerztlich empfohlen, Tausende begeisterte Kunden.

Fortschrittliche Häuser wissen, nur das Beste ist für unsere Gäste gut genug. Das **Witschi-Kissen** wird auch Sie nicht enttäuschen.

Bevor Sie Ihre alten, unzweckmässigen Kissen aufräumen lassen, oder eine Neuanschaffung planen, lassen Sie sich über das **Witschi-Kissen** unverbindlich orientieren. Verlangen Sie bitte Prospekt, Preisofferte oder Vertreterbesuch.

WITSCHI-KISSEN

Liegekomfort, Alte Landstr. 56, 8302 Kloten, Tel. (01) 8 13 47/88

Hotel Novapark Zürich

happy Betten

1018 Gäste schlafen hier happy im happy-Bett

(wie auch in über 100 weiteren neuen Schweizer Hotels)

HOTEL NOVA PARK

happy Bettwarenfabriken
A. Fröhlich & Co, 9202 Gossau SG

Hotelbedarf

Grosskücheneinrichtungen

CHRISTEN BERN

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

Simplicity-Combimat
Schneefräsen-Schneeschieben-Rasenmähen

Motor 8 PS, 3 Vor- u. 1 Rückwärtsgang, Differentialsperre

SOLO

8413 Neftenbach (ZH) (052) 31 12 21
5037 Muhen (AG), (064) 43 23 23
3532 Zäziwil (BE) (031) 91 11 79
9203 Niederwil (SG) (071) 83 38 11



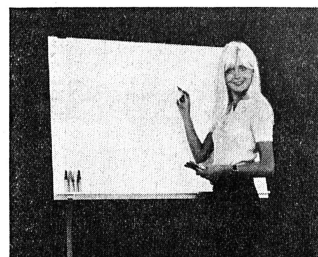
Auch hinter der Kulisse bessere Arbeitsmoral mit ANGELICA-Personalkleidern

Saubere und attraktive **ANGELICA**-Personalkleider fördern den Teamgeist und führen zu grösserer Tatkraft, weil die Angestellten stolz darauf sind, zum Team zu gehören und gute Arbeit zu leisten.

Fordern Sie noch heute den 75seitigen **ANGELICA**-Farbkatalog an. Er liegt für Sie abrufbereit. Verbessern Sie die **Arbeitsmoral** – wir helfen Ihnen dabei und zeigen Ihnen zugleich, wie Sie die **Kosten senken** können.

PFEIFFER + CIE
Wäschefabrik
8753 MOLLIS

Telefon (058) 34 11 64



Revolution in Weiss!

Die Zukunft gehört der weissen Wandtafel von Planmaster, weil sie um ein Mehrfaches praktischer und vielseitiger ist, als es die alten schwarzen Tafeln sein konnten.

Und das sind Punkt für Punkt die phantastischen Vorzüge der weissen Wandtafeln.

1. Schluss mit der staubigen, quietschenden Kreide! Sie schreiben staubfrei, weich, schwingend und ermüdungslos mit Filzschreibern, die einen randscharfen, klaren Abstrich geben.
2. Wie trübe wirkte das traditionelle Weiss auf Schwarz. Jetzt haben Sie 10 feuchtende Farbtöne zur Auswahl.
3. Uebelriechende Schwämme und Lappen können Sie vergessen. Speedboard-Tafeln werden trocken abgewischt. Einmal leicht mit dem Spezialwischer über das Geschriebene wischen, und es verschwindet spurlos.
4. Speedboard-Tafeln sind echte Vielzweck-Geräte, die den Erfordernissen moderner Unterrichtsmethoden voll Rechnung tragen. Sie dienen nicht nur zum Schreiben und Zeichnen, sondern zugleich auch als Projektionsfläche für Filme, Farbdias und Tageslichtprojektionen sowie als Trägerfläche für magnetische Organisations- und Unterrichtsmittel.

Für Schulung, Information, Konferenzen, Tagungen und für viele weitere Zwecke sind Speedboard-Wandtafeln optimal geeignet.

BEREC-ORGANISATION, 8803 RÜSCHLIKON
Bahnhofstrasse 49, Telefon (01) 7 24 12 33
Organisations- und Planungsbüro

Technische Beilage

hotel revue

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

Gästezimmer

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

Wir wollen heute nur «normale» Gästezimmer besprechen, also Suiten und Apartments ausser acht lassen. Diese bilden räumlich und einrichtungsmässig Sonderfälle, die in jedes Hotel einzeln einzugliedern sind.

Die Zimmer-Aufgliederung braucht wohl auch nicht mehr diskutiert zu werden. Bei Neubauten ist auf jeden Fall davon auszugehen, was bei Altbauten unter grossem Einsatz von Arbeit, Zeit und Finanzen nachträglich erstrebt wird: Jede Zimmereinheit besteht aus dem eigentlichen Zimmer, einer «Nasszelle» (Bad oder Dusche, Waschbecken, WC und evtl. Bidet) und ideal einem Vorraum (als Schleuse zum Etagenkorridor und mit Platz für den Kleiderschrank). In einigen Hotels, besonders in Ferienhotels, wird ein Zimmerbalkon dazukommen.

Zimmergrösse und Bauraster

Vom Bau her wird bei modernen Gebäuden ein Raster angestrebt. Ein gleichmässiger Raster bedingt gleich grosse Zimmer. Es stellen sich dann die Fragen:

- Wieviel Einzel-, wieviel Doppelzimmer?
- Oder Einheitsgrösse?
- Wieviel Zimmer sollen auch 3-Bett-Möglichkeit haben?
- Welches Rastermass soll gewählt werden?

Die Frage nach Einzel- oder Doppelzimmern wird in Stadthotels heute zumeist mit dem Kombizimmer gelöst, d. h. ein Bett und eine Bettcouch. Es ist hier unmöglich, feste Anteile für Einzelzimmer vorherzu bestimmen. Je nach Jahreszeit und auch nach Wochentagen bestehen andere Anforderungen. Also – Kombizimmer.

Bei Ferienhotels hat sich dieser Trend noch nicht so klar gezeigt. Warum eigentlich nicht? Hier herrschen zumeist Doppelzimmer vor. Obwohl die Zahl der Einzelreisenden steigt. Man vermehre hier wenigstens die 1-Bett-Zimmer! Das Fassadenraster wird allerdings unregelmässig.

Auch die 3-Bett-Möglichkeit wird zu wenig praktiziert. Die Kombination zweier Zimmer mit Verbindungsstüren dagegen viel öfter, als sie beansprucht werden kann. Dabei ist diese Lösung, wenn sie wenigstens einigermaßen schalltechnisch annehmbar ausgeführt ist, viel teurer.

1,50 m breiten Betten ergeben den grossen Raumbedarf bei unseren Messungen aus den USA.

Dass diese Zimmermasse überschritten werden, wenn man dem Gast mit dem Raum mehr bieten will, bedarf wohl keiner Frage. Vorteilhaft vergrössert man dabei das Längenmass. Die Zimmerbreite, die das Raster bestimmt, wird besser möglichst klein gehalten. (Geringere Fassadenfläche, bessere Dämmung, geringerer Korridoranteil pro Zimmer).

Die Möblierung der Gästezimmer bestimmt zur Hauptsache die Zimmerbreite und damit das Bau-Achsmass. Die Bettenstellung im Raum ist dabei ausschlaggebend. Also müssen diese «Details» schon vor dem Vorprojekt des Architekten festgelegt sein:

- Betten nebeneinander?
- Mit Kommodenfront an der Seitenwand?
- Betten im Winkel angeordnet?
- Betten hintereinandergestellt?
- Wie lässt sich dabei eine Sitzgruppe plazieren, wie ein Schreibtischchen, ein Kofferbock?

Möblierungs-Dimensionierung

Betten sind notwendig. Masse 1,00x2,00 m, wobei der Trend zu 2,10 m Länge neigt. (Die Menschen, also auch unsere Gäste werden grösser.) In den USA bevorzugt man erheblich grössere Betten.

Die Ausbildung der Betten ist überaus wichtig, sowohl für die Bodenreinigung des Zimmers, als auch für das Bettenmachen. Betten auf festen Füßen sind für beiden Arbeiten ungünstig; sie sollten leicht beweglich sein, also mit Rädern oder mit Kufen ausgestattet. Gut für die Reinigung sind auch feste Sockel, die die Zimmerbodenfläche verringern. Es dürfen aber keine schwer zugänglichen, engen Gänge und Ecken entstehen. Sockel also nur bei Wandstellung der Betten empfehlenswert.

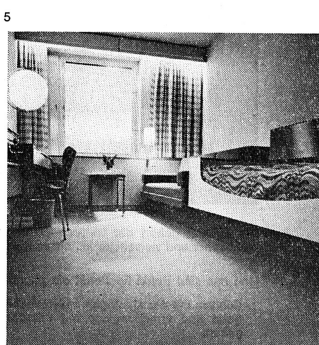
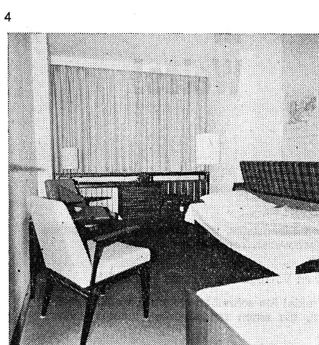
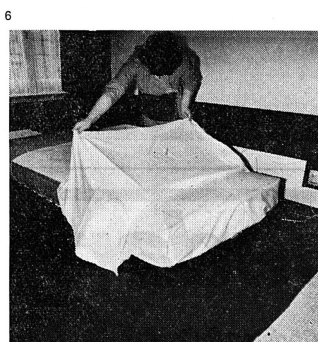
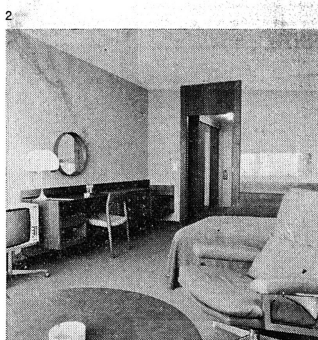
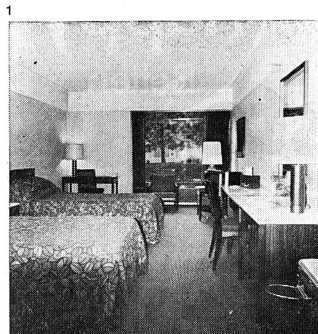
Das «nordische Betten» mit einem grossen Oberbett (Daunen-Steppdecke) in einem Bezug verdrängt auch bei uns allmählich Oberleintuch – Decke – Duvet. Das Bettenmachen wird erleichtert, die Hygiene ist besser und der Gast empfindet diese Bettung überwiegend sympathisch.

Ein Nachttisch ist erforderlich, bei Ferienhotels sollte einer pro Bett vorhanden sein. Er dient als Ablage und zur Platzierung von Telefon, Weckanlage, Radio und evtl. Schaltern zur Fernbedienung von TV und Lampen sowie oft für Kontrollanlagen des Zimmerdienstes. Ideal für die Zimmerreinigung ist eine hängende Platzierung an der Wand, möglichst demontierbar.

Die Schrankdimensionierung muss überlegt werden. In Stadthotels mit überwiegendem Geschäftsverkehr und mit kurzzeitigen Aufenthalten nimmt die «Reise mit leichtem Gepäck» zu, ebenso bei Flugzeugen als Transportmittel. Hier kann der Schrankraum dementsprechend kleiner ausgelegt sein. Ferienhotels, be-

Bei allen Möbelstücken muss man sich aber immer 3 Punkte überlegen:

- Wie praktisch ist es zum Gebrauch für den Gast und von diesem aus gesehen?
- Wie weit passt es ästhetisch, also in Form, Farbe und Material, in unsere Raumgestaltung hinein?
- Wie beeinflusst das Möbel die Raumreinigung? Hierfür sind leichte, leicht bewegliche, leicht zu säubernde Gegenstände mit glatten und weitgehend unempfindlichen Oberflächen auszuwählen.



Das Rastermass interessiert vor allem den Architekten. Sein Mass umfasst aber Zimmerbreite und eine Wandstärke inkl. Verputz und evtl. Wandverkleidung. Wenn wir folgend einige Masse angeben, sind für das Bau-Achsmass also immer noch etwa 25 cm dazuzuzählen!

Mittelwerte für die eigentlichen Zimmer (mathematisches Mittel aus vielen Ausmessungen):
Einzimmer: 2,70 m breit und 3,80 m lang. (2,50 m würde für die Breite genügen.) (Breitenwerte von 2,25 m bis 3,40 m.)

Kombizimmer: 3,00 m breit und 4,40 m lang. (Breitenwerte von 2,85 m bis 3,60 m.)

Doppelzimmer: 3,50 m breit und 4,35 m lang.

In den USA: 3,65 m breit und 5,65 m lang.

Im Kombizimmer stehen die Schlafgelegenheiten meistens senkrecht zueinander, in einigen Fällen auch hintereinander.

Im Doppelzimmer stellt man die Betten gerne noch nebeneinander, eventuell auch mit einem Zwischengang. Letztere Lösung und die dort üblichen 1,30 bis

sonders wenn sie vom Gast per Auto angesteuert werden, sollten genügenden Schrankraum bereitstellen. Bei der Detaillierung ist u. U. auf Ballgarderobe und Maxi-Kleidung Rücksicht zu nehmen.

Wäsche- und Kleiderschränke müssen Luft haben. Immer öfter sieht man diese Kästen ohne Türen ausgebildet, evtl. mit einer einfachen Jalousie oder mit einem Vorhang versehen. Auch die bodenebene Ausführung nimmt zu, der Teppich läuft in die Schranknische hinein, Tablare sind hängend angeordnet.

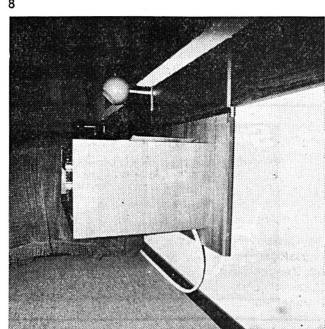
Weitere Möbel? 1 bis 2 Stühle oder Sessel und ein Tischchen sind wohl in jedem Gästezimmer eine Notwendigkeit. In Stadthotels ist oft eine Schreibtischfläche sehr wichtig für den Gast. Aber was darüber hinausgeht, muss für den einzelnen Betrieb nach Kategorie, Aufenthaltsdauer, Gästen und nach dem ermittelt werden, was man im Zimmerangebot enthalten wissen will: Ob das Zimmer nur zum Schlafen, auch zum Wohnen, zum Arbeiten oder zum Empfang weiterer Gäste offeriert wird.

ferbock und Schreibtisch hängen an der Wand, Stühle und Tisch leicht beweglich, z. T. auf Rädern. Alles ist auf Vereinfachung für den Zimmerdienst abgestellt.

6 Betten-Detail aus dem Hotel Nova-Park Zürich. Zum Betten werden die auf Kufen stehenden Schlafgelegenheiten von der Wand abgezogen.

7 Aufbettbare Couch mit Klapphehle, in der alles Bettzeug festgeschnallt ist, im Hotel Schweizerhof Berlin.

8 Detail des hängend befestigten Nachttisches, dahinter Holzverkleidung am Bett-Kopfende im Atlantis Hotel.



Noch einige Worte zum Balkon. Seine Erstellung ist baulich ziemlich kostspielig. Ist es also für mein Hotel wichtig und notwendig, dass die Zimmer Balkone aufweisen? Geschieht dies nur aus optischen und Prestigegründen oder werden die Balkone von den Gästen auch gewürdigt und benutzt? Im letzteren Fall sollten wir die Benutzbarkeit auch gewährleisten. Ein Balkon wird selten nur zum Stehen oder zum Sitzen auf einem Stuhl frequentiert, sondern man möchte «in der Sonne liegen», auf einem Liegestuhl. Dieses lange Möbel muss man dann aber auch hinstellen können, und zwar immer zur Sonne gerichtet, und man sollte ausserdem bequem ein- und aussteigen können. Ein Abstelltschrank für Aschenbecher, Sonnenöl, Brille und Zeitung sollte daneben Platz haben und auch noch etwas Bewegungsraum übrig bleiben. Geht das bei Ihrem Balkon? Ist der Liegestuhl, 1 bis 2 Decken und ein Abstelltschrank überhaupt vorhanden? Sonst nützt dem Gast der schönste Sonnenbalkon nichts.

Um die Balkontiefe nicht überdimensionieren zu müssen, kann eine genügend breite Balkontüre die Stellfläche ins Zimmer hinein erweitern, wobei die Sonnenrichtung einkalkuliert sein muss.

Was über die Schrankdimensionierung gesagt wurde, gilt analog für die Abstellflächen im Badezimmer. Leider werden diese meistens zu gering veranschlagt. Aber was führen unsere Damen heute nicht alles an Toiletten-Artikeln mit sich, die – wenigstens bei längerem Aufenthalt – übersichtlich aufzustellen sind.

Die Notwendigkeit einer Nasszelle ist unbestritten. Der Raum hierfür wird allgemein minimal ausgelegt. Enger geht es oft kaum noch. Ob der Gast dann eines Tages andersherum empfinden und hier Wert auf mehr Bewegungsraum legen wird, daran wagt niemand zu denken. Aber, wo dies ohne allzu grossen Aufwand möglich ist, könnte manchmal das Bad ruhig etwas grosszügiger sein.

Innenraumgestaltung

Ein Gästezimmer soll im Grundriss und in der Anordnung der Einrichtungen praktisch und rationell sein, für den Gast und auch für die Etagedienste. Aber es darf nicht rationell aussehen. Es ist dem Gast für einige Tage oder Wochen das «Zuhause», also muss er sich darin wohlfühlen, muss auch stimmungsmässig mit dem Raum übereinstimmen. Dies zu erreichen, ist gar nicht so einfach, wie es sich Hoteliers und auch manche Architekten vorstellen. Zumeist ist zur Lösung dieser Aufgabe der Zuzug eines Innenarchitekten oder Raumgestalters sehr empfehlenswert. Der Geschmack des Gastes wechselt, leider. Und auch bei den verschiedenen Gäste-kategorien finden wir die verschiedenartigsten Einstellungen zur Raumatmosphäre. Deshalb wäre mehr Flexibilität in unseren Zimmern oft sehr wünschenswert. Beweglichkeit bei der Möbelumstellung, bei der Möbelauswechslung und beim Austausch aller anderen Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände. Ein neues Zimmer findet fast immer Anklang. Aber für wie lange Zeit? Wann müssen wir zur Erhaltung der Attraktivität die Möbel erneuern? Daran sollte man schon bei der Einrichtung denken, um spätere unnötige Kosten zu ersparen.

Ein Gästezimmer muss «warm» wirken, um gemütlich zu sein. Dies erreicht man einmal mit dem Material, zum ändern durch die Farbgebung, hinzu kommt der Beleuchtungseffekt.

Textile Stoffe sind in jeder Hinsicht positiv, sowohl für die Atmosphäre, wie auch für die Raumakustik und den Schallschutz. Das gleiche gilt für Holzwerk. Für den Boden sind heute Spannteppiche oder entsprechende Bodenplatten beinahe schon Standard. Vorhänge vor der Fensterfront zieht man am besten über die ganze Wandbreite, um bei Dunkelheit sowohl Sicht-, wie auch Licht- und Schallschutz zu haben bei gleichmässiger Wanddekoration. Falls die Raumheizung dies zulässt, ist die Drapierung von der Decke bis zum Boden zu empfehlen.

Die Wände sind noch zu oft monoton, kalt und hart. Warum nur die Angst vor Farben? In Hallen, Restaurants und Bars schweben wir in Farben, Formen und Materialien, in den Zimmern herrscht eintöniges Weiss oder hellgrau vor. Und das an allen Wänden

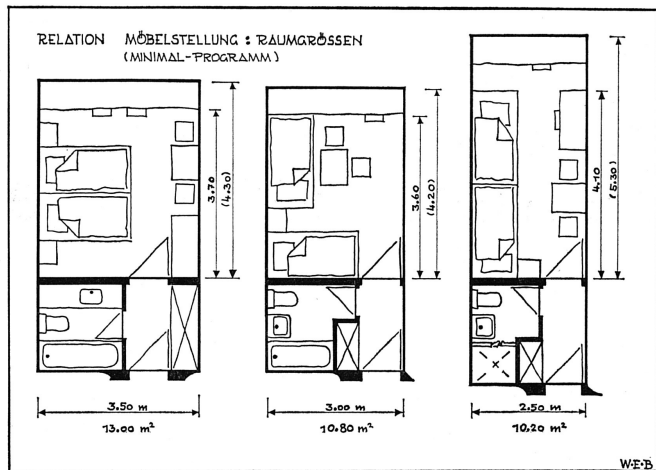
zimmer aber nicht als Museum einmal vorhandener Möbel ansehen. Ein Sammlerium verschiedenartiger Stücke liebt kein Gast. Denken Sie immer daran, dass er im Hotel zumindest die gleiche Atmosphäre erwartet, die er von zu Hause gewohnt ist, eher eine noch bessere. Und der Lebensstandard steigt unaufhörlich. Diesem Umstand ist Rechnung zu tragen durch öftere Überprüfung, Renovierung und Umgestaltung. Nicht nur in den Restaurants – sondern auch in den Gästezimmern.

Technische Anlagen und Zimmerreinigung

Schon beim Bau sind die meisten technischen Belange des Gästezimmers einzubeziehen. Also muss lange vor der Bauplanung das Leistungsangebot des Zimmers festgelegt werden. Nachträglicher Einbau ist überaus kostspielig, manchmal sogar unmöglich. Um entscheiden zu können, müssen aber vorgängig alle Möglichkeiten bekannt sein. Also wollen wir sie einmal kurz aufzählen, vielleicht als Check-List zum Abhaken oder Abstreichen:

Was soll das Zimmer technisch gesehen bieten:

- Schallschutz (ein ruhiges Zimmer). Schwimmender Estrich auf dem Boden. Genügend dick und schwer ausgebildete Zwischenwände. Lärmstopp-Fenster. Schwingend gelagerte Befestigung aller Installationen. Isolation aller Schächte und Leitungen.
- Raumluft-Zustände. Geheizt werden muss bei unserem Klima, aber mittels Warmwasserheizkörpern (normal), oder zum Teil mit Bodenheizung (z.B. im Bad), oder Deckenheizung (bei Zimmern kaum), oder mittels Wärmeluftheizung.
- Luftheizung = Lüftung mit Wärmen der Luft; dabei auch Luftreinigung, Entfeuchten oder Befeuchten und auch Kühlungsmöglichkeit der Luft (Klimaanlage).
- Klimatisierung durch Raumklimagerät oder von Zentrale aus.
- Heizung und Klima muss vom Gast reguliert werden können.
- Thermostat empfehlenswert.
- In Innenbädern muss eine Entlüftung bestehen. Zuluft vom Zimmer her oder per Zuluftkanal. Zusatzheizkörper erwünscht (z.B. Infrarot im Bad)? Timer-Schaltung dabei empfehlenswert.
- Warmwasser ist im Bad erforderlich. 45° genügt. Mischbatterien von Hand oder thermostatisch. Letzteres für Dusche fast erforderlich, für Bad gut möglich. Wanne oder Dusche. Fester Duschenkopf oder in der Höhe verstellbar oder Schlaucharmatur mit Wandbefestigung. (Zur Wannenreinigung Schlauch empfehlenswert.)
- Brandschutz. Zimmertüren 30 Minuten feuerhemmend. Brandnasen im Etagekorridor werden heute noch als ausreichend angesehen.



Bei grösseren Hotels Brandwarneinrichtung im Zimmer, Feuermelder, Löschergerät und Schlauchanschluss auf der Etage. Nottrepp der Etage wichtig, die Entfernung der Zimmer dazu ist baupolizeilich vorgeschrieben.

- Genügend Steckdosen vorsehen. Lagemässig den Reinigungsdienst dabei berücksichtigen. Internationale Rasierstecker im Bad.
- Radio heute fast erforderlich. Telefonrundspruch bietet besten Empfang. Lautstärkeregelung bis «ganz Leise». Fernsehapparat heute noch Luxus, aber Anschlussmöglichkeit sollte bestehen. Platzierung auf fahr- oder drehbarem Gestell, evtl. mit Schaltanlage vom Bett aus. Videorekorder-Anlage fürs Hotel?
- Telefon erforderlich. Zimmer-Nr. und Tel.-Nr. deutlich ablesbar daneben. Internes Telefonverzeichnis auflegen. Anschlüsse für Direktwahl immer mehr gewünscht (entlasten Telefonzentrale). Gebäuhreddrucker in Zentrale als Beleg für den Gast.
- Eine Weckanlage entlastet Nachtportier und Telefonisten. Zur internen Betriebsrationalisierung können schwachstromgesteuerte Raumdispositionsanlagen verschiedener Art beitragen. Message-Anzeige auf dem Zimmer?

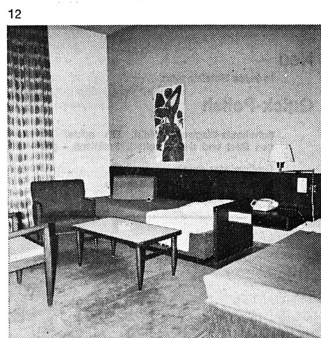
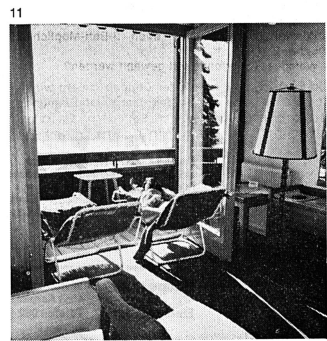
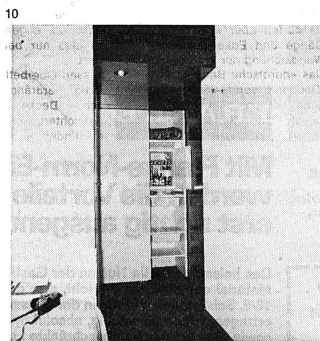
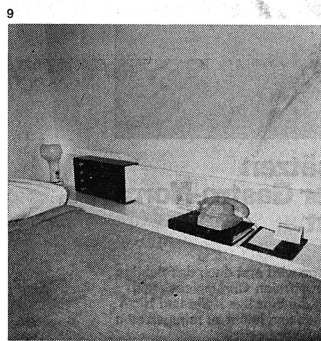
Grenzen halten – wenn man rechtzeitig an sie denkt und ihre Erfordernisse entsprechend berücksichtigt. Bei der Raumaufteilung, bei der Möblierung, beim Bau, bei der Ausstattung, bei der Materialwahl.

9 Längs des Bettes angebrachter Umbau im Hotel Zürich in Zürich, auf dem sich die Nachttischlampe, die Radio-Weck-Messageanlage-Anlage, das Knopfdrucktelefon mit Zürcher Telefonbuch und gut sichtbarem internen Nummernverzeichnis sowie weitere Informationen befinden. Genügend Ablagefläche ist weiterhin vorhanden.

10 Eingang in ein Kombizimmer im Hotel Zürich. Rechts die Korridortür, hinten der Kleiderschrank mit eingebauter, sehr reichhaltig bestückter Mini-Bar und Reservedecke. Der Teppichboden läuft in den Schrank hinein, Schiebetüren. Gegenüber dem Eingang das Bad. Die Decke des Vorrums enthält die Ausblaffung der Klima-Anlage. Vorne links das Bett mit Umbau.

11 Breite Balkon-Hebetür im Kurhotel Ronacher in Bad Kleinkirchheim/Kärnten, die eine Verbreiterung des an sich zu schmalen Balkons ergibt. So kann man Liegestühle gut platzieren.

12 Kombizimmer im Hotel King Minos in Athen (3,50 x 4 m). Die Wand-Holzverkleidung reicht hier



- Ein Zimmerkühlschrank mit Getränken ersetzt oder entlastet den Roomservice. Eine Captain-Service-Bar verkauft Ware automatisch mit Gebührenanzeige bei der Kasse.
- Türsicherungen sind wichtig. Es gibt Systeme, die dem Personal auf dem Korridor anzeigen, ob von innen oder von aussen abgeschlossen wurde. Auch ein Anschluss an die Dispositionsanlage ist möglich.
- Sonnerie bei der Zimmertür? Und vielleicht ein Kleintresor im Zimmer?

Von Reinigungsproblemen für den Zimmerdienst haben wir bei verschiedenen Anlagestücken bereits gesprochen. An sich sollten wir während der Planung und der Einrichtung von Gästezimmern bei jedem Stück an den Reinigungsdienst denken. Ist es einfach zu säubern, kommt man gut heran, kann dabei nichts falsch gemacht werden, was wäre noch mehr zu vereinfachen? Diese Arbeiten sind Betriebskosten wie Strom und Wasser. Unentbehrlich und wichtig für das Renommée. Aber man kann sie in

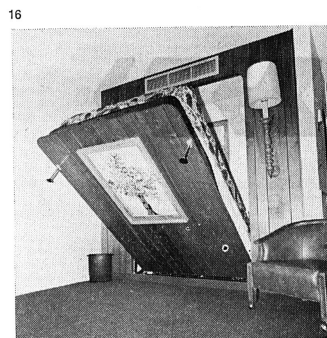
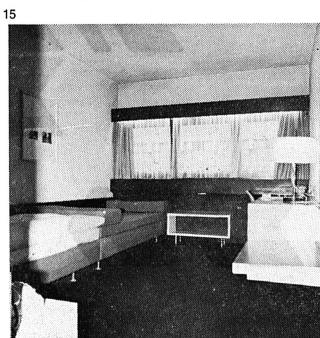
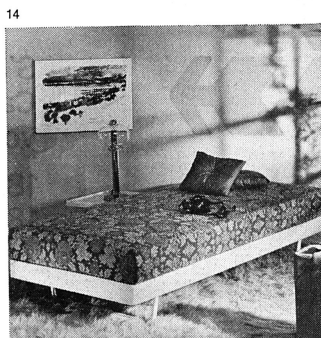
auf zirka 1,00 m, geht aber nicht ab Boden, Nachttisch daran hängend.

13 Innenraumgestaltung in den USA (Marriott). Man will kahle, einfarbige Wände vermeiden, will Farben, Formen und Materialien zur Atmosphäre hineinbringen.

14 happy-Hotelbett Albergo, ein besonders solid konstruiertes Bett für Hotels, die maximalen Schlafkomfort bieten wollen. Selbsttragendes Stahlrohrchassis, Flexofederung, gepolstert. Rahmen mit Kunstlederbezug, Cuveltenform, Kufenfüsse weiss, Federkernobermatratze mit Schaumstoff und Schafwolle gepolstert, dazu passend jede Art von Flaumduvets und Kissen aus eigener Fabrikation.

15 Kombizimmer im Atrium Hotel Braunschweig BRD (2,70 x 4,20 m). Kofferbock mit Alu-Auflage hängend placiert, ebenso der anschliessende Schreibtisch. Möbel leider auf Füssen. Fenster sehr hoch liegend mit angenehm gestalteter Front.

16 Möglichkeit der Betten-Placierung in einem Parlor-room im Marriott Hotel Washington. Der an sich schwere Sessel ruht auf Rädern.



gleichmässig, vielleicht aufgelockert durch 1 bis 2 Bilder, möglichst auch noch ohne Farbe. Die Wände sind Sorgenkinder, die wir pflegen sollten.

Dabei ist zu berücksichtigen, dass die Gäste ihre Zimmer meist bei Dunkelheit, also im Lampenlicht ansehen müssen. Wobei wir bei der Beleuchtung wären. Hier ist die Deckenlampe mit ihrer meistens kalt wirkenden Ausleuchtung des ganzen Raumes schon weitgehend zugunsten einzelner Beleuchtungskörper verschwunden, die einen Zimmerteil zweckbedingt beleuchten. Die Stuhlgruppe, die Schreibtischlampe, die Schreibtischfläche, die Nachttischlampe das Bett usw. Diese Apparaturen sind zumeist mobil, was eine rasche Auswechslung begünstigt.

Die Gestaltung der einzelnen neuzeitlichen Einrichtungstücke ist auf den Geschmack des Gastes und auf Zweckmässigkeit ausgerichtet. Bei Neubauten muss nur alles zusammenpassen und nicht extrem designet sein. Bestehende Hotels sollten ihre Gäste-

Bewährte Firmen

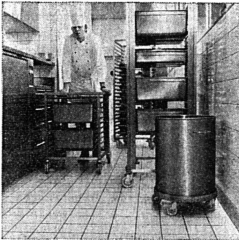
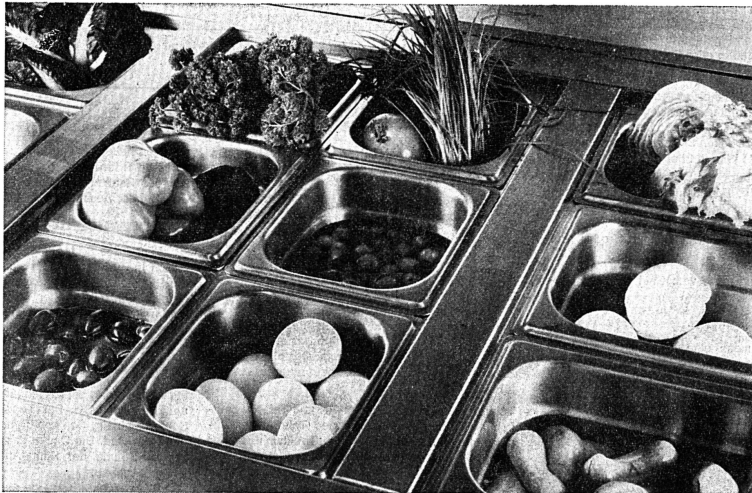
die
an den Neubauten
des
Restauroute Dreistern, Kölliken
und der
Autobahnraststätte Würenlos
beteiligt waren.

Unser
Fabrikationsprogramm
umfasst:
Buffetanlagen, Barbuffets,
Selbstbedienungs- und
Gastro-Norm-Kühlmöbel
Großküchen-Einrichtungen, Flaschenkühlschränke
Isolierungen für Kühl- und Tiefkühlanlagen

Selbstbedienungsrestaurant **SILBERMÖVE**
Bar- und Buffetanlagen **SILBERKUGEL**
Ausführung durch die Spezialfirma für Kühlmöbel und
Großküchenanlagen.

schmid kühlmöbel
Kühlmöbelfabrik C. - H. Schmid
9320 Arbon
Tel. 071 46 39 22

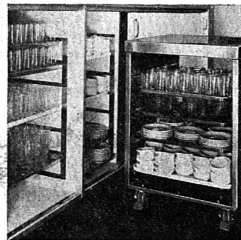
835



Franke-Gastro-Norm-Einsätze
Schalen in verschiedenen Größen, mit
und ohne Griffe und Deckel, mit
Sieblochung und gelochten Einlegeböden,
Bleche, Gitterroste, Fleischhängerroste,
Flaschenkörbe.

FRANKE

**Mit Franke-Norm-Einsätzen
werden die Vorteile der Gastro-Norm
erst richtig ausgenutzt.**



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

Bitte informieren Sie uns über
☐ Franke-Gastro-Norm-Einsätze aus
Chromnickelstahl 18/8.

Name _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

Das heisst: der volle Nutzen der Gastro-Norm wird erst durch das richtige Material der Einsätze erreicht, also durch rostfreien Chromnickelstahl 18/8. Schliesslich müssen in der Grossküche die Einsätze Kälte und Hitze ertragen, widerstandsfähig, absolut hygienisch und leicht zu reinigen sein sowie eine praktisch unbeschränkte Lebensdauer besitzen. Wenn zudem die Norm-Einsätze eine Vielzahl von Austausch- und Kombinationsmöglichkeiten besitzen und in allen Küchenzentren und Küchenelementen eingesetzt werden können, dann lassen sich Arbeitszeit und Arbeitswege verkürzen, Personal einsparen, Arbeitsläufe beschleunigen und verfügbare Räumlichkeiten optimal ausnützen. Verwenden Sie Gastro-Norm-Einsätze von Franke — damit Sie die Vorteile der Gastro-Norm voll und ganz nutzen können.

Franke — damit hohe Ansprüche befriedigt sind.

Lieferant der Anlagen aus rostfreiem Chromnickelstahl.

**gebr.
bareiss**

Kühlmöbel, Kantinen,
Buffet, Baranlagen
Hotel- und Restaurantküchen

8308 Ober-ILLNAU (ZH)
Geschäft
(052) 44 13 89
Büro
(052) 32 21 06

**Lieferant der
Bar- und Buffetanlagen
Restauroute DREI STERN
Kölliken-Süd**

824

ARTEFAKT



Mod. H-22 686

Ein Tisch
der wackelt,
stört
das Gespräch...

deshalb
ARTEFAKT-
Tischfüsse
aus antikem
Zierrguss
stabil,
formschön und
zeitlos.

ARTEFAKT

Generalvertretung
für die ganze Schweiz

J. WANNER

Herrengasse 15
4700 Salzhai
Tel. (062) 71 56 93 /
71 37 55

Neu

In jedes Hotelzimmer:

Quick-Polish

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

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

53.588.004



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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 614922

Ein bisschen Autobahn und ein bisschen viel Autobahn-Raststätten

Gleichzeitig wurden an der N1 zwei neue Raststätten offiziell eingeweiht. Wenn man in der Schweiz auch nicht so frühzeitig und nicht so viele Autobahn-Kilometer dem Betrieb übergeben hat, wie etwa in Italien und in Deutschland, so kann man sich doch rühmen, auf weniger Kilometer mehr Gaststätten zu haben. Den Reisenden mag's weniger freuen als die Umweltschützer und die Wirtschaftsgeographen.



Kinderbetreuung im lustig gestalteten Kinder-Restaurant in Würenlos. (kpk)

Das riesengrosse Caramel bei Würenlos ist schon fast eine Erkennungs-marke der N1 geworden. Seit geraumer Zeit ist es den Zürchern ein Vergnügen, zu unge- wöhnlichen Einkaufszeiten in der neuen Ladenstrasse zu flanieren und hungrig oder nur vom Appetit gekitzelte Auto- fahrer verpflegen sich im elegantesten, grössten und einzigen Autobahn-Brük- kenrestaurant der Schweiz. Aber was existiert in der Schweiz schon ohne offizielle Eröffnung?

Sobald der letzte der 700 Plätze für den Gast bereitstand, konnte der grosse Tag gefeiert werden. Die Anzahl und Herkunft der Presseleute liess auf ein überaus re- ges Interesse für das Superding in allen Landesgegenden schliessen. Gulf- und Mövenpick-Gewaltige führten durch Bau und Baugeschichte.

Und erstens kommt es anders und zweitens als man denkt

Wie in vielen Fällen, sieht das Enderge- bnis ziemlich anders aus, als es die ersten Ideen erwarten liessen. Zwei Stationen sind kostspieliger, deshalb Brücke. Brük- ke ergibt über 100 m lange Bedienungs- wege, ausserdem stellen die zu erwar- tenden Gäste unterschiedliche Ansprü- che. Also, mehrere Restaurants. Aber wie das Gewünschte finden, wenn es am andern Ende liegt? Erschliessen wir von der Mitte aus. Das gibt einen langen, un- freundlichen Gang, Aufhehlen mit Vitri- nen. Vitrienen vergrössert zu Boutiquen, Boutiquen erweitert zu Ladengeschäften. Ladenstrasse für alle möglichen Bedürf- nisse und Restaurants für alle Ansprüche = Autobahnraststätte Würenlos. Das ist stichwortartig die Entwicklungsgeschich- te. An ihrem Anfang stand die «Wid- mung» der argaueischen Behörden in der Konzessionserteilung an die Gulf, sie habe mit ihrem Auftrag die Mövenpick- betrieb schweizerischer Gastlichkeit an der N1 zu sorgen. Die Vorstösse und Forderungen schweizerischer Fremden- verkehrsreise hatten Beachtung gefun- den.

Eine Visitenkarte, wie wir sie wünschen

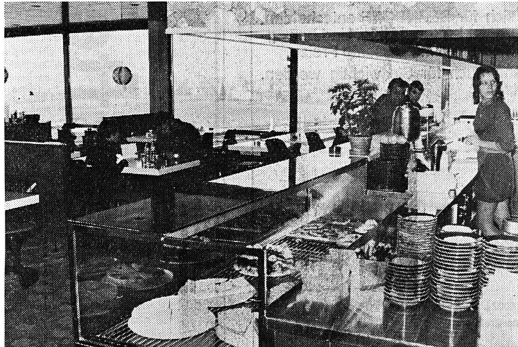
Die Gulf Oil (Schweiz) wählte eine Partnerin, bei der sie die Pflege schweizerischer Gastlichkeit vorausset- zen konnte. Sie gründete mit den Möven- pick-Unternehmungen die «Autobahn- raststätte Würenlos AG». Und bei Möven- pick hiess es nicht, «mer heiss, mer chöss». Mövenpick verglich und prüfte im In- und Ausland und liess sogar die Schwei- zerische Verkehrszentrale zu Worte kom- men. So ist denn in Würenlos eine Auto- bahnraststätte entstanden, über die sich das Fremdenverkehrsland Schweiz freuen kann.

Der Autobahn-Nebenbetrieb in Würenlos ist mehr als ein Ort, um sich und den Wagen zu versorgen. Er bietet etwas, selbst wenn man weder sich noch den Wagen versorgen will. Er ist nicht nur ein Rastplatz auf dem Weg zum Ziel, sondern selber Ziel geworden. Ob alle Verkehrsfachleute damit einverstanden sind, dass eine Autobahn-Nebenanlage zur Attraktion wird, ist allerdings auch eine Frage. Intensivierung des Verkehrs in den ohnehin neuralgischen Ein- und Ausfahrbereichen von Gossdartsen dürf- te Gegner haben.

Besuchen geht über beschreiben

Es würde zwar Spass machen, den 25- Millionen-Bau mit den verschiedenen Res- taurants, geschmackvollen Einrichtun- gen, den bemerkenswerten Extras und dem ganzen Drum und Dran zu beschrei- ben. Aber bei sechs Restaurants auf ein- mal würde die Geduld und das Interesse der Leser vielleicht doch überfordern. Eine Notiz «Bei nächster Gelegenheit Au- tobahncenter Würenlos besichtigen» ist

am empfehlenswertesten. Ein Besuch lohnt sich wirklich. Das Licht anderer Autobahnraststätten sei keineswegs un- ter den Scheffeln gestellt. Würenlos ist aber nicht nur seiner Grösse, sondern seiner ganzen Konzeption wegen se- henswert. Hier wurde all das ausgemerzt, was an den ersten Autobahnraststätten zu Kritik Anlass gab und mit Erfolg ver- sucht, die Visitenkarte zu gestalten, wie wir wünschen, dass sie den One-stop- Besuchern unseres Landes abgege- ben wird (mit Ausnahme der Mibringsel im Tankstellenshop, es sei erlaubt, dies ein- mal mehr zu bemerken).



Grosse Fensterflächen in dem im ersten Stock gelegenen Restaurant «Restauroute Dreistern» bei der Avia-Autobahn-Tankstelle in Kolliken-Süd geben den Blick frei in die ländliche Umgebung. (Foto Avia)

In Kolliken ist der Speisewagen abgefahren

In Würenlos und in Kolliken wurde gefei- ert. Die Autobahnraststätte Kolliken Süd kann nicht mit so spektakulären Massen aufwarten, wie ihre neue Schwester, aber sie brüstet sich, die Aelteste zu sein. Als 1967 Avia die erste richtige Tankstelle an einer schweizerischen Autobahn eröffne- te, stellte sie neben die Tanksäulen ein- nen SBB-Speisewagen, um dem Autofahr- er doch eine kleine Verpflegungsmög- lichkeit zu bieten. Mehr zu tun verbot das damalige Recht. Nachdem das Ge- setz für Nebenanlagen an Nationalstras- sen den Bedürfnissen der Reisenden an- gepasst worden war, beschloss man, auch in Kolliken Süd ein Restaurant zu bauen. Während die Restauroute Drei- stern AG die Raststätte in Kolliken Nord als Mieterin betreibt, ist sie auf der Süd- seite auch Eigentümerin der Anlagen. Verwaltungsrat und Aktionäre der Ge- sellschaft stammen ausschliesslich aus der Hotellerie und der Lebensmittelbran- che. Der Delegierte, Bahnhofbuffetier E. Pauli, musste das Know-how nicht an- derswo einkaufen. Beim Bau der neuen Raststätte konnten zum Teil auch noch die Erfahrungen ausgewertet werden, die in Kolliken Nord seit Oktober 1970 ge- sammelt worden waren.

Rationalen und automatisch

Das Konzept der «Restauroute» besteht darin, sowohl in der Leitung wie auch in der Auswahl einiges mehr als die bisher übliche Autobahnverpflegung anzubieten und dabei den typisch schweizerischen Bedürfnissen und der Situation auf dem Arbeitsmarkt gleichzeitig Rechnung zu tragen. Die Snackbar (65 Plätze) im Erd- geschoss mit Selbstbedienung und das Restaurant (150 Plätze) im ersten Stock erlauben es, nicht nur verschiedenste Wünsche zu befriedigen, sondern gestat- tet auch differenzierte Öffnungszeiten.

Ein paar Daten, die bei einem Besuch vielleicht doch nicht erhältlich sind, sel- en beigefügt.

Die Autobahnraststätte Würenlos N1 in Zahlen

Spannweite: 138 m (Länge von zwei Jumbo-Jets).
Breite: 18 bis 25 m.
Höhe inklusive Pylone: 40 m (Höhe eines zwölfstöckigen Hauses).
Volumen total: 50 000 m³.
Täglicher Stromverbrauch: 34 000 kwh (entspricht ungefähr dem Verbrauch der ganzen Gemeinde Würenlos).
Täglicher Wasserverbrauch: 300 000 l (entspricht ungefähr dem Verbrauch der ganzen Gemeinde Würenlos).
Geschätzte jährliche Verkehrsfrequenz: 11 900 000 Autos (zirka 10mal des ge- samten schweizerischen Motorfahrzeug- bestandes).
Geschätzte jährliche Besucherfrequenz: 1 557 000 Personen (9mal die Bevölke- rung des Kantons Graubünden).
Gästespitzen: 10 000 Personen am Tag.
Erwarteter Jahresumsatz (Restaurants) für 1972/73: zirka 11 Millionen Franken.
Anzahl Brandmelder (ganze Brücke): zir- ka 300 (Vollbrandschutz).
Anzahl Parkplätze: 400 für PW's, 20 für Cars.
Anzahl Zapfstellen: 44.
Anzahl Ladengeschäfte: 18, Mietfläche 1100 m².

Personal

Restaurants (zurzeit): 280 (60 Prozent Teilzeitarbeit / 35 Prozent Ausländer).
Eigener Bus-Pendeldienst.
Ladenstrasse: 60 bis 80.
Tankstelle: 25.

Öffnungszeiten

Restaurants: 6 bis 24 Uhr,
Ladenstrasse: 9 bis 21 Uhr, Sommer 22 Uhr,
Tankstelle: 5 bis 24 Uhr (übrige Zeit Münzsäulen).

nach Agno-Lugano und Magadino-Local- no einzurichten. Auf den Tessiner Flug- plätzen können nämlich grössere Ma- schinen, besonders solche, die im Char- terverkehr eingesetzt werden, nicht lan- den.

Auf dem Flugplatz Agno ist bereits experi- mentiert worden. Versuchsweise wur- den Taxiflüge sowohl zur Verbindung mit den Mailänder Flughäfen als auch mit je- nem von Genf ausgeführt. Letztere er- zeigten sich jedoch wegen der stark dem Wetter unterworfenen Alpenüberquerung bald als problematisch. Dem neuen Fremdenverkehrsgutachten für Lugano zufolge ist aber auch der Flughafen von Zürich-Kloten von nicht zu unterschät- zender Bedeutung, zumal er durch gute Gotthardschnellzüge mit dem Tessin zu- verlässig verbunden ist. Im übrigen wur- de gefolgert, dass die grosse Nähe von Mailand einen Weiterausbau der Anlage von Agno aus touristischer Sicht kaum rechtfertigt. Sinnvoller und für die künftige Entwicklung aussichtsreicher schei- nen Lösungen zu sein, welche eine bes- sere Verbindung zwischen Mailand und Lugano herbeiführen. Dafür kann bei- spielsweise ein Zubringerdienst mit Grosshelikoptern direkt ins Stadtzentrum in Betracht fallen. (Sofern man in Lugano noch nicht genügend Lärm hat. Red.) Tatsächlich erreichte der Flugplatz Agno-Lugano mit einem Jahresaufkom- men von 24 815 Passagieren in Bezug auf den privaten Luftverkehr den dritten Rang in der Schweiz. Die Zahl der dort ausgeführten Starts und Landungen hat sich in den letzten Jahren fast verdop- pelt. Die Stadt will nun den Betrieb sel- ber übernehmen und einer Aktiengesell-



schaft durch Einräumung von Boden- rechten auf 30 Jahre die Erstellung einer Reparaturwerkstätte und einer Einstell- halle für mindestens zehn Flugzeuge er- möglichen.

«Ueberfremdetes» Neulugano

Durch die Fusion von Lugano mit Cas- tagnola und Bré sowie den andauernden Neuzuzug hat sich die Wohnbevölkerung der grössten Tessiner Stadt um fast 6000 Personen vermehrt. In der Jahresmitte belief sich die gesamte Einwohnerzahl auf 29 414. Davon waren 13 804 Tessiner, 4922 Mitbürger aus anderen Kantonen und 10 588 Ausländer. Der Anteil der Einheimischen an der Gesamtbevölke- rung belief sich noch auf 47 Prozent, je- ner der Tessiner unter den Niedergelasse- nen aber auf 60 Prozent.

Physik-Unterricht für Gastronomen

Die Informis AG hatte vor einiger Zeit zu einer Tagung nach Zürich eingeladen. Thema «Mikrowellenwärme». Zirka 200 Hörer hatten sich eingefunden. Aber nicht nur «Hotellers, Restaurateure, Wirte, Spitäler, Anstalten, Lebensmittelverarbeiter» — wie die mir vorliegende Einladung besagte — sondern auch — beinahe mehrheitlich — In- teressenten aus der Industrie. Von Textilfabriken, Papierherstellern, Metallwerken, Elektrowerken usw.

Sieben Referenten trugen überaus um- fangreiches Wissen vor. Aber lediglich Peter Helfer vom Schweizer Hoteller- Verein und Dr. Theo E. Neidhart vom Schweizerischen Tiefkühl-Institut be- fassten sich mit den Fragen der gastro- nomischen Anwendungen.

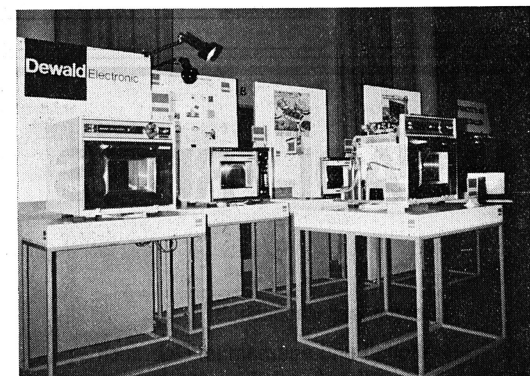
Zu viel Technik

Der Veranstalter wäre bestimmt besser beraten gewesen, zwei separate Veran- staltungen aufzuziehen, einmal für die In- dustrie, einmal für das Gastgewerbe. Denn — es war hochinteressant, aber für uns wissenschaftlich-physikalische Nor- malverbraucher meistens «sehr schwer» bis «gar nicht mehr» verständlich. Den- noch das wichtigste: Mikrowellen sind Radiowellen im Fre- quenzbereich von 1000 bis 100 000 Mega- hertz. Im Wellenlängenbereich 3 mm bis 30 cm. Ihr Anwendungsbereich liegt zum Beispiel bei Radaranlagen und im Richt- funk.

Das Herz des Mikrowellentestes eines Geräts, in dem Mikrowellen zur Wärme-

terialien eignen sich gut. Kunststoffe meistens auch, doch gibt es darunter ein- zelne Erzeugnisse, z. B. PVC, die ungeeig- net sind. Nicht verwendet werden sollten Metalle, Metallfolien und Porzellan mit Silber- oder Gold-Dekor. Magnetron-Röhren sollten eine Lebens- dauer von ca. 2000 Betriebsstunden er- reichen. Ihre Leistung ist auf die Kapazi- tät des betreffenden Behandlungsraumes ausgerichtet. Man sollte also keine will- kürliche Beschickung vornehmen. Doch nun noch einige praktische Hinwei- se:

- Immer geeignetes Geschirr verwenden
- Die Speisen sollten möglichst in glei- cher Dicke auf dem Teller angerichtet sein; um eine gleichmässige Erwärmung zu erreichen
- Vorher würzen
- Mikrowellen bräunen nicht. Der appetitliche Zustand der Kruste und die Far- ben müssen vorher bereits vorhanden sein



bildung angewendet werden, ist der Mi- krowellengenerator, zumeist ein Magne- tron. Hier wird die elektromagnetische Mikrowellenenergie erzeugt. Diese Ener- gie wird mittels Hohlleitern in den Be- handlungsraum geführt, bei unseren Ge- räten also in den Garraum, in den die zu erhitzenden Speisen hineingestellt wer- den. Die elektromagnetischen Kräfte spre- chen die Moleküle der im Garraum be- findlichen Waren an. Diese Moleküle werden in Bewegung gebracht — und diese Bewegungsenergie ergibt die Wärme, durch die unsere Speisen heiss werden.

Es erfolgt eine Erhitzung von den Mole- külen des Zellaufbaus her, also vom In- neren aller Zellen. Eine Veränderung der Speisen findet nicht statt, auch nicht an der Aussenseite.

Es handelt sich lediglich um ein Erhit- zen, ein Garen, ohne äussere Merkmale, ohne Bräunen, ohne Knusprig-Werden.

Achtung bei Metall

Für die Erwärmung ist die Materialzu- sammensetzung der Waren massgebend, die sich im Ofenraum befinden. Speisen aller Art lassen sich allesamt gut mit Mi- krowellen erhitzen. Bei den Gefässen, die ja auch im Energiefeld stehen, ist das nicht ausnahmslos der Fall. Glas, Porzellan, Keramik und Einwegware aus Karton und anderen papierähnlichen Ma-

- Zur Vermeidung von Austrocknung sollten Speisen abgedeckt erhitzt werden
- Saucen und Flüssigkeit möglichst se- pariert erhitzen
- Gut fährt, wer vorher eigene Testver- suche unternimmt, um seine persönl- ichen Erfahrungen zu sammeln, um sein Angebot auf die Möglichkeiten der Mi- krowelle einzustellen

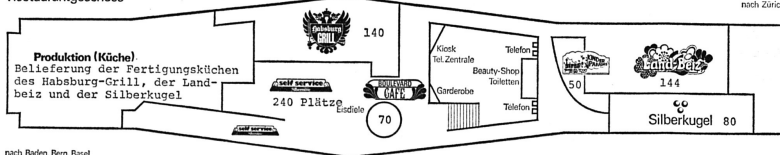
Bereicherung des Angebotes

Mikrowellen können jedem Hoteller und Restaurateur grosse Erleichterungen und Hilfen gerade in der heutigen Zeit brin- gen, zur Erweiterung der Ausgabezeit warmer Gerichte, zur Vervollständigung seiner Angebotsbreite, zur Verkürzung von Wartezeiten, zum plötzlich notwen- dig werdenden Einsatz nicht vorgesehe- ner Quantitäten, zum Auftauen von Tief- kuhkost usw. usw.

Anregungen und Hinweise für den gast- gewerblichen Sektor brachten die Re- ferate «Mikrowellenwärme bei gastrono- mischer Anwendung» von P. Helfer und «Das Auftauen und Erhitzen von tiege- kühlten Speisen mit Mikrowellenwärme» von Dr. Neidhart. Ausserdem zeigten im Foyer Lieferanten ihre Mikrowellengeräte in Natura und gaben weitere Erläuterun- gen. (Fa. Deward & Fa. Hildebrand, Zü- rich bzw. Aadorf, Fa. Kneubühler, Lu- zern; Fa. Kreis, St. Gallen; Fa. Practico, St. Gallen; Fa. Weber & Cie, Zürich).

W. E. Batt

Restaurantgeschoss

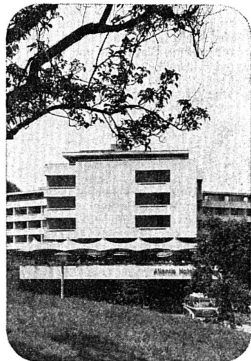


Die drei neuen Zürcher Top-Hotels wählten Berndorf



Hotel International

700 Betten, Panorama-Grill, Club, Snack-Restaurant, Bar, Banketträume usw.



Hotel Atlantis

400 Betten, Röllserie, Dölkstube, Dölksterrasse, Club, Banketträume usw.



Hotel Zürich

400 Betten, Grill Room «Toune Broche», Traveller's-Bar, 4 Kegelbahnen, Banketträume usw.

Das kann kein Zufall sein, wenn gleich drei neue, führende Hotels sich für BERNDORF entscheiden. Dann steckt hinter diesem Erfolg allerhand. Dann heisst das, BERNDORF ist leistungsfähig. Und beweglicher als andere. Dann heisst das auch, BERNDORF bringt neue Ideen und interessante Preise.

Was für die drei neuen Zürcher Top-Hotels entscheidend war, kann auch für Sie wichtig werden. Fragen Sie uns — fragen kostet nichts!



Bestecke, Tafelgeräte, Bauscher Hotelporzellan
Gastromet-Bankettservice

Murbacherstrasse 1 Telefon 041/2247 91 6002 Luzern

Coupon

Ausschneiden und senden an: BERNDORF AG Murbacherstr. 1 6002 Luzern
Ich wünsche Antwort auf folgende Fragen: (Ankreuzen resp. unterstreichen!)

- ☐ Können Sie mir Referenzadressen aus meiner Gegend nennen?
- ☐ Haben Sie Vorschläge für Ergänzung/Ersatz meines Inventars an Hotelporzellan/Besteck/Tafelgeräten?
- ☐ Welche Vorteile bietet der Gastromet-Bankettservice von BERNDORF für grosse/mittlere/kleinere Betriebe?

Name und Adresse

KADI-FRITES

und zur Abwechslung

KADI rissolées

Lückenloser Nachschub

Rationell und sparsam im Gebrauch

Tadellos in Geschmack und Präsentation

Sichere Kalkulation

Günstige Gewerbepackung

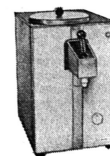
Service 2 mal pro Woche

Verlangen Sie unverbindlich Muster



Kartoffelflockenfabrik
4900 Langenthal
Tel. 063 241 56, Abt. Kadi-Frites

GRAF Schlagrahm- Automat



- Beste Rahmqualität
- Unübertroffene Haltbarkeit
- Einfache Bedienung
- Luftgekühlt
- Schweizer Fabrikat

Verlangen Sie Offerte oder am besten eine unverbindliche Vorführung.
Verkaufsausstellung: Bern, Papiermühlestrasse 2

Offen: Montag-Donnerstag (nur nachmittags)
Telefon (031) 42 64 01

R. Wieland

Bäckereimaschinen, 3515 Oberdiessbach, Tel. (031) 92 59 57

Management im Gastgewerbe

2 1/2 mtg. FÜHRUNGSLEHRGANG für Selbständige,
Vorgesetzte und Nachwuchskräfte. Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin • HOSPRÄ S. A. • Tel. 025/62524

8178

Vorschriften

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



GEGEN KÜCHENSCHABEN EINE RIPOLAC-BEHANDLUNG

Garantierte Wirkungsdauer und risikolos — ohne toxische Belastungen.
Kostenlose Offerte. Verlangen Sie Referenzen.

Hans Wyss AG, Hygiene-Service
alte Landstrasse 61, 8800 Thalwil
Telefon (01) 720 85 86

OFA 67973005

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.

Les agences de voyages suisses devant leur public

La Fédération suisse des agences de voyages, après avoir tenu son assemblée générale à Baden sous la présidence de M. Eugène J. Felt, a eu l'excellente idée d'organiser une journée d'information à Genève. A cette occasion, elle s'est en quelque sorte présentée au public, par l'entremise de la presse, en tant qu'entreprise de services.

Et cette initiative s'avère fort utile, car le paradoxe veut que malgré la démocratisation des vacances, les idées que se font les gens de l'agence de voyages sont souvent erronées ou confuses. Preuve en est ce modeste sondage de l'opinion publique, effectué récemment dans la rue, qui démontre cette méconnaissance. On pense que l'agence de voyages fournit des prestations plus coûteuses ou, au contraire, plus avantageuses que les compagnies aériennes et qu'elle n'est réservée soit qu'à une élite, soit qu'à une catégorie de gens peu habitués aux grands périples. Le public a pourtant une excuse: il ne connaît souvent l'agence de voyages que parce qu'elle lui a vendu un arrangement de vacances forfaitaires par charter!

● Il ressort néanmoins de ce sondage que l'agence doit décharger le client de tous soucis d'organisation, supprimer les problèmes, offrir des garanties de confort, tenir ses promesses, faciliter, conseiller, sécuriser.

Une profession insuffisamment protégée

En Suisse, la profession d'agent de voyages n'est pas soumise à licence (comme en France); l'agent de voyages est reconnu certes, mais quoiqu'il en soit, on ne peut ouvrir une agence. Le but de la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV) est de grouper les agences qualifiées pour défendre leurs intérêts et promouvoir la profession, tout en sauvegardant les intérêts légitimes de la clientèle de ses membres. Elle groupe 102 membres actifs (sièges principaux), représentant 249 points de vente. Mais on estime à quelque 400 le nombre total des points de vente dans notre pays, car une agence n'est pas tenue d'adhérer à la FSAV, laquelle devrait cependant conférer une garantie de qualité.

Mais il est un autre label: l'IATA. Toute agence agréée IATA a dû donner des garanties très strictes de solvabilité et est tenue de respecter certaines règles.

● Elle ne peut émettre des billets qu'aux tarifs IATA, n'a pas le droit d'accorder des rabais et s'engage à payer les billets vendus dans les 15 jours après la fin de chaque mois.

Rôles et prestations

Incontestablement, l'agent de voyages se substitue au client. On pourrait lui suggérer un slogan très répandu sur les routes d'outre-Jura: «Je travaille pour vous». Toutes les démarches relatives à l'importation quel voyage sont de sa compétence, qu'il soit revendeur (négoce), organisateur de voyages (première production) et revendeur, ou organisateur de voyages proprement dit. Sur le plan commercial, il peut donc à la fois exercer les fonctions d'intermédiaire et d'organisateur.

Quel que soit son statut, ses services n'entraînent pas une augmentation du coût des prestations touristiques (titre de transport ou chambre d'hôtel par exemple). Seuls certains frais sont facturés au client qui les aurait de toutes façons supportés s'il avait organisé son voyage sans intermédiaire (téléphones, ports, etc.). En revanche, l'agence spécialisée, par son rôle de conseil et de vente, peut proposer des économies à son client, notamment grâce aux achats groupés, aux tarifs préférentiels, aux arrangements forfaitaires, sans qu'il soit nécessaire de voyager en groupe.

Le public ignore le champ d'activité, le rôle et les prestations de l'agence de voyages. C'est la raison pour laquelle la FSAV multiplie les campagnes d'information, en particulier par voie d'affiches et de concours. On peut juger de leur succès dans la mesure où il est possible de contrôler l'impact sur la masse d'un matériel d'image.

● L'un des éléments concrets de la campagne de relations publiques lancée l'année dernière par la FSAV est

un nouvel emblème qui doit précisément constituer un label de qualité.

Rentabilité difficile

Malgré les chiffres d'affaires relativement élevés et l'accroissement du tourisme international, la rentabilité de l'agence de voyages n'est pas en progression. Les bénéfices globaux augmentent et, à l'image du coût des voyages, les marges se réduisent. La FSAV estime que la marge moyenne brute s'élève à 10 %, dont 5 à 6 % partent, si l'on peut s'exprimer ainsi, en frais de personnel et 3 à 4 % en frais divers. Par conséquent, le bénéfice net n'accroît pas 1 % du chiffre d'affaires quand il ne disparaît pas totalement; est-ce la «croissance zéro» de l'activité des voyages? Toujours est-il que quelques agences pallient cette situation en diversifiant leurs affaires et en investissant dans des hôtels, des restaurants, des villages de vacances, des entreprises de transports, à moins qu'elles n'adoptent des solutions telles que la rationalisation, la coopération, l'intégration ou l'informatic.

Chargé de faire le point au cours de cette journée, M. Charles-F. Ducommun répond à cet égard à quelques questions. Les agences de voyages suisses: «Comme les marges de la production banale, facile à concurrencer, se réduisent dangereusement, une récession économique serait insupportable. En d'autres termes, nous avons connu croissance et enfurme; nous sommes en voie de gagner au comptant pour prendre à terme des risques d'autant plus scabreux. Chaque branche de notre économie — donc la vôtre également — est confrontée à ce dilemme. Certes, toute entreprise est condamnée au rendement, mais il ne s'agit pas, surtout en Suisse, de la sauver au prix d'un avilissement des prestations.»

● L'agence de voyages est rétribuée sous forme de commissions (accordées sur les prix officiels pour sa fonction d'intermédiaire); de bénéfices réalisés dans l'organisation de voyages forfaitaires (individuels et groupes) et d'affaires englobant des risques (charters, trains spéciaux, etc.).

Pour mieux préparer l'avenir

L'avenir de l'agence de voyages ne passe pas seulement par la meilleure image qu'elle est en train de se forger auprès du grand public, mais également par sa redéfinition complète (voir Editorial, page 1), contenue dans l'amélioration de la formation professionnelle, de l'utilisation du marketing, de l'application de l'informatic.

De nombreux jeunes s'intéressent à la profession d'agent de voyages qui requiert surtout des qualités humaines, quelle que soit la spécialisation touristique choisie par la suite. La demande de places d'apprentissage dépasse de loin l'offre; il semble que, sur ce plan au moins, les agences de voyages n'aient guère de problème. «C'est le plus beau métier du monde», affirme M. Felt, parce que l'on vend de la joie, du bonheur, du déplacement, des horizons nouveaux.»

De l'avenir, la Fédération suisse des agences de voyages s'en préoccupe:

- Elle vient de voter un crédit de 60 000 francs pour lancer un cours par correspondance destiné à inculquer des notions de voyages à des candidats aux places d'employés de comptoir.
- Elle a également passé récemment un contrat avec Citel pour la réservation électronique des chambres d'hôtel.
- Elle s'est opposée à l'Office fédéral de l'air qui désirait limiter le trafic «charter» en soumettant à concession, comme les lignes régulières, certains voyages aériens.

Les agences de voyages cherchent également à user des mêmes armes que la concurrence. Atteindre cet objectif, c'est se redéfinir, trouver de nouveaux

créneaux sur le marché, accorder de nouvelles priorités, pousser les produits de fort impact sans négliger les autres produits traditionnels. Une question d'hommes forts et de techniques nouvelles: c'est l'enseignement que nous avons retenu de cette première journée d'information où l'on n'a pourtant que survolé ce merveilleux terrain d'activité. J. S.

Votre bibliothèque

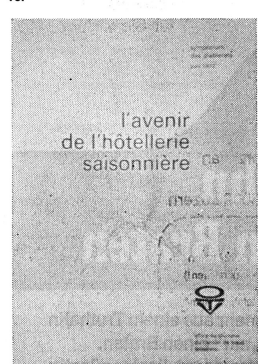
Un dictionnaire franco-anglais

Si le français est la langue universelle de la haute cuisine, l'anglais est toujours davantage le langage de l'hôtellerie internationale et des affaires. Un dictionnaire donnant l'équivalent exact de tous les termes courants dans les deux idiomes est donc de la plus haute utilité pour les grands hôteliers et restaurateurs. C'est le cas pour le «New Standard French and English Dictionary» qui vient de paraître (Harrap, 2 volumes, 12) après 25 ans de recherches par une équipe menée par M. René Leddesert et sa femme Margaret. C'est une nouvelle édition, complètement refondue et très augmentée d'un ouvrage qui avait paru il y a déjà une quarantaine d'années et qui déjà à cette époque était le meilleur des dictionnaires bilingues. Ses 1162 pages contiennent naturellement tous les termes nouveaux y compris de nombreux vocables suisses, belges et canadiens, ceux de la technique et de la science modernes dans tous leurs domaines.

R. E.

Un ouvrage sur l'hôtellerie saisonnière

On se souvient qu'au mois d'avril de cette année, de nombreuses personnalités du tourisme et de l'hôtellerie suisses avaient participé au Symposium des Diables consacré à l'hôtellerie saisonnière.



A la suite de cette importante rencontre, l'Office du tourisme du canton de Vaud a prié notre rédacteur romand, M. José Seydoux, de rédiger un livre sur la base des notes prises au fur et à mesure des délibérations. Classées et largement complétées, ces notes ont permis de présenter un document qui vient d'être publié par l'OTV.

Préface par M. Jean-Jacques Schwarz, directeur de l'OTV, cet ouvrage intitulé «L'avenir de l'hôtellerie saisonnière» compile les nombreuses idées qui se développent dans le domaine de l'industrie hôtelière moderne, envisagée sous l'angle des petites et moyennes entreprises. A l'image des réflexions émises lors du Symposium, ce mémoire a vu sortir des sentiers battus et offrir, dans un esprit de recherche et de prospective, un panorama aussi large que possible, mais nullement exhaustif, des éléments qui caractérisent l'hôtellerie saisonnière de demain.

Les chapitres les plus importants ont trait à l'évolution de cette hôtellerie, au financement, à la gestion, à l'exploitation, à la collaboration, à la commercialisation et à la promotion. Un appel est lancé afin que l'on prenne conscience des conditions nécessaires pour réussir la survie de l'hôtellerie saisonnière qui, de plus en plus, devra recourir à des solutions nouvelles, originales, audacieuses, attractives. Cet ouvrage a été édité en français, remis à chaque participant au Symposium, ainsi qu'aux associations d'hôteliers. En fonction d'un stock limité, le Centre du tourisme du canton de Vaud tient quelques exemplaires à disposition des intéressés qui, à son instar, désirent poursuivre ce magnifique objectif: servir la cause de l'hôtellerie saisonnière.

L'hôtellerie et l'architecture française

L'«Architecture française» a consacré un numéro spécial à l'hôtellerie. Il contient notamment plans et photos de toutes les dernières réalisations hôtelières en France et de quelques autres à l'étranger, de l'établissement d'affaires à l'établissement de vacances, en passant par le centre de congrès. Cette revue est particulièrement destinée aux architectes et à tous ceux qui, promoteurs et constructeurs, s'intéressent au nouveau visage de l'hôtellerie moderne. «Architecture française» (14, rue de l'Université, Paris

7e) s'intéresse également à l'ensemble des moyens d'hébergement touristique.

«Recherches touristiques»

La publication no 12 de l'Association internationale des experts scientifiques du tourisme (AIEST) est sortie de presse aux Editions Gurtin, à Berne. Elle est consacrée aux «méthodes de recherches touristiques» et à leur application aux pays et régions en voie de développement». Rédigée en plusieurs langues, elle reproduit les rapports présentés et discutés au 22e congrès de l'AIEST, à Istanbul. Le thème traité, d'une importance capitale, intéressera non seulement les spécialistes du tourisme et les chefs d'entreprises touristiques, mais aussi les membres du corps enseignant, les étudiants et tous les milieux s'intéressant à l'évolution de notre branche.

Le tourisme dans les pays de l'OCDE

Nous rappelons le très intéressant rapport publié par l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) sur «le tourisme international et la politique du tourisme dans les pays de l'OCDE». L'HOTEL-REVUE en a déjà reproduit les extraits essentiels, mais nous sommes d'avis que cet ouvrage, relatif à l'année 1971, devrait figurer dans la bibliothèque de tous les professionnels de l'hôtellerie et du tourisme qui disposerait ainsi, avec la part d'enseignement que cela suppose, d'un véritable baromètre de la situation touristique en Suisse et dans les pays concurrents.

«Les moyennes et petites industries»

Sous ce titre, le Crédit hôtelier, commercial et industriel, dont le siège est à Paris, vient de publier un ouvrage qui reprend les principales thèses développées dans un important colloque qui s'est déroulé l'année dernière en France et qui a été placé sur le thème des PMI. Ce nouveau livre professionnel réunit une somme de témoignages et de réflexions sur les expériences et les solutions appliquées dans différents types d'entreprises, dont l'hôtellerie. Préface par M. Henri Barre, directeur général du Crédit hôtelier français, cet ouvrage est en vente auprès de l'«Entreprise moderne d'édition», 4, rue Cambon, Paris 1er.

Etudes touristiques

Le Centre d'études du tourisme de l'Université d'Aix-en-Provence publie trois collections destinées à tous ceux qui sont confrontés avec les problèmes du tourisme: «Etudes et mémoire», «Cahiers du tourisme» et «Documentation touristique»: bibliographie analytique internationale. Chaque exemplaire de cette dernière revue donne quelques informations sur les ouvrages et les articles consacrés au tourisme dans le monde. L'étude fait l'objet d'une carte avec un système de codification permettant un traitement moderne de l'information. Le destinataire reçoit chaque année quelque 1280 fiches.

Savez-vous qu'il existe un procédé de lecture rapide, assimilable en quelques leçons et indispensable au chef d'entreprise qui subit en une semaine autant d'informations qu'un receveur, nos grands-parents au cours de toute leur vie?

J. S.

Courrier de Genève

Semaine provençale à Coltrin

Durant une semaine, le restaurant «Au Plein Ciel» de l'aéroport de Coltrin vient de vivre à l'heure provençale. C'est le chef de cuisine Jean Crispin, accompagné de trois de ses collaborateurs, qui a été aux fourneaux de cet établissement, préparant quelques-unes des spécialités qui font la réputation du Château du domaine de Saint-Martin de Vence, dans les Alpes-Maritimes. Le poisson, la volaille, l'agneau, les fromages et les vins de cette partie de la France ont été tout particulièrement à l'honneur. Cette Semaine, qui fait partie de la ronde de la gastronomie régionale française, a remporté un très vif succès.

La Belle-Epoque en 1972

Pendant un mois, un certain nombre de manifestations importantes, avec grande kermesse au Palais des Expositions se sont déroulées à Genève, à l'enseigne de la Belle-Epoque et au profit des personnes du troisième âge, qui ont elles-mêmes beaucoup contribué à leur réussite. C'est par un grand bal à l'Hôtel des Bergues que s'est achevée cette Belle-Epoque revécue en 1972.

Journées d'études sur la presse

Sous les auspices de la Fédération internationale des éditeurs de journaux, l'Association internationale de recherche en matière de technologie de la presse, vient de tenir, à l'Hôtel Intercontinental, des journées d'études qui ont réuni des spécialistes de la fabrication des journaux venus du monde entier, ceci afin de mettre en commun leurs connaissances et de les partager dans un domaine où les progrès techniques ont été considérables au cours de ces dernières années. La presse écrite se doit, en effet, d'affronter dans les meilleures conditions les moyens d'information audiovisuels dont l'importance ne cesse de croître, un peu partout dans le monde.

V.



Nouvelles vaudoises

Villars et le ski-bob

Une excellente propagande en faveur des Alpes vaudoises, et de la station de Villars en particulier, est en cours aux Etats-Unis. Elle a pour principal acteur un hôtelier de Villars, M. Louis Barillon, chef de presse de la Fédération suisse de ski-bob. Celui-ci vient de s'envoler pour New York, emportant dans ses bagages une dizaine de ski-bobs et participera à la réalisation de deux émissions de télévision consacrées à ce sport peu connu aux USA, sur l'invitation d'une réalisatrice qu'il y avait initiée voici deux hivers à Villars.

L'itinéraire américain de M. Barillon ira de New York à Steamboat Spring, en passant par Denver. Il va bien sans dire que M. Barillon ne se contentera pas de conseiller ses hôtes mais de les encourager à venir pratiquer le ski-bob dans les Alpes vaudoises. Il s'est muni de toute la documentation nécessaire pour renseigner les sportifs américains dont plusieurs sont déjà inscrits pour un séjour à Villars ce prochain hiver, pour faire du ski-bob. Contact sera également pris avec la fédération américaine de ski-bob.

24 millions pour le nouveau casino de Montreux

Presque jour pour jour, un an après l'incendie qui détruisit son casino, Montreux apprend ce que lui coûtera la construction de celui qui le remplacera: 24 millions. C'est du moins le plan financier adopté à l'unanimité par le Conseil d'administration du casino au vu de l'avant-projet dont nous avons déjà donné les grandes lignes.

Initialement, il avait été prévu de ne pas dépasser 20 millions de francs, mais on a décidé de tenir compte d'une hausse de 20% prévue d'ici 1975, date de la fin des travaux. Cet investissement, qui ne semble pas poser de grands problèmes aux responsables du futur casino, les obligera à trouver quelque 14 millions, dix étant mis à disposition par l'assurance incendie de l'ancien. On compte augmenter le capital actions de 500 000 à 1 million de francs et trouver les 13,5 millions restant auprès du banquier du Casino; mais on envisage également une participation de la Société suisse de crédit hôtelier et peut-être celle du Fonds cantonal d'équipement touristique.

Le budget d'exploitation provisoire du futur casino, prévoyant des recettes et dépenses s'équilibrant à 5 400 000 francs, semble garantir le service de la dette. Début de la construction: au plus tard l'automne 1973; inauguration: Pâques 1975. C'est en avril prochain qu'entrera en fonctions le nouveau directeur général: M. Olivier Friedli. Secondé par M. Silvio Nini, directeur, il pourra suivre de près la réalisation de cette importante construction dont le tourisme et l'hôtellerie de la station vaudoise attendent beaucoup.

Le ski de fond, deuxième sport national suisse

(ONST) Le ski de fond ne saurait être considéré seulement comme un sport de performance, car il est un bienfait égal pour le corps et l'esprit. Aussi les fervents du ski s'y adonnent-ils dans une mesure toujours plus grande, sa pratique n'étant liée à aucune limite d'âge. Un grand nombre de stations suisses de sports d'hiver disposent d'au moins une piste de ski de fond, et il s'en est amené dernièrement à Grächen, Grindelwald, aux Marécottes, à Mürren, Saas-Fee, Zinal et Zuoz (chemin de randonnées à ski). Plusieurs de ces pistes sont pourvues d'un éclairage de nuit permettant de poursuivre l'entraînement après le crépuscule.

Il en est ainsi à Albis (près de Zurich), Arosa, Bäretswil (Oberland zurichois), Disentis, Einsiedeln (centre de ski de fond par excellence), de même qu'à Gstaad, Les Cernets, Lucerne et Tiefencastel. Diverses stations dispensent l'enseignement du ski-tourisme en fin de semaine. Un cours intensif de ski de fond de trois jours est donné par l'école de ski Ammann, à Alt St-Johann; récemment, l'école de ski nordique du Peup-Péguignat a été créée dans le Jura (Franche-Montagnes). Qui veut mesurer ses forces dans un concours peut s'inscrire à la course de fond populaire d'Einsiedeln (épreuve de 25 km) qui aura lieu le 25 février. Les skieurs de plus grande endurance participent au 5e Marathon engadinois de ski, le 11 mars, sur le parcours Maloja-Zuoz de 42 km. L'Indicateur nouvellement édité par la Fédération suisse de ski (3000 Berne 6) donne tous autres renseignements sur le ski de fond pour l'hiver 1972-73.



A Sion, s'est déroulée la cérémonie de remise du 1er prix Dôle de la Peinture. 217 tableaux avaient été présentés et le jury en a choisi 97. Voici entourés de deux dames de Sion les lauréats: de gauche à droite: M. Carlos Duss, Zurich, 1er prix pour son œuvre «Cave»; Mme Anne Monnier, Neuchâtel, 3e prix pour son œuvre «Pour que tu dances»; et M. Henry Jacot, 2e prix pour son œuvre «Germinateur». (ASL)



**DAS ECHTE
GEBRAUT
IN PILSEN**
Pilsner Urquell
PILSEN



Tuborg Beer
KOPENHAGEN



LÖWENBRÄU
MÜNCHEN

Generalvertretung für die Schweiz
Bier-Import AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 998093

Gastro-Norm
Service- und Transportgeräte
Lagergestelle
für rationelle Betriebsgestaltung

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

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

Leichtmetallbau
Constructions
en métaux légers

ellema



Fabrication suisse



ZU VERKAUFEN

vier sehr schöne Blumenkessel, ganz Kupfer (wie Abbildung), Untergestell spritzverzinkt und patinierte Kunstschlosserarbeit.

Besonders geeignet zum Aufstellen in Hotelhallen, Parkanlagen usw., da aus den ersten in der Schweiz hergestellten Kippkesseln gefertigt.

Küchentechnik
ROHR & CO.
Kalchackerstrasse 71, 3047 BREMGARTEN
Telefon (031) 23 80 50

P 05-25974

US Truthahn ist mehr als „nur“ ein Braten

**Brust
Oberkeule
Unterkeule
Oberkeule ohne Knochen**

Sie können mehr aus einem Truthahn machen als „nur“ einen Braten. Vielseitig, interessant, kostengünstig und ohne großen Arbeitsaufwand lassen sich US Truthahnteile zubereiten.

Truthahnfleisch ist besonders bekömmlich: hat wenig Kalorien, aber viel Eiweiß und Nährstoffe; ist zart und schmeckt doch herzhaft. Ideal auch für Diät und Schonkost.



Weitere Informationen und Rezepte für US Geflügel erhalten Sie kostenlos vom:

**POULTRY AND EGG INSTITUTE
OF AMERICA**

D 6000 Frankfurt/Main, Schillerstr. 15,
Telefon: 0 04 96 11 / 28 79 15

US Truthahnteile für
Voressen · Salate · Toast
Geschnetzeltes · Gulasch
Schnitzel · Cordon bleu
Osso bucco · Saltimbocca
Riz Kasimir · Piccata
Fleischvögel · Pfeffer



Senden Sie mir kostenlos Rezeptvorschläge für US-Geflügel
Name:
in Firma:
Ort: ()
Straße: P.E.A. 51



CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN
depuis 1772

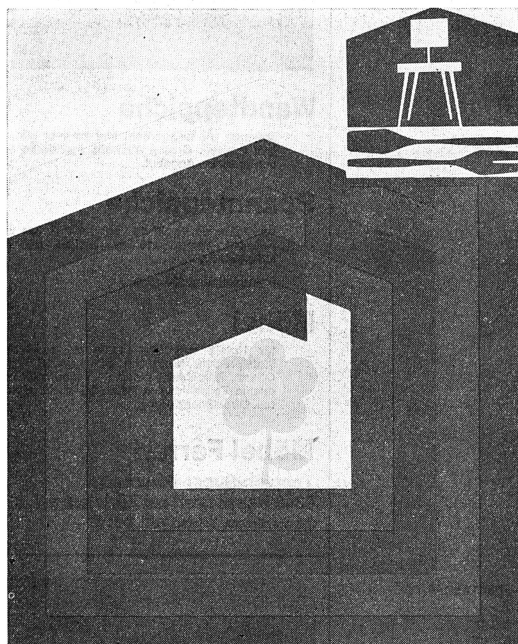
Agent général pour la Suisse: Max B. JORDAN, NEUCHÂTEL 4

Bouillons – Suppen – Saucen für höchste Ansprüche

LUCUL

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

Hogarotel



Tout le dynamisme de l'hôtellerie espagnole dans l'exposition barcelonaise

La 12^{ème} Exposition Hogarotel, le Salon national des arts ménagers, décoratifs et de la gastronomie et Salon International de l'équipement hôtelier, vient de fermer ses portes à Barcelone dans les somptueux pavillons de la foire-exposition de la capitale catalane. Il s'agit d'un des plus importants salons spécialisés d'Europe.

Hogarotel reflète, d'une manière particulièrement significative, la fulgurante évolution et l'avenir prometteur du tourisme espagnol. La péninsule ibérique n'a-t-elle pas accueilli, en 1971, près de 27 millions de touristes? La statistique officielle indique que ce pays possède au total 758 260 «places hôtelières». Ces deux chiffres tendent à démontrer que l'industrie touristique espagnole a un besoin constant d'outillage et d'installations modernes. Aux multiples projets de nouveaux hôtels qui s'égayent tout au long des rives méditerranéennes comme à l'intérieur du pays et tout particulièrement à Madrid, s'ajoutent déjà les travaux de rénovation qui concernent les établissements issus de la poussée hôtelière des années 60. C'est dire que les entreprises d'hébergement, dont l'offre augmente régulièrement de quelque 40 000 lits par an, représentent une clientèle extrêmement intéressée et intéressante pour les maisons productrices d'équipement hôtelier.

Un salon... à l'heure européenne

Le Salon Hogarotel, qui abrite à chacune de ses éditions, plus de 1000 exposants – dont 318 firmes étrangères appartenant à 17 pays – traduit également l'accroissement du niveau économique du pays qui implique une substantielle demande en ce qui concerne les derniers progrès et les nouveautés intervenus dans le domaine du confort et du logement. Car Hogarotel combine, en une vaste foire-exposition, le salon spécialisé réservé à l'équipement hôtelier et un vaste salon des arts ménagers. C'est ainsi que, sur une surface d'exposition de 32 000 m² et une superficie globale de 100 000 m² répartie en 4 halles et en jardins, Hogarotel présente des appareils domestiques, des meubles et des articles pour la décoration; en bref, tout ce qui facilite, avec le tempérament espagnol et la poésie méditerranéenne, l'art de vivre d'un peuple qui en a conservé le sens profond.

La visite de cette exposition permet de déceler, malgré tout, les signes d'euro-péanisation dans la façon d'aménager le logement, qu'il s'agisse de la maison individuelle, de l'appartement ou de l'hôtel. La plus forte représentation étrangère est d'ailleurs représentée par l'Allemagne fédérale, suivie de la France, de

l'Italie, des Etats-Unis, de la Grande-Bretagne et de la Suisse (17 exposants).

Les techniques hôtelières sans frontières

La visite d'Hogarotel nous a confirmé que les salons consacrés à l'équipement et aux techniques de l'hôtellerie se suivent... et se ressemblent. Les grandes marques, européennes et américaines, sont présentes partout, avec les mêmes articles, tandis que les marques nationales s'efforcent de devenir compétitives et de s'imposer sur le marché. Chaque exposition, a fortiori, tente de se spécialiser, l'une dans des installations de haute technicité, l'autre dans l'aménagement du confort, dans la gastronomie ou la décoration.

Nous avons surtout remarqué, en visitant le Salon Hogarotel, des machines à laver le linge, des machines à laver la vaisselle, des congélateurs, des machines à café et – last but not least – de nombreux appareils utilisés dans les pâtisseries. De plus, et c'est un signe des temps même dans un pays qui ne semble apparemment pas avoir de problème de personnel sur le plan quantitatif,



L'entrée du Palais où se déroule le Salon Hogarotel.

Editur, un groupe au service du tourisme

Le groupe Editur, qui dirige avec une rare compétence M. Jorge Vila Fradera, qui préside également aux heureuses destinées d'Hogarotel, représente avant tout une vaste maison d'édition spécialisée dans le tourisme dont les publications sont les plus importantes d'Espagne: il s'agit d'un hebdomadaire «Editur», qui possède également des tirages en anglais, et d'une revue «Techno-hotel» qui apporte chaque mois des informations techniques aux propriétaires de restaurants et d'hôtels, sans négliger

l'aspect économique et social des entreprises.

Editur joue le rôle d'un véritable centre d'informations, de consultations et de promotion. C'est ainsi qu'elle édite chaque année une liste descriptive d'hôtels sélectionnés à l'intention des agents de voyages sous le titre «100 hosts of Spain» et qu'elle réalise un travail similaire sur le plan mondial: 5000 fiches techniques ont déjà été publiées. Editur est aussi responsable d'un «who is who?» du tourisme espagnol et d'un annuaire espagnol de l'industrie touristique. En tant que maison d'édition proprement dite, elle publie régulièrement des ouvrages professionnels qui enri-

chissent les bibliothèques des milieux hôteliers et touristiques. Enfin, ce groupe des plus dynamiques – dont il faut préciser le caractère essentiellement privé – s'occupe d'études de marchés, de promotion générale, de créations publicitaires et de consultations juridiques, techniques et économiques.

Editur rend ainsi de précieux services au tourisme espagnol qui, selon ses responsables et animateurs, vient d'entrer dans l'ère du marketing. Un mot que l'on entend autant sur les rives de la Méditerranée que dans les Alpes suisses. Le signe évident aussi que la concurrence n'est pas un vain mot, même sous le chaud soleil d'Espagne.

Hogarotel expose de nombreuses installations de restaurant self-service. L'accent a également été porté sur l'art de la décoration, qui échappe à toute rationalisation et à toute standardisation et qui reste peut-être l'un des derniers bastions où peuvent s'exercer l'originalité et le bon goût de l'hôtelier.

Il nous paraît toutefois très judicieux que chaque pays organise une telle exposition qui, en tant qu'instrument de marketing pur, cristallise le style, voire l'image de marque, d'une hôtellerie nationale en pleine évolution. Jouissant de telles prérogatives, le salon de Barcelone constitue d'ailleurs un haut lieu de rencontres pour tous les hôteliers de la péninsule qui y tiennent leur congrès annuel.

L'hôtellerie espagnole face aux tour-operators

Une semblable réunion de responsables hôteliers fut l'occasion, pour M. Angel Palomino, directeur d'une grande entreprise de tourisme et romancier s'inspirant du même domaine, de faire le point sur les heurs et malheurs de la collaboration entre les hôteliers espagnols et l'un de leurs principaux partenaires: les

tour-operators. Une telle information est tout aussi valable pour la Suisse où la commercialisation des produits touristiques et la coopération avec les «fabricants de voyages» placent les hôteliers ou ne manqueront pas de le faire sous peu – devant les mêmes problèmes. Le tableau ci-dessous indique, mieux, que toute dissertation, les qualités et les habitudes en cours dans le monde des tour-operators:

Planification
Vente
Transports
Logement

Tour operator

Tour operators sérieux

- honnêtes commerçants
- choisissent de bons hôtels et avions
- paient bien

Tour operators moins sérieux

Agressifs:

- paient peu, mais paient
- exigent beaucoup
- nombreux malheurs

Volontiers:

- paient peu et mal
- promettent beaucoup
- que des malheurs

Barcelone, ville de tourisme et de congrès

Magnifiquement située entre la mer et la montagne, la capitale de la Catalogne s'affirme de jour en jour comme le principal centre industriel et commercial de l'Espagne. Ces atouts, aujourd'hui plus que jamais, traduisent la véritable vocation touristique de cette imposante cité où l'histoire et la culture ont aussi laissé leurs richesses.

Barcelone, c'est l'Espagne en mouvement qui s'affirme toujours plus comme un grand pays touristique et un centre de rencontres internationales motivées par des facteurs qui ne sont plus seulement le soleil, le flamenco et la corrida. Barcelone se lance avec succès dans le tourisme d'affaires et de congrès; son équipement subit actuellement une cure de rajeunissement et de modernisation. Son Palais des congrès, qui abrite l'exposition Hogarotel, constitue un vaste complexe de salles et de locaux divers, au cœur de la ville.

Quant à l'hôtellerie, elle s'ingénie à combler son retard. De nouveaux hôtels sont en projet ou en cours de réalisation: un Hilton de 500 chambres, un Sheraton de 600 chambres, un Melia de 350 chambres; il convient d'ajouter d'autres établissements, dont un hôtel IFA de 300 chambres, un hôtel HUSA de 500 chambres, l'hôtel Calderon de 250 chambres et un «parador» de 50 chambres. Les investissements consentis sont à la mesure des efforts et des espoirs des milieux touristiques en vue de faire de Barcelone l'une des premières villes européennes du tourisme. La cité catalane disposera de quelque 16 000 lits en 1974; pour éviter le déséquilibre entre l'offre et la demande, elle se verra contrainte de multiplier ses efforts en vue de commercialiser toutes les formes modernes du tourisme... et de l'organiser de plus en plus vers les Etats-Unis.

José Seydoux



La maquette du futur «Barcelona-Hilton», l'un des nouveaux hôtels dont la construction est projetée à Barcelone.

Für höchste Ansprüche:

**Deutsches
Qualitätsgeflügel**



natürliche Aufzucht
ständige
Veterinärkontrolle
verarbeitet nach
strengsten
Lebensmittelgesetzen

BÖLTS ENTEN
aus dem grünen
Ammerland

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

Das schmeckt man!



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

Generalvertretung für die Schweiz:

CASIC, Basel, St. Alban-Anlage 16

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

**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 unver-
bindlich.

**Beratung
Planung
Fabrikation
Lieferung
Instruktion
Service**

ROBERT MAUCH
5620 Bremgarten (AG)



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



Wandteppiche

spannen wir fachgerecht und zu sehr günstigen Preisen. Grosse Auswahl. Profitieren Sie von unserem Angebot.

Spannteppiche

verkaufen wir direkt ab Lager, 165 Rollen zur Auswahl. Strapazierfähige Qualität, per m² schon ab Fr. 11.—.

Bei uns finden Sie auch

Möbel

für Hotels und Restaurants zu wirklichen Tiefpreisen. Verlangen Sie unverbindliche Offerte, Barzahlung innert 90 Tagen oder bequeme Teilzahlung in Raten bis zu 30 Monaten. Direktfinanzierung.

Möbel Ferrari

Teppich-Super-Discount
8640 Rapperswil am Zürichsee
Zürcherstrasse, Telefon (055) 27 71 23

P 19-23

INTRAVEND + Gilson Schneefräsen
unerreicht in Qualität, Leistung und Preis
(ab Fr. 1990.—)



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



INTRAVEND AG

Postfach 8048 Zürich Tel. 051 62 88 22
Telex 54 289
Wir suchen noch einige Gebietsvertreter

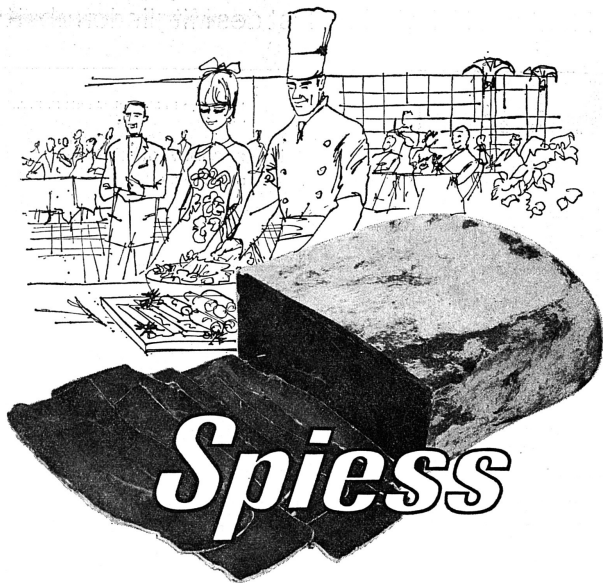


L'œuf de colomb



Chaque membre de la SSH engage chaque année une jeune Suisseuse ou un jeune Suisse pour une carrière professionnelle dans l'hôtellerie.

Erstklassig... das mundet Ihren Gästen



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

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

OFA 56794003



**gezielt
inserieren
ist
besser!**

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

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

Inseratenverwaltung der Hotel-Revue
Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, Telefon 031 257222

un NOM pour votre RENOM



LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

sur demande, sans engagement
offre avec échantillons
ou
dégustation à domicile

(039) 23 16 16

Torréfaction de café LA SEMEUSE, 2301 La Chaux-de-Fonds

MBA Kurz-Information



**SPV
Tauch-
pumpe**

Ein schwedisches Qualitäts-
produkt. Am Lichtnetz
anschliessbar. Kann bodeneben
absaugen. Schnelle Hilfe bei
Wassereinbruch. Klein und
handlich, aber gross in der
Leistung.



- für jede Aufgabe eine gute Lösung

MBA, 8600 Dübendorf
Tel. 01 85 00 21

Coupon

Wir möchten gerne mehr über die SPV-Tauchpumpe wissen
und bitten Sie deshalb, uns

- ☐ ausführliches Dokumentationsmaterial zuzusenden;
 - ☐ einen Vertreter zu schicken, der uns die Pumpe vorführt.
- (Zutreffendes bitte ankreuzen!)

Firma _____
Telefon _____
z. Hd. von _____
Strasse _____
Plz./Ort _____

Datum _____

Unterschrift _____
HR

Stellenangebote Offres d'emploi



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

Davos
Sporthotel Clavadel
sucht für sofort

Jungkoch oder Köchin
Offerten an Leo Spinatsch, 7272 Clavadel Davos, Tel. (083) 3 60 51.
OFA 56879004

pizzaiolo
Buon salario secondo la capacità.
Tel. 41 16 79 oppure 21 44 16.
P 29-448

Gesucht initiativer, tüchtiger

Alleinkoch
Angebote an K. Widmer,
Hotel-Restaurant Helvetia,
9400 Rorschach, Tel. (071) 41 26 49
P 33-14359

Hotel Montana, Zürich
Tel. (01) 42 69 00
sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Réceptionspraktikantin
Englischkenntnisse erforderlich für Empfang, Telefon und Kasse.
Offerten sind erbeten an die Direktion.
8336

HOTEL ST. GOTTHARD
ZÜRICH
Bahnhofstrasse 87
Telefon 01/23 17 90
hat folgende offene Stellen:

**Lingeriemädchen
Wäscher(in)
Zimmermädchen
Buffetochter
Hilfspersonal**
Auskunft erteilt: G. Roncagalli, Personalchef,
Tel. (01) 23 17 90.
8315

Grand Hôtel
1451 Les Rasses-sur-Sie-Croix
Jura vaudois
Piscine couverte et chauffée
par suite, cas force majeure, cherche pour saison d'hiver 1972/73

maître d'hôtel
parlant les langues.
Si satisfaction situation à l'année.
Entrée 15 décembre 1972.
Faire offre complète à M. W. Hofer, direction ou téléphonez (024) 6 24 97.
8379

Hotel Bellevue
3855 Axalp (BO)
sucht in gutgehende Kellerbar

Barmaid
Eintritt: 20. Dezember oder nach Uebereinkunft.
Offerten sind erbeten an P. Bieri, Tel. (036) 51 17 72.
8375

Barmaid
Möchten Sie unsere «Scotch-Bar» selbständig führen, dann melden Sie sich bei uns als
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Guter Verdienst.
Franz Marti, Restaurant Rex-Pub und Scotch-Bar, 3601 Thun
Tel. (033) 2 92 33
8353

Grand Hôtel du Parc
1884 Villars (VD)
(hôtel de tout 1er rang)
cherche pour la saison d'hiver ou pour 9 mois à partir du 15 décembre 1972
cuisine 1 chef de garde
Adressez vos offres au chef du personnel, téléphone (025) 3 24 34.
8358

mothotel sommerau chur Emserstr. Tel. 081 22 55 45
110 Betten, Bar-Dancing, Spezialitätenrestaurant, Mini-golf und Kegelbahn, sucht für sofort

Nachtportier
(sprachkundig)
Nach Uebereinkunft junge, freundliche

Barmaid
für Bar-Dancing.
Wenn Sie diese Stelle interessiert, telefonieren Sie uns, damit wir uns über die Anstellungsbedingungen unterhalten können.
Direktion K. X. Jenni, Mot-Hotel Sommerau, 7000 Chur, Tel. (081) 22 55 45.
8344

Les Diablotins
Le Centre de vacances pour jeunes
1865 Les Diablerets
cherche de suite

1 cuisinier ou cuisinière
Engagement saisonnier ou l'année.
Offre à:
V. Grobety, tél. (025) 6 44 66.
8362

Restaurationskellner oder Tochter
Eintritt spätestens 20. Dezember 1972.
Offerten sind zu richten an:
Fam. Civelli, Hotel Ochsen
Davos Platz, Tel. (083) 3 52 22
8351

Hotel Zürcherhof, 8001 Zürich
Zähringerstrasse 21
Bekanntes Erstklasshotel im Zentrum sucht:
Sekretär oder Sekretärin
Wir bieten: vielseitigen, interessanten Arbeitsbereich, geregelte Arbeitszeit.
Auf Wunsch Zimmer in unserem Personalhaus.
Möchten Sie in einem kleinen kollegialen Team mitarbeiten?
Rufen Sie uns an
Telefon (01) 47 10 40.
8347

Hotelgruppe im Bündnerland sucht für Zentralwäscherei
Lingeriegouvernante
Eintritt für sofort.
Bewerbungen sind erbeten unter Chiffre 8225 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Engiadina ZUOZ
Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft
2 Saaltöchter
oder
2 Saalkellner
Offerten bitte an die Direktion,
Hotel Engiadina, 7524 Zuoz,
Tel. (082) 7 13 55
OFA 56676006

Wir suchen auf Frühjahr 1972 für vielseitigen Wirkungskreis
Geratenehepaar oder Pächter
für ideales Ferienhotel mit Passantenbetrieb am Lago Maggiore.
Offerten unter Chiffre AS 41276 Lo, ASSA, 6601 Locarno.

Restaurant-Konzertlokal in Bern
sucht
Alleinkoch
(Köchin)
Serviertochter
Kellner
Officebursche
Chasseur
Sehr guter Verdienst bei geregelter Arbeitszeit. Zimmer mit Bad und Fernseher im Hause.
Melden Sie sich bitte persönlich oder telefonisch im Restaurant-Konzertlokal SET, Herr W. Lisak, Speichergasse 37, 3000 Bern, Telefon (031) 22 12 87. SET/SETOS AG, St. Gallen, Bern
P 05-10107

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

«Chez Fritz» Hotel Bahnhof 4852 Rothrist bei Olten

Bekannt für Spezialitäten, sucht zur Verstärkung seines Teams zuverlässigen

Koch (Chef-Stellvertreter)

Wir besitzen guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit sowie gutes Arbeitsklima.

Offerten bitte an:

Familie Wüthrich, Telefon (062) 44 20 88.
Telefonische Anfragen bitte jeweils ab 8 bis 13.30 Uhr oder 17 bis 23 Uhr.

8341

Bekannte Diskothek in grosser Schweizer Stadt sucht tüchtigen

Geschäftsführer

Alter 25 bis 35 Jahre.

Wir bieten: Gutes Salär, geregelte Freizeit.

Wir verlangen: gute Personalführung, gute Teamarbeit.

Interessenten erreichen uns mit handgeschriebenem Brief und kurzem Lebenslauf unter Chiffre S 901505 an Publicitas, 3001 Bern.

Grösstes Thermalbad der Insel Ischia

mit eigenem Restaurationsbetrieb sucht für Saison- oder Jahresstelle

Küchenchef Pâtissier

(selbständig)

Was Sie mitbringen sollten: sehr gute Fachkenntnisse, Organisations-talent, Freude an einem jungen, dynamischen Team.

Wir bieten: sehr gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, abwechslungsreiche Tätigkeit in lebhaftem Betrieb mit Stammkundschaft.

Telefonieren Sie bei Interesse an

PARTINVEST TREUHAND AG
Bleicherweg 39, Zürich
Tel. (01) 36 79 70

P 44-1295



HOTEL ASCOT, 8027 ZÜRICH

Tel. (01) 36 18 00

Haus ersten Ranges – im Herzen der Stadt Zürich

sucht in JAHRESSTELLEN mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Restauration: **Chef d'étage**
(sprachenkundig)

Chef de rang
(sprachenkundig)

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.

8338

HOTEL Beau Rivage

1200 GENÈVE

cherche

TOURNANT DE LOGE

Entrée de suite ou à convenir.

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

8200

HOTEL RHODANIA, VERBIER

cherche pour le 15 décembre

commis de cuisine

chef de partie

garçon de cuisine

portier

Faire offre avec copies de certificats et photo.

8202

Grand hôtel, région du lac Léman

cherche

CONCIERGE DE NUIT

Nous offrons:

- place stable

- bonne situation

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre avec curriculum vitae, photo et copies de certificats sous chiffre 8198 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Palace Hotel, 3823 Wengen

sucht zu besten Bedingungen und für lange Wintersaison

Barman

für Belair-Dancing.

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

8357

Singapore

THE MANDARIN HOTEL

750 luxury rooms, 8 restaurants, 5 bars and banquet facilities

requires:

Sous chefs

Minimum age: 24 years.

Requirements:

Experienced in various jobs as chef de partie or sous-chef. Knowledge of English essential.

Main duties:

overall responsibility for the kitchen of one restaurant; training and teaching of staff.

We offer:

two years contract;
tax free salary;
return airfare;
housing allowance.

Please air mail complete application with pass-port photograph and job certificates to:

THE MANDARIN HOTEL

Food and Beverage Department
P. O. Box 620
Orchard Road
SINGAPORE 9

8227

Schulthess als Generalunternehmer
für den Bau von Grosswaschanlagen.

Schweiz: Hôtel du Rhône, Genève

4 Tonnen Leistung

Frankreich: Maison de Santé, St-Jean de Dieu, Lyon

5.5 Tonnen Leistung

Italien: Ospedale Civile, Udine

5 Tonnen Leistung

Tunesien: Hôtel Les Orangers, Hammamet

2 Tonnen Leistung

Jugoslawien: Jugotanker-Turisthotel, Zadar

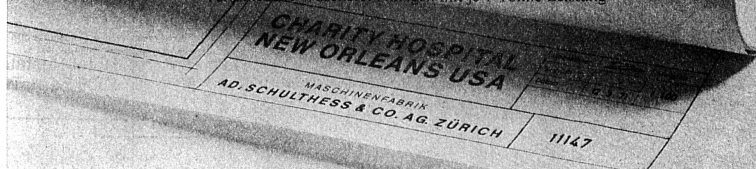
15 Tonnen Leistung

Ugostiteljsko poduzece, Plava Laguna, Porec

6 Tonnen Leistung

Deutschland: Hamilton-Cotton GmbH, Düsseldorf

Verschiedene Wäscherei-Anlagen mit je 1 Tonne Leistung



Das sind einige der Grosswaschanlagen, die Schulthess konzipiert, projiziert und gebaut hat.

Schulthess – bekannt und geschätzt für qualitativ hochstehende Haushaltsmaschinen – geniesst einen internationalen Ruf, wenn es um Grosswaschanlagen für Spitäler, Hotels, Heime, Anstalten, Zeughäuser usw. geht.

Dieser Ruf basiert auf vier Tatsachen:

1. Schulthess verfügt über eine grosse Erfahrung im Bau von Grosswaschanlagen.

2. Schulthess hat ein eigenes Planungsbüro mit Technikern, die sich ausschliesslich dem Bau von Grosswaschanlagen widmen.

Grosswaschanlagen-Probleme? Verlangen Sie ein unverbindliches Gespräch mit unseren Spezialisten.

3. Schulthess hat eine einzigartige Extractoren-Serie mit 7 Typen, welche in diese Anlagen integriert werden. Es handelt sich durchwegs um lochkartengesteuerte Automaten (jederzeitige Anpassung an Gewebe und Waschmittel möglich). Sie sind, trotz extrem hohen Schleuderzahlen (bis zu 1400 T/min mit Restfeuchtigkeit von ca. 40 %), stand- und vibrationsicher. Sie sind für sämtliche Heizmedien einsetzbar. Ihr Fassungsvermögen bewegt sich zwischen 10 kg und 180 kg.

4. Schulthess liefert auch Transit-Wäsche-strassen und Gegenstrom-Durchlaufwascher.



SCHULTHESS
baut Grosswaschanlagen

Novotel International

engage pour avril et mai 1973 à Genève-Aéroport, Lausanne-Ouest et Neuchâtel-Est

**directeur et sous-directeur
secrétaire et réceptionnaire
comptable
chef de cuisine
chef de rang
commis de cuisine
gouvernante**

Adresser offres avec curriculum vitae et prétentions à:

Novotel International
Case postale 138, 1215 Genève 15.

P 18-62713



schinzen
hof
horgen

IHRE CHANCE

JUNGER BETRIEB SUCHT JUNGE LEUTE

**Chef de partie
Restaurationskellner oder
Tochter
Serviertochter**

Bitte melden Sie sich: Telefon (01) 7 25 27 05
Hermann Sahli, Direktor

8318



Hôtel de la Paix, Genève

cherche

chef de cuisine

seules les candidates pouvant justifier d'une expérience dans les établissements de tout 1er rang seront prises en considération.

Offres à adresser:

M. O. VAAGE, directeur
11, quai du Mont-Blanc, 1211 Genève 1

P 18-529

HOTELIER-RESTAURATEUR

sucht für sein Spezialitäten-Restaurant und Hotel an bester Lage in der Stadt Bern

**qualifiziertes
Geschäftsführer-Ehepaar**

Alter nicht unter 30 Jahren, kinderlos.

Geboten wird: Fixum plus Umsatzbeteiligung, Wohnung im Hause, Möglichkeit für spätere Pacht oder Kauf.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Lebenslauf, Handschriftprobe, Foto und Zeugnisabschriften sind zu richten an
Postfach 1538, 3001 Bern.

8192

Sekretärin gesucht!

Und es sei gleich vorweggenommen, dass wir auch eine «Sekretärin» meinen. Nicht einfach eine Schreibkraft. Also mehrsprachige Korrespondenzen selbständig erledigen, Protokolle aufnehmen, Rapporte organisieren ... Richtige Sekretärinnen wissen ja bereits, was gemeint ist.

Wir sind ein kleines, überblickbares Team, das eine Gruppe (genau 14) gepflegter Hotels und Restaurants «managt».

Rufen Sie uns doch einmal an. Sagen Sie uns, was Sie können. Wir sagen Ihnen, was wir von Ihnen erwarten. Nach diesem Telefongespräch sehen wir dann gegenseitig etwas klarer und können immer noch eine persönliche Besprechung vereinbaren.



CEM Management AG

Morgartenstr. 3, 8023 Zürich, Tel. (01) 23 59 66

8304

Hotel Valsana 7050 Arosa

160 Betten, Hallenbad, Sauna, Chesa.

sucht für sofort

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an

M. J. Hoerger, Dir., oder Telefon (081) 31 21 51.

8264



Hotel Obersee, 7050 Arosa

sucht

Commis de cuisine

Eilofferten mit den üblichen Unterlagen.
Tel. (081) 31 12 16.

8308

Gesucht nach Uebereinkunft freundliche

Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch könnte Ein- oder Zweizimmerwohnung zur Verfügung gestellt werden.

Auskunft erteilt

Hotel-Restaurant National,
3000 Bern, Tel. (031) 25 19 88

8310

Für lange Wintersaison nach Klosters gesucht

Serviertochter Saaltochter

Anfängerinnen werden angelernt.

Offerten bitte an

Fam. U. Altermatt, Posthotel Kurhaus
7252 Klosters Dorf, Tel. (083) 4 11 12

8305

MAGNUM HOTELS LIMITED
197 Knightsbridge
London S.W.7.
Telephone: 01-581 2301

We are introducing in five of our hotels

SWISS RESTAURANTS

They are in London, Manchester, Birmingham, Leicester and Newcastle.

We need:

SWISS PERSONNEL

Managers, cooks, pastry chefs (etc. etc.).
Excellent salaries are offered for the right people.

8298

Gesucht in Spezialitätenrestaurant (Balcon du Léman) jüngerer.

Küchenchef

Gute Entlohnung, Kost und Logis im Hause. Für verheirateten Koch kann eine 3-Zimmer-Wohnung gefunden werden. Eintritt kann sofort oder nach Uebereinkunft erfolgen.

Telefonieren Sie oder senden Sie Ihre Offerte an Herrn

Chs. Tschanz
Restaurant du Lac de Brêt,
1604 Puidoux, Tel. (021) 56 11 26

P 22-6748



CHANTARELLA HOTEL, 7500 ST. MORITZ

sucht für die Wintersaison 1972/73

Küche: **Chef tournant
Chef entremetier**

Saal: **Commis de rang**

Lingerie: **Lingeriemädchen**

Etage: **Etagenportier**

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

8118



seehotel meierhof

8810 horgen

Haus ersten Ranges mit 134 Zimmern

sucht auf Ende Februar/anfangs März 1973

Küchenchef

der einer Brigade von 17 Köchen vorsteht, die Vorbereitungsküche, Patisserie, Restaurant- und Rôtisseriesküche überwacht und ein erstklassiger Koch ist.

Gerne nehmen wir Ihre Offerte mit Zeugnisabschriften und Foto entgegen.

F. Lüscher, Direktor, Tel. (01) 725 29 61.

8267

Hotel Waldheim, 6366 Bürgenstock

sucht auf Frühjahr 1973 oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle jüngeres Ehepaar, er als

Küchenchef

Wir erwarten eine gute Berufsbildung, einen initiativen, ausgeglichenen Charakter und die Fähigkeit, einem Team von zirka 5 Mann autoritär vorstehen zu können. Sie als selbständige

Leiterin

einer kleinen Café-Bar mit Kiosk. Wir bieten Ihnen weitgehend selbständige Tätigkeit in einem modern und zeitgemäss geführten Betrieb.

Den Leistungen entsprechende Entlohnung. Eine nette Dreizimmerwohnung steht zur Verfügung. Es können keine Saisoniers berücksichtigt werden.

Senden Sie uns bitte Ihre Offerte mit Zeugnissen und Bild. Wir laden Sie gerne zu einer unverbindlichen Besprechung ein.

Familie H. Amstutz, Telefon (041) 64 13 06.

8360

Für befreundetes Hotelier-Ehepaar suchen wir

Direktor

welcher einem Hotel mittlerer Grösse vorstehen sollte. Die zukünftige Vertrauensperson muss über einwandfreien Charakter verfügen, selbständig sein, Sprachen beherrschen und Freude haben am Kontakt mit einer langjährigen Kundschaft.

Interessenten, welche diese Aufgabe übernehmen möchten, bitten wir um Zustellung der Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen. Der Eintritt könnte sofort oder nach Uebereinkunft erfolgen.

Offerten erbeten an:

DIREKTION PARKHOTEL, 6600 Locarno, J. Muspach

8286



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich

Réception: **1. Réceptionssekretär**

Loge/Halle: **Telefonistin**

Etage: **Etagengouvernante**

Restaurant/
Grill-room: **Commis de rang
Servicepraktikanten
Anfangskellner**
(werden angelernt)

Economat/
Office: **Hilfsgouvernante/Praktikantin
Küchenbursche**

Handwerker: **Möbelschreiner
Tapezierer/Polsterer**

Sehr gute Bedingungen, geregelte Freizeit, zeitgemässe Sozialleistungen, angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch mit Kost und Logis.
Für Ausländer nur geeignet 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)

8312

Les Restaurants du Palais de Beaulieu - Comptoir Suisse
et le Rond-Point - Braséro à Lausanne
cherchent

cuisiniers commis pâtissier

Travail varié et intéressant dans une ambiance agréable.

Conditions matérielles en rapport avec les connaissances professionnelles. Date d'entrée de suite ou à convenir.

Faire offres à M. P. JUNG, Restaurant

Palais de Beaulieu
Tél. (021) 21 32 91

8268

Gesucht nach WINTERTHUR zur Wiedereröffnung
nach Umbau am 1. Dezember 1972

qualifizierter Küchenchef und Saucier

sowie für die Rôtisserie, tranchier- und flambier-
kundige

Kellner und Serviertöchter

sowie

Küchenbursche

Telefon (052) 29 46 65

Familie Alberts

Restaurant Gutschick

M+S 297

Gesucht wird tüchtige, sprachkundige

Restaurationstochter

Offerten bitte an:

Hotel Weisses Kreuz, 3818 Grindel-
wald, Tel. (036) 53 24 92

8293

Hôtel à Montreux

cherche pour le 1er février 1973, ou date à convenir,
jeune fille, débutante, comme

tournante économat et réception

pour une année.

Faire offre à

Hôtel Helvétie, 1820 Montreux

8290

Wo ist jüngerer

Koch/Küchenchef

der Freude hat, ein Restaurant an schönster Lage am Bodensee zu führen und verschiedene Spezialitäten kennt, Mitarbeiter führen kann und dafür bei guter Entlohnung und geregelter Arbeitszeit ein gutes Arbeitsklima zu schätzen weiss.

Schreiben Sie mit den nötigen Unterlagen bitte unter Chiffre 8365 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



HOLIDAY INN
LUXEMBOURG

European Centre
P.O. Box 200, Luxembourg

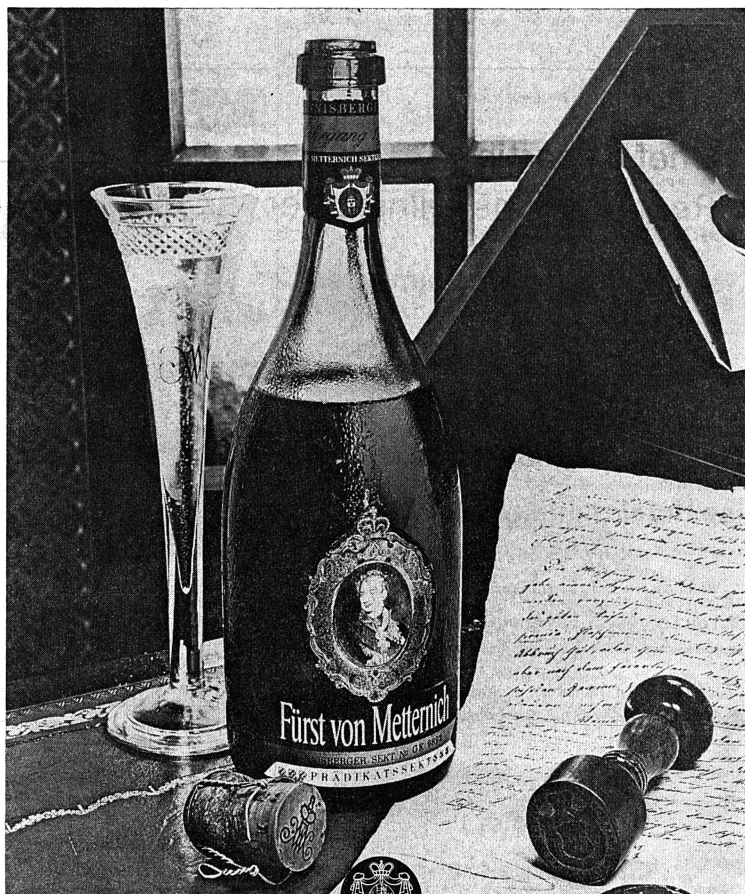
Holiday Inn

Think

as far as your career is concerned

Assistant front office Manager Sous-chef Chef de partie

828



Mit seinem Namen können Sie Geschäfte machen, die sich „fürstlich“ lohnen.

Ein Sekt ist immer so gut wie sein Wein. Der Sekt Fürst von Metternich verdankt seinen besonderen Charakter den kernigen und stahligen Weinen, die seit alters her im Bereich Johannisberg im Rheingau kultiviert werden. Die feine Ausgewogenheit und Abrundung seines Buketts geben ihm die edlen Rieslingweine der Fürst von Metternich'schen Domäne Schloß Johannisberg.

FÜRST VON METTERNICH
Prädikatssekt

Generalvertreter Schweiz: INTRACO LTD., Güterstr. 141, 4008 Basel, Tel. (061) 35 20 50/59

INITIATIVER

Küchenchef

der innerhalb einer **führenden Hotelkette** die gute europäische Küche mit den Erkenntnissen modernen Kochens verbindet.

Wir suchen einen **«Köchner»** – egal welchen Alters, dem nicht allein das Kochen Freude macht, sondern der auch ein aus **Mitarbeitern** bestehendes Team zu führen versteht.

Angebot unter Chiffre 827 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Für unsern erstklassig geführten Night-Club suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft

Portier

Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit.

Falls Sie an dieser Stelle interessiert sind, schreiben Sie uns bitte oder rufen Sie uns an.

Telefon (031) 22 50 41, Herr Sturzenegger erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Asa 79-901/1

Hôtel Royal 3963 Crans-sur-Sierre

engage pour saison d'hiver

1 femme de chambre

1 femme de chambre tournante

Faire offres à la direction, téléphone (027) 7 39 31.

8291

Wir suchen ab 15. April 1973 für die Sommersaison als Nachfolgerin für unsere Sekretärin aus Zürich, die uns nach zehnjähriger Zusammenarbeit verlassen musste.

eine 1. Sekretärin/Réceptionistin und als Hilfe

eine Hotelpraktikantin

Deutsch, Französisch, Englisch sind erwünscht, Italienisch nicht erforderlich.

Wollen Sie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in nettem Team, so senden Sie Ihre Offerte an

Hotel du Lac, 22021 Bellagio (Como), Italien.

8380

Erstklasshotel am Thunersee sucht in Jahresstellen bestqualifizierte und verantwortungsbewusste

Chef de partie

Chef saucier

Chef garde-manger

Chef entremetier

Chef pâtissier

Tournant

Commis de cuisine

Offerten sind erbeten unter Chiffre 8369 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



seehotel meierhof

8810 horgen

Haus ersten Ranges mit 134 Zimmern sucht für sofort:

Loge: **Chauffeur-Chasseur**

Etage: **Zimmermädchen**

Service: **Serviertochter
Commis de rang**

Küche: **Chef saucier
Rôtisserie (Ende Dezember)
Commis pâtissier**

Buffet: **Buffettochter**

Office/
Küche: **Hilfspersonal**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an:
F. Lüscher, Direktor, Telefon (01) 7 25 29 61

8333

Hôtel de la Prairie
1400 Yverdon

cherche pour date à convenir

commis de cuisine chef de partie

Faire offre à
Hôtel de la Prairie
1400 Yverdon
Tel. (024) 2 19 19

8335



SCHAFFHAUSEN

SCHAFFHAUSEN

SCHAFFHAUSEN

SCHAFFHAUSEN

SCHAFFHAUSEN

Im kommenden Frühjahr eröffnen wir an zentraler Lage in Schaffhausen unser zehntes Radi-Restaurant mit 140 Plätzen, dazu Terrasse mit 90 Plätzen und einer Bierbar.

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

Geranten-Ehepaar

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

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

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

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

199



Hotel Merkur
Rôtisserie «Le Mazot»
3800 Interlaken
am Bahnhofplatz

Zur Ergänzung unseres Personalstabes suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft

Zimmermädchen Portier

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

8376

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht für die Wintersaison

Chasseur

Offerten sind erbeten an Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

8366

Hotel Belvedere 3700 Spiez am Thunersee

sucht auf anfangs Januar 1973 in Jahresstelle eine tüchtige, selbstständige

Sekretärin

NCR, Korrespondenz, Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift, Lohnwesen.

Bitte detaillierte Offerte mit Lohnanspruch an J. Urben, Dir.

8352

DYNAM HOTELS BIEL

Wir sind: ein Ring von 12 Hotels

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit;
Auswahl und Freizügigkeit im Ring;
Weiterbildungskurse;
Aufstiegsmöglichkeiten im Ring;
Dienstaltersgeschenke;
freie Rechtsauskunft.

Wir suchen: **Küchenbursche/-mädchen
Koch
Buffetdame
Serviertochter und Kellner
Nachtportier**

Offerten bitte an:

Dynam Hotels, Dr. M. Widmer, Nidaugasse 14, 2500 BIEL
Tel. (032) 2 12 22

8292

Swiss Centre Restaurants

im Herzen von
LONDON

suchen für Frühjahr 1973 einen

Headwaiter

(Mindestalter 25 Jahre)

Sie sollten sich ausweisen können über Kenntnisse in:

- Führung einer Brigade
- Service
- Küche
- Englisch

Diese Position ist eine Herausforderung:

Sie sind verantwortlich für
- den gesamten Verkauf in einem unserer Restaurants;
- Sie führen eine Brigade von 1 oder 2 Headwaiter Assistants, einer Hostess und 20-30 Kellnern.

Wir bieten Ihnen:

- überdurchschnittliche Bezahlung;
- Qualifikation für eine weitere berufliche Laufbahn;
- das Flair einer Weltstadt.

Wenn Sie grundsätzlich bereit sind, sich für mindestens 18 Monate zu verpflichten, bewerben Sie sich bitte bei:

SWISS CENTRE RESTAURANTS
Personnel Manager
10 Wardour Street
London W. 1
England



8285

Hôtel Eden, Genève

engagement de suite ou date à convenir

**gouvernante
aide directrice**

Bon salaire pour personne capable.

Offre avec copies de certificats et photographie à la direction.
Hôtel Eden, 1211 Genève 21.

8349

**BÄTTERKINDEN**Bestbekannter Spezialitäten-Landgasthof sucht für **sofort** oder nach **Uebereinkunft** nette, tüchtige**Serviertochter oder Kellner**

für gepflegten Speiseservice in gediegenen Räumlichkeiten. Sehr schöner Verdienst, nettes Arbeitsteam, Einzelzimmer, geregelte Freizeit.

Für **Frühjahr 1973** suchen wir nette, junge Tochter von 16 oder 17 Jahren als**Buffetlehrtochter**

um anschliessend evtl. die Servicelehre mit Abschlussprüfung zu absolvieren.

Angenehme Bedingungen, abwechslungsreiche Arbeit, geregelte Freizeit.

Offerten bitte an

Max Hubler-Bütikofer, Gasthof Krone,
3315 Bätterkinden, Telefon (065) 440 12.

8367

Horeba-Betriebe AG Basel

sucht per anfangs Januar 1973

Geratenehepaar**Chef de service**
(gelernter Koch)**Aide du patron / Bürolist****Küchenchef****Koch****Hilfskoch / -köchin****Buffetpersonal****Küchen- und Reinigungspersonal**

Wir bieten Jahresstellen, Leistungsprämien sowie Kost und Logis.

Offerten an:

A. Gut, VR-Präs., Horeba-Betriebe AG, Oberer Rheinweg 3, 4000 Basel.

8354

GENÈVE**Hôtel Mon Repos**

cherche pour son restaurant

1 chef de rang**1 demi-chef de rang****1 commis****1 stagiaire**

S'adresser à Mme Keller, 131, rue de Lausanne, 1202 Genève.

8346

Wir suchen für Anfang 1973 ein jüngeres

Pächter-Ehepaar

für ein neues Restaurant in Illanz (GR) mit 60 Plätzen und dazugehöriger Sonnenterrasse mit zirka 30 Plätzen.

Der Mann sollte Koch sein oder wenigstens gute Kochkenntnisse besitzen.

Die Frau sollte einen guten Umgang mit den Gästen pflegen können.

Es stehen zwei neue Wohnungen zur Verfügung, welche für die Wirtsfamilie und das Personal vorgesehen sind. Dieser Betrieb kann mit dem dazugehörenden Kleininventar gemietet werden.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Gaststätten-Betriebs AGPostfach 19, 7000 Chur
Telefon (081) 22 15 30, Herrn Winkler verlangen.

8381

Bellevue Palace Hotel Bern

sucht in Jahresstellen mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Chef de rang
Chef d'étage
Commis de rang
Etagengouvernante
Aide-gouvernante
für Office**Buffetbursche**

oder

Buffetdame**Chef tournant****Commis pâtissier****Büropraktikant(in)**

für die Bon- und Warenkontrolle.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

H. Kunze, Personalchef, Bellevue Palace Hotel, Bern.

8334

Spezialitätenrestaurant**Rôtisserie****Rautistube**

Altstetterstr. 206, 8048 Zürich, Tel. (01) 62 85 60.

Wir suchen

Commis de cuisine

P 44-303346

Hotel Eiger, 3823 Wengen

sucht

Stütze der Hausfrau

(ältere Frau)

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 weisses Kreuz, Lyss

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft jungen

Kellner oder Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Freizeit, Zimmer im Hause.

Anfragen an

Fam. Winkelmann
Tel. (032) 84 13 04

P 06-1714

**Hotel Bellevue**
6356 Rigi Kaltbad

sucht

Volontärin-Tournante

für Lingerie, Etage und Büro.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

8231

Rôtisserie**MÜHLE
RAD**

Wir suchen auf 1. Dezember oder nach Uebereinkunft

Chef de rang

jung, versiert und sprachgewandt (Schweizer erhalten den Vorzug)

Buffettochter

(Anfängerin wird angelernt)

Sind Sie initiativ und arbeiten Sie gerne in lebhaftem Betrieb mit einem jungen Team, so schreiben oder telefonieren Sie uns sofort.

Verlangen Sie Herrn Rob. Näpflin
Telefon (041) 61 13 55

8240

Hotel Schützenhaus Stansstad
Telefon 041 61 13 55**RESTAURANT Le Gambrianus****HÔTEL DE FRIBOURG****DANCING - NIGHT-CLUB Koji Yama**

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

chef de partie**demi-chef****commis de cuisine****employe(e) de buffet**

Conditions de travail intéressantes.

Horaires réguliers. Place à l'année (permis B ou C). Possibilités d'apprendre le français.

Veuillez soumettre vos offres à:

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

8208

KROPF
* Urigenössliche Bierhalle beim
Paradeplatz. Seit 100 Jahren
Treffpunkt der Gulgelaunten.
Telefon 25 18 05
Salmenbiere

Auch im Herzen der Stadt Zürich lässt sich gut leben. Hätten Sie Freude, in einer Köchinnenbrigade und in einem lebhaften Speiserestaurant zu arbeiten? Ich suche für sofort oder nach Uebereinkunft junge

KÖCHIN

Ich biete gute Anstellungsbedingungen und komfortable Unterkunft.

Offerten an J. Brüttsch, Salmen-Restaurant «Kropf» am Paradeplatz, 8001 Zürich, Telefon (01) 25 18 05.

8361

Hôtel Rosalp, 1935 Verbier

cherche pour entrée de suite ou à convenir

chef de cuisine**chef de partie**

Très bon salaire.

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

8368

Für die kommende SKISAISON suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Housekeeping:	Gouvernante
Zentralwäscherei:	Lingeriegouvernante
A-la-carte-Küche:	Glätterin
Hotelbar:	chef Restaurateur
English-Pub:	Barmaid
Divers:	Anfängerin
	Servierlehrtochter
	Buffetier-(tochter)
	Hotelmaler
	Jahresstelle

Bitte richten Sie Ihre Offerte an die
DIREKTION HOTEL DU MIDI, 7270 Davos,
Tel. (083) 3 60 31.

8224

Privatlinik Linde in Biel sucht eine

junge Tochtermit guten Kochkenntnissen.
Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft.

Sollten Sie sich für die Stelle interessieren, dann schreiben oder telefonieren Sie an die Verwaltung der

**Klinik Linde, Blumenrain 105
2500 Biel
Telefon (032) 3 81 81**

P 06-1851

Gesucht für kommende Wintersaison

1 Serviertochter

(evtl. Anfängerin)

sowie

2 Officemädchen

auch Ausländerinnen.

Offerten sind erbeten an Familie V. Raguth-Schumacher,

**Restaurant Acla-Grischuna
7078 Lenzerheide
Tel. (081) 34 13 65**

8363

**Hotel Eden au Lac
Zürich**

sucht nach Uebereinkunft

Chef de partie**Chef de rang**
(Restaurant)**Commis de rang**
(Restaurant)
ZimmermädchenOfferten bitte an die Direktion. (Ausländer nur mit Jahresbewilligung.)
Telefon (01) 47 94 04.

8359

Gesucht von

Hotel Eden, 7050 Arosa**Economatgouvernante****Chef rôtiisseur**

Offerten erbeten an H. Kühne, Hotel Eden, Arosa.

8314

sommerau
ticino
hotel restaurant

110 Betten, Zimmer mit Bad, Dusche, WC, Telefon, Radio, Italienische Spezialitäten, Locanda Ticinese, Restaurant, Speisesaal, Bankettsaal

Dietikon
Zürcherstr. 72
Tel. 88 28 76

sucht nach Uebereinkunft

Assistant ManagerKenntnisse in: Service
Personalführung
Organisation
Fremdsprachen**Serviertöchter oder Kellner**

für Restaurant français und Passantenrestaurant.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns!
Es lohnt sich, Auskunft über Ihre zukünftige Stelle einzuholen.Direktion
Telefon (01) 88 28 76 Hr. Frapolli

P 44-3140

Gesucht nach Uebereinkunft tüchtige, sprachkundige

Hotelsekretärin (Aide du patron)

In lebhaften, mittelgrossen Hotel-Restaurationsbetrieb.

Offerten an:

**Hans Wüger, Hotel Sternern,
Oerlikon, Schaffhauserstr. 335,
8050 Zürich, Tel. (01) 46 77 77**

8328

**Hôtel-Restaurant Tête-de-Ran
2208 Les Hauts-Geneveys
Téléphone (038) 53 33 23**Jura neuchâtelais, 1425 m,
ouvert toute l'année.
Places saisonnières ou à l'année,
date d'entrée de suite
cherche:**2e cuisiner
commis de cuisine**Cours de français gratuits.
Tous les skilifts de région gratuits.Faire offres à la direction avec curriculum vitae,
copies de certificats et photo.

8337

**In unseren Restaurants
in Basel
sind folgende Posten
neu zu besetzen:****Paprika**Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44**Serviertochter
Kellner****Le Cochon d'Or**Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44**Chef de rang
Commis de rang****Le Bistrot**Aeschenvorstadt 48, 4000 Basel
Telefon 061 / 23 00 75**Chef de service
Kellner
Serviertochter**

In unseren attraktiven, modern konzipierten Restaurants bieten wir fortschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Freizeit, sehr guten Verdiensten und von den schönsten Arbeitsplätzen im Basler Gastgewerbe.

Schriftliche Bewerbungen oder telefonische Anfragen sind bitte direkt an den einzelnen Betrieb zu richten.

8247

SAVOGNIN**HOTEL PIZ MITGEL**sucht für die kommende Wintersaison, evtl. in
Jahresstelle:**2 Restaurationstöchter****2 Saaltöchter**Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren
Anruf. Telefon (081) 74 11 61.

7972

WENGEN, Berner Oberland
Gesucht per Mitte Dezember für lange Winter- und
Sommerseason:**Commis de cuisine
oder Köchin**

Offerten sind erbeten an

**Hotel Schöneegg, 3823 Wengen
Tel. (036) 55 17 25**

7768

Hotel Heggidorn

sucht auf Anfang Januar 1973

Jungkoch**Buffettochter**

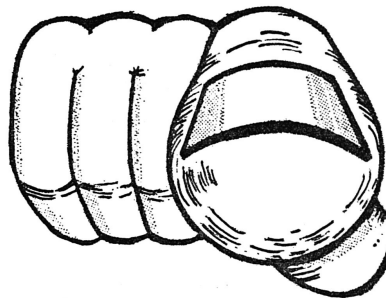
(evtl. Anfängerin)

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause.

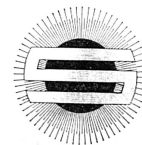
Sich melden bei:

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

7610

**THE PLACE TO GO!**Erstklasshotel (eröffnet Winter
1971/72) - 250 Betten

Hallenbad, Sauna, Fitness-Center,

Dancing «Go-in», Snack, Tea-room,
Rôtisserie**SUNSTAR HOTEL, GRINDELWALD**

sucht für die Wintersaison mit möglichst sofortigem Eintritt

Sekretärin-Korrespondentin

(Deutsch, Französisch, Englisch)

Etagenportier

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Sunstar Hotel, 3818 Grindelwald, Tel. (036) 53 17 17

8280

Gesucht mit Eintritt nach Vereinbarung

Chef de réceptionmit dem Willen und der Fähigkeit, auch im Küchen- und Servicesektor
organisatorische Aufgaben zu übernehmen.

Der Bewerber sollte eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach mitbringen und eine gute Allgemeinbildung und positive Einstellung zum Tragen von Verantwortung haben.

Die Stelle, die ich bieten kann, ist attraktiver als der Text dieses Inserates.

Bitte nehmen Sie mit uns telefonischen oder schriftlichen Kontakt auf.

**O. Winzeler
Hotel Neues Schloss
Stockerstrasse 17, 8022 Zürich
Tel. 01 36 65 50**

8277

**Hotel Alexander am See
8800 Thalwil-Zürich**

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle:

EHEPAAR

Sie als

2. Gouvernante / Buffetdame

Er als

Chef de brigade

sowie eine

Köchin

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima mit geregelter Arbeits- und Freizeit sowie den Leistungen entsprechendes Salär.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.
Für telefonische Auskünfte (01) 7 20 97 01.

8270

SCHLOSS MAMMERN

CH 8265 Mammern am Bodensee – Schweiz

Für die LANGE SOMMERSAISON VOM 1. MÄRZ bis 1. DEZEMBER suchen wir die folgenden Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

- Réception:** Praktikantin
(Französisch und Englisch)
- Etage:** Assistentin der Gouvernante
Zimmermädchen
(mit Erfahrung)
Tournante
(hoher Lohn)
Hilfsszimmermädchen
(Anfängerin)
- Küche:** Chef entremetier
2. Entremetier
Commis de cuisine
Pâtissier
Diät-Assistentin
Diät-Köchin
- Service:** Chef de rang
(Chef-de-service-Vertretung)
Saaltochter
(mit Erfahrung)
Tournant
(hoher Lohn)
Hilfssaaltochter
(Anfängerin)
- Lingerie:** Büglerin
Lingeriemädchen

Wir bieten: überdurchschnittlicher Verdienst,
gepflegte Atmosphäre,
angenehmes Arbeitsklima,
Kost und Logis.Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an
die Direktion – Herrn G. G. Näpfli – Tel. (054) 8 65 71.

8206

Recherchons

commis de cuisine

ayant terminé apprentissage URGENT.

Faire offre à:

Motel du Soleil, 3958 Saint-Léonard, tél. (027) 9 68 68

8191

Hotel Friedegg, Wildhaus

sucht für lange Wintersaison

Allein-Saaltochter oder- kellner

selbständiges Arbeiten, evtl. 1 Fremdsprache

Zimmermädchen

evtl. Anfängerin.

Die Arbeitsplätze werden gut entlohnt unter Beachtung der GAV-Bestimmungen.

Eintritt zirka Mitte Dezember oder nach Uebereinkunft.

Bitte Offerten mit Gehaltsansprüchen an Familie H. Wyss-Forrer, Hotel Friedegg, 9658 Wildhaus 2.

8209

Grand-Restaurant
Tea-room
Confiserie
«Schuh»
3800 InterlakenWir, ein renommierter Betrieb im Berner Oberland, suchen für sofort
oder nach UebereinkunftChef de partie
(für sofort)Saucier
(für sofort)

Buffeldame

Allgemeingouvernante

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihr Schreiben.
Familie F. Beutler jun., Telefon (036) 22 94 41.

8269

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

Frontdesk:
Nachttelefonist(in)Restaurant
Nova-Top:

Empfangshostess

Kassiererin

Chef de rang

Commis de rang

Clubbar:

1. Barmaid

Commis de bar

Barlehrtöchter

Administration:

Buchhalter(in)

Nehmen Sie unverbindlich

telefonisch oder schriftlich

– Kontakt auf mit unserem

Personalchef Hr. F. Gassmann.

Selbstverständlich wird Ihre

Bewerbung vertraulich

behandelt.

Badenerstrasse 420,

8004 Zürich,

Tel. (01) 54 22 21.

825



Hotel Nova-Park – wo man sich trifft

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21



Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison 1972/73

Hilfs-Etagengouvernante

Zimmermädchen

Buffeldame

Glätterinnen

Näherin

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Palace-Hotel,
7500 St. Moritz, Telefon 083 16 16

8355

Unterberg / Hochybrig

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in mittleren Hotelbetrieb

1 Koch oder Köchin

1 Serviertöchter

2 Mädchen für Zimmer
und Lingerie

Wir bieten beste Anstellungsbedingungen sowie gratis Skifahren in der Freizeit am hoteleigenen Skilift.

Hotel-Restaurant Alpenhof
8842 Unterberg
Fam. Marty
Tel. (055) 56 13 53
oder 56 11 48

7939

CHAÎNE NOVOTEL

engage

directeur et sous-directeurs

d'établissements. Les candidats devront avoir une solide expérience de l'hôtellerie et de la restauration moderne et avoir déjà assumé des responsabilités identiques.

18 Nototels seront ouverts en 1973 en France, Belgique et Suisse.

834

Envoyer C. V. détaillé, photo et prétentions à la direction du personnel, Chaîne Novotel, S.I.E.H. Autoroute A. 6, 91000 EVRY.



First-rate men for first-rate hotels and restaurants



Für ein Erstklasshotel im Norden Griechenlands suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) Deutsch sprechende

Fachleute für Réception und Service

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

8356



Dans le cadre de son extension

l'Institut international de Glion

engage

professeur de service

pour compléter son équipe d'enseignants au restaurant.

Nous offrons:

- emploi à l'année,
- cadre et ambiance de travail de qualité,
- horaire et congé réguliers fixes,
- vacances en été et pendant les fêtes de fin d'année assurées,
- conditions matérielles en rapport avec les qualifications du candidat.

Nos exigences:

- personnalité de bonne formation scolaire et professionnelle,
- expérience dans la profession,
- parfaite maîtrise de la langue française; anglais souhaité,
- tenue personnelle impeccable,
- goût pour la formation; intérêt pour les jeunes.

Date d'entrée début 1973 ou à convenir.

Les offres, accompagnées de documents usuels, sont à adresser au directeur de l'institut, avec la mention «personnelle».

8197

Restaurant
Schloss Wülflingen
8408 Winterthur

sucht in gepflegten Restaurationsbetrieb mit regem à-la-carte- und Banquetservice jungen, dynamischen

Commis de cuisine

Sehr gut bezahlte Stelle sowie moderne Arbeitsbedingungen.
Eintritt sofort oder auf 1. Dezember 1972.

Offerten an Familie W. und B. Zimmermann, Telefon (052) 25 18 67.

8227

Hôtel California, Genève

cherche

une gouvernante

nourrie, logée.

Faire offre à la direction, 1, rue Gevray, 1201 Genève.

8243

St. Moritz
Wir suchen

per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Chef saucier

Schätzen Sie eine kameradschaftliche Atmosphäre in einem neuen Restaurant, geregelte Arbeitszeit, ein leistungsgerechtes Salär und sehr schöne Unterkünfte?

Dann rufen Sie uns bitte an oder schreiben Sie uns kurz.

Restaurant RADI, Fam. J. P. Scherz
7500 St. Moritz Bad, Tel. (082) 3 30 22

199

Kornhauskeller, Bern

sucht in modern eingerichteten Betrieb in Jahresstelle

Restaurationstochter

Entremetier

Koch-Pâtissier

bei gutem Verdienst und geregelter Arbeits- und Freizeit.
Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

Wenden Sie sich bitte an:

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

7969

Erstklassrestaurant am Genfersee

Wir suchen einen qualifizierten und verantwortungsbewussten

Saucier/Sous-chef

eventuell als Aushilfe für 2 Monate

sowie einen tüchtigen

Commis de cuisine

Offerten bitte an die Direktion.

Hotel des Alpes und
Restaurant Le Pertems SA
1260 Nyon, Tel. (022) 61 49 31

8051

MONTANA-VERMALA

Hôtel Asters

cherche pour la saison d'hiver

une secrétaire

Tél. (027) 7 22 42.

8301



Restaurants- und Hotelbetriebe
Fred Tschanz, Zentralbüro Stammhaus
8604 Hegnau/Volketswil (Tel. 01/86 67 29)

suchen

Chefsekretärin

Wir erwarten:

- KV-Abschluss oder öffentliche Handelsschule und Büropraxis,
- Organisationstalent,
- Sinn für Zahlen,
- Erfahrung im Gastgewerbe von Vorteil.

Wir bieten:

- interessante, sehr anspruchsvolle Tätigkeit,
- gute Salarierung,
- nettes Arbeitsklima,
- freie Kost, evtl. Logis,
- normale Bürozeiten.

Eintritt nach Vereinbarung.

8260

Ich suche einen

Alleinkoch - Chef

mit dem Willen und den Fähigkeiten, meine Küche zu reorganisieren, sie nach neuesten Erkenntnissen zu führen. Daneben ist ein Lehrling auszubilden.

Bitte Offerten an

E. Bürgi, Hotel Rebstock, 5262 Frick,
Telefon (064) 61 12 65.

8248



sucht für kommende Wintersaison

Saalkellner

Zimmermädchen
(Ersatz infolge Krankheit)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind zu richten an:

Hotel Seehof, 7050 Arosa, Tel. (081) 31 15 41

7922

Gesucht für kommende Wintersaison

Saaltochter oder Kellner

Kindermädchen

Deutsch oder Französisch sprechend. Guter Verdienst. Geregelter Freizeit.

Offerten schriftlich oder telefonisch (028) 4 06 12

Hotel Elite, 3925 Grächen

Wir suchen tüchtige

Restaurationstochter

in gutes Speiserestaurant im Zentrum von ZUG.

Jahresstelle, prima Arbeitsklima, sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:

Emil Ulrich
Restaurant Hirschen, 6300 Zug
Tel. (042) 21 29 30

8284

Hotel Bahnhof
8200
Schaffhausen

Gesucht in Jahresstelle

Aide du patron/
1. Sekretärin
Barmaid
für Hotelbar.

Offerten sind erbeten an
A. W. Graf,
Tel. (053) 5 40 01.

8297

Gesucht nach Uebereinkunft tüchtige, fachkundige

Alleingouvernante

in mittelgrossen Hotel-Restaurationbetrieb.

Offerten an:

Hans Wüger, Hotel Sternen,
Oerlikon, Schaffhauserstr. 335,
8050 Zürich, Tel. (01) 46 77 77

8329

Die ARA Services, Inc. sucht für ein

Luxusrestaurant

in den USA

Küchenchef

Die ARA bietet eine selbständige Aufgabe mit interessanten Aufstiegsmöglichkeiten und der Position angemessene Dotierung. Die Reisekosten werden selbstverständlich übernommen (voll nach einem Anstellungsjahr).

Richten Sie Ihre Bewerbung mit handschriftlich tab. Lebenslauf, Lichtbild und Zeugniskopien bitte an appetitocatering, 444 Rheine, Postfach 320.

830

Grosskurort Amden

Wir suchen für sofort ein

Zimmermädchen
Guter Lohn ist zugesichert.

Offerten sind zu richten
an Familie Thoma,
Pension Alpenblick,
8873 Amden,
Tel. (058) 46 11 72.

P 19-25505

VERBIER

Restaurant
La Camargue

cherche pour la saison d'hiver

une sommelière
sachant les 2 services.

Tél. (026) 7 21 53.

P 36-34989

Gesucht nach Zermatt für die Wintersaison

Koch oder Köchin

Telefon (028) 7 79 23

8194

Atlantis Hotel

Zürich

Döltschweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00



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

Wir suchen:

Hostess für d'e Information

Telefonistin
(sprachkundig)

Nachttelefonist(in)
(sprachkundig)

Sekretärin
(für Buchhaltung, möglichst mit EDV-Erfahrung)

Kontrolleur

Chef de partie

Chef de rang
(erfahren)

Demi-chef de rang

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

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

8062

Hotel Raetia, 7050 Arosa

Mit Eintritt auf den 15. Dezember 1972 suchen wir noch die folgenden Mitarbeiter

Commis de cuisine

Pâtissier

Kochlehrling

Zimmermädchen

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

8132

In neues Kleinhotel mit gediegenes Restaurant (Grill-room), Taverne, Bar suchen wir für lange Sommersaison oder in Jahresstelle:

Commis de cuisine

Kellner oder Serviertochter

Serviceanfängerin

Barcommis oder Lehrtochter

Buffetlehrtochter

Zimmermädchen und Hilfszimmermädchen

Telefonieren oder schreiben Sie uns:

E. Tobler, Hotel Rütliblick,
6443 Morschach, Tel. (043) 31 28 31

8511

Hotel-Restaurant Bernerhof
3823 Wengen

sucht noch für lange Wintersaison oder in Jahresstelle in junges Team folgende Mitarbeiter

Commis de cuisine

Köchin

Zimmermädchen

sprachkundig.

Eintritt anfangs Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Unterlagen an die Direktion
Hotel Bernerhof, 3823 Wengen oder
Telefon (036) 55 27 21 (Herr Schneider)

8139

Hotel Schiller

Luzern

sucht in Jahresstelle. Eintritt nach Uebereinkunft:

2. Réceptions-Sekretär(in)

für Réception, Bedienung der Telefonzentrale, Journalführung (Anker-Buchungsmaschine). Es wollen sich nur sprachkundige (speziell Englisch) Bewerber(innen) melden, welche auf ein längeres Anstellungsverhältnis reflektieren.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an das Personalbüro, Hotel Schiller, 6000 Luzern.

8238

Pension Rendez-vous in Saas Fee

sucht für die Wintersaison 1972/73:

- 1 Serviertochter**
- 1 Zimmermädchen**
- 1 Anfangssekretärin**

Hoher Verdienst.

Telefon (028) 4 84 40.

8217

POSTHOTEL*Valbella



7077 Valbella-Lenzerheide (GR)

sucht für kommende Wintersaison mit Eintritt sofort oder nach Ueber-einkunft

1 Telefonist(in)

Eilofferten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion
Posthotel, Valbella
Tel. (081) 34 12 12

8320

Hotel Steffani

7500 St. Moritz

sucht für sofortigen Eintritt

Hilfsgouvernante/Aide du patron

Buffettochter

für unsere Cafeteria.

(Anfängerin kann angelernt werden.)

Offerten sind erbeten an:

Moritz Märki, Hotel Steffani, St. Moritz, Tel. (082) 3 38 41

8319

Nach Basel gesucht auf Mitte Dezember oder nach Uebereinkunft

junge Barmaid

(eventuell Anfängerin mit Servicepraxis)

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten bitte an: Herrn Loppacher

Stöckli Bar
Barfüsserplatz, 4000 Basel
Tel. (061) 25 15 92

8317



Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Restaurant la Bouillabaisse Kellner oder Serviertochter

für gepflegten Service in stark besuchtem Spezialitätenrestaurant, mit Umsatzbeteiligung. (Direktkassierend.)

Hummerbar **Serviertochter**
auf 1. Februar 1973
Top-Stelle für Top-Tochter

Küche **Chef de partie**
Jungköche

Trotz grosser Küchenbrigade interessante, abwechslungsreiche Arbeit und freundliche, kameradschaftliche Atmosphäre.

Auskunft erteilt:
G. Roncagalli, Personalchef, Tel. (01) 23 17 90

8316



Das Erste
Maienäss-Hotel sucht:

1 Top-Sekretärin,
die mehr werden möchte, als top sein.

Die lange Wintersaison könnte in eine
Jahresstelle umgewandelt werden.
Ihr Telefonanruf freut uns sehr.

Hotel Guarda Val
Sporz
7078 Lenzerheide
Telefon 081 / 34 22 14

8313

Gesucht in Jahresstelle

Commis de cuisine

Sehr guter Verdienst.

Eintritt 15. Dezember 1972 oder nach Uebereinkunft.

Offerten an:

W. Feuz, Hotel Alpenruhe
3825 Müren, Tel. (036) 55 21 41

OFA 54109549



Gesucht nach **Dübendorf** in ein neu renoviertes Re-
staurant

selbständiger Alleinkoch

und

Serviertöchter

Telefon (052) 29 46 65
Familie Albarts

Restaurant Gutschick

M+S 297

Grand hôtel, région du lac Léman

cherche

2ème CHEF DE RÉCEPTION

Nous offrons:

- place stable
- bonne situation
- Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre avec curriculum vitae, photo et copies
de certificats sous chiffre 8199 à l'Hôtel-Revue, 3001
Berne.



Eine freundliche und nette

Serviertochter

findet bei uns den richtigen Arbeitsplatz!

Wir bieten sehr guten Verdienst und nette Wohnung
mit Bad.

Unser Team freut sich auf Ihre Mitarbeit - rufen Sie
uns einfach an.

Otto Gerber, Landgasthof und Hotel Schönbühl,
3322 Schönbühl/Bern, Telefon (031) 85 03 12

8187



Chef de partie

Commis de cuisine

Portier d'étage

Servicepraktikant(in)

Lingeriemädchen

Hilfspersonal

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne
Herr H. Stocker, Tel. (052) 23 22 31

8230

Hotel Savoy, Bern

sucht in Jahresstelle nette, freundliche

Hotelsekretärin

für Empfang, Kassa, Korrespondenz usw. Deutsch-, Französisch-, Eng-
lisch-, 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.

8300

AROSA

Gesucht ein selbständiger

Koch

neben Chef

auf Mitte Dezember.

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

8309

Hotel Victoria, Rom

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

jungen Praktikanten

für Mitarbeit im Empfang, Bonkontrolle und Warenausgabe.

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienische Grundbegriffe.
Gelegenheit zum Besuch von Sprachkursen am Institut Dante Aleghieri.

Offerten sind erbeten an:

Hotel Victoria, H. A. Wirth, Propr.,
Via Campania 41, I-00187 Roma.

8306

Zur Kommerzialisierung unserer mehr als 2000
Hotelbetten in 4 verschiedenen Hotels mit 4
und 5 Sternen suchen wir ab sofort

qualifizierten Sales Manager

mit Aufstiegsmöglichkeiten zum «Vice Presi-
dent for Sales» innerhalb unserer Gesell-
schaft.

Sprachkenntnisse in Spanisch erwünscht,
aber nicht erforderlich.

Bewerbung an:

Apartado 59
Puerto de la Cruz, Tenerife

8025



Hotel
Storchen
Schönenwerd

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

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

8339

Stellenangebote Offres d'emploi



Wir suchen jungen Koch als

Küchenchefanwärter

Als Patron-Stellvertreter werden Sie einer kleinen Brigade vorstehen. Haben Sie auch Interesse an Einkauf und Kalkulation, so wenden Sie sich bitte an:

R. Romano, Buffet CFF
2900 Porrentruy, Tel. (066) 66 21 35

8213

HOTEL-RESTAURANT MISCHABEL
3906 Saas Fee (Valais)

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

1 Serviertochter

eventuell Aushilfe, sehr guter Verdienst;

sowie auf 15. Dezember ebenfalls für lange Wintersaison

1 Saaltochter

Sich wenden an: Tel. (028) 4 61 18.

8193

Für unsere neue Konditorei in ZERMATT am Matterhorn suchen wir einen jungen, tüchtigen

Bäcker-Konditor

in Saison-, Jahres- oder Dauerstelle.

Für weitere Auskünfte rufen Sie uns unverbindlich an.

Tea-room Beck, 3920 Zermatt

Telefon (028) 7 72 48

ASSA 79-52058

Grand établissement de Genève cherche

gouvernante générale
des offices.

De préférence formation hôtelière. Connaissance de l'espagnol exigée, ambiance de travail agréable au sein d'une grande entreprise moderne à caractère international.

Si ceci vous intéresse vous êtes prié de prendre contact avec notre service du personnel.
Case postale 309, 1215 Genève 15.

8232

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Saaltochter

oder

Tochter mit guten Kenntnissen im Service

Fremdsprachenkenntnisse erwünscht. Fixlohn und Kost und Logis, Geregelter Freizeit.

Offerten sind zu richten an die Hausbeamtin der

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

7187

Restaurant «Du Pont»
8001 Zürich

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung in unseren vielseitigen RESTAURATIONSBEREICH

Chef de service
(auch weiblicher)

Die Position verlangt eine junge, initiative Persönlichkeit, welche befähigt ist, weitgehend selbständig einen grösseren Mitarbeiterstab zu führen.

Erfahrung in einer solchen Position ist erwünscht, aber nicht Bedingung.

Junge Leute mit entsprechenden Eigenschaften werden gut eingeführt und angelert.

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen Team mitzuarbeiten, dann schreiben Sie uns sofort mit den nötigen Unterlagen:

RESTAURANT «DU PONT»
Bahnhofquai 7, 8001 Zürich
Tel. (01) 23 67 35

8237

In un

ALBERGO FAMOSO

frequentato dalla migliore clientela internazionale rimane libera

LA GESTIONE DEL RISTORANTE

Si ricerca una coppia capace volenterosa per la gestione a partire stagione estiva 1973. Nessun investimento e richiesto perché il ristorante è completamente attrezzato.

Scrivere:

Hotel Il Pellicano, 58018 Porto Ercole
(Grosseto), Italia

8223

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Au bord du lac Léman, en parfait état d'exploitation

hôtel à vendre

pour cause de santé (difficultés pour l'obtention des autorisations de travail, le patron n'en peut plus).
Par son parc ombragé et fleuri, conviendrait à un institut pour débiles mentaux.

Capacité:

60 chambres toutes avec salle de bain
20 chambres d'employés avec eau courante
1 grande salle à manger
5 salons, ascenseur

Pour traiter:

nécessaire minimum fr. 1 000 000.-.

Faire offre sous chiffre 8330 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Neueröffnung in Buchs SG

Wir suchen zur Führung des sich im Bau befindlichen Bier- und Snack-Restaurants und Disco-Dancings an der Bahnhofstrasse ein junges, dynamisches und fachlich gut ausgebildetes

Pächter-Ehepaar

auf Frühsommer 1973.

Der Betrieb umfasst 80 Plätze im Parterre und 20 Plätze im Freien.
Das Disco-Dancing mit 80 Plätzen wird im Untergeschoss eingerichtet.
Spezielle Wünsche betreffend die Musikanlage können berücksichtigt werden.
Zur Übernahme dieses Betriebes sind grössere Eigenmittel für die Anschaffung des Kleininventars erforderlich.

Interessenten werden gebeten, eine kurze schriftliche Offerte mit Angaben über die bisherige Tätigkeit und Referenzen bis zum 20. Dezember 1972 zu richten an die

Brauerei Schützengarten AG St.Gallen

P 33-218

Spezialitäten-Restaurant
Hotel

an bester Lage in der Stadt Bern,
direkt neben dem SBB-Hauptbahnhof,
zu verkaufen.

Interessenten richten ihre Anfragen an:
Postfach 477, 8021 Zürich.

175

Zu mieten oder kaufen gesucht in Stadt Zürich oder Umgebung,
grösserer, ausbaufähiger

Restaurationsbetrieb (auch mit Hotel)

durch fachtüchtigen, kapitalkräftigen Interessenten.

Offerten an Direktion Treuhandstelle des

Schweizer Hotelier-Vereins, 18, rue de la Gare,
1820 Montreux

8303

Schulden
Bolli-
Treuhand AG

8405 Winterthur
Technikstrasse 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

Prescriptions
de place

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.

Deutlich geschriebene
Inseratentexte
erleichtern das Absetzen
und verhindern
unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse
möglichst in
Blockbuchstaben!



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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 6149 22

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu verpachten
Restaurant, Rôtisserie
 (Rôtisserie-Neubau)
 Nähe Laufen.
 Hervorragende Existenz.

Offerten an:
 M. Eng, Aarburg, Weinhandlung

P 23-448

HOTEL-RESTAURANT

auf gutem Platz 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.

101

FRANCE - près SAINT-TROPEZ A CEDER TRES BEL

ENSEMBLE HOTELIER

FORMULE INÉDITE - CONDITIONS FINANCIÈRES INTERESSANTES - SITUATION EXCEPTIONNELLE DANS REGION EN PLEINE EXPANSION ET APPELÉE A BÉNÉFICIER DE FUTURES RÉALISATIONS. D'INFRASTRUCTURE: PORT - GOLF - CENTRE URBAIN. Ecrire: No 69153 - HAVAS CONTACT - 3, place de Valois, (75001) PARIS - France qui transmettra.

825

zu verkaufen

am lago maggiore, direkt am see gelegen,

restaurant-pension

jahresbetrieb, zirka 100 plätze, 10 betten, grosse nebenräume, komplettes inventar, zirka 1000 quadratmeter umschung, baujahr 1961, parkplätze.

verkaufspreis fr. 480 000.-,
 hypothek möglich.

IMMOBILIARE ORSELINA SA
 CH-6644 Orselina
 Tel. (093) 75136

ASSA 84-41335

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 modernster eingerichteter Gastronomieküche per sofort oder nach Uebereinkunft zu vermieten.

Umsatz entsprechend dem persönlichen Einsatz und den Fähigkeiten des Mieters.

Monatlicher Mietzins Fr. 3000.-.

Barkapital für das zu übernehmende Inventar und Sicherstellung zirka Fr. 33 000.-, zahlbar vor Mietantritt.

Anfragen zwecks Besichtigung und näheren Angaben unter Chiffre OFA 2201 E an Orelli Füssli Werbe AG, Postfach, 3002 Bern.

A remettre, environs de Lausanne

café-restaurant

de grand rendement, chiffre d'affaire assuré.

Ecrire sous chiffre PZ 316732 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Gesucht

Beteiligung

an neuem Hotel (Zentralschweiz, Kantone Graubünden oder Tessin) zur Durchführung von Ernährung- und Gymnastikkursen, Managerferien usw. Kapitaleinsatz bis Fr. 500 000.- (Vorkaufrecht erwünscht, aber nicht Bedingung).

Anfragen, die streng vertraulich behandelt werden, unter Chiffre 8299 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

In bester Geschäftslage von Biel modern eingerichteter

Tea-room

zu verkaufen. Jahresumsatz zirka Fr. 500 000.-, Langjähriger Mietvertrag. Kapitalbedarf zirka Fr. 250 000.-.

Interessenten mit Kapitalnachweis erhalten weitere Auskünfte unter Chiffre S 920548 an Publicitas, Neuen-gasse 48, 2500 Biel.

Jeune couple suisse diplômé EH de la SSH avec expérience pratique cherche location

hôtel-restaurant

de bon standing moyen en ville de VD, NE ou GE. Réprise d'inventaire possible.

Faire offre sous chiffre O 343358-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Zu vermieten in Winterthur per 1. 4. 1973 gepflegtes

Speiserestaurant

an verkehrstechnisch günstiger Lage und mit interessanter Kundschaft (Industrie). Separate Speisesäle für kleinere und grössere Gruppen. Schöne, grosse Wohnung und Einzelzimmer.

Weitere Auskünfte unter Chiffre 41-900387 an Publicitas, 8041 Winterthur.

Mit bester Empfehlung

TABOR

TREUHAND- UND VERWALTUNGS AG.

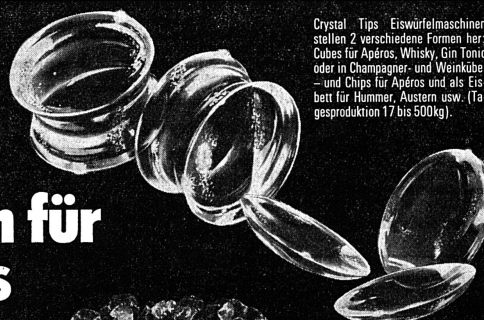
Birmensdorferstrasse 379 8055 Zürich
 Telefon 051 / 35 67 77/78

Mitglied des Schweiz. Treuhänder-Verbandes
 20 Jahre Erfahrung

Treuhandstelle
 Generalunternehmung
 Entwürfe und Planung
 Innenausbauten für:
 Restaurant - Hotel - Tea-Room - Bar - Kantine
 Büro, Laden
 sowie spez. Inneneinrichtungen
 Finanzierungen

Gutachten / Exp.
 Wohnhäuser
 Bürohäuser
 Servicestationen
 Immobilien
 Vermietungen
 Verwaltungen

3 von 622 Referenzen für Crystal Tips Ice Makers



Crystal Tips Eismaschinen stellen 2 verschiedene Formen her: Cubes für Apéros, Whisky, Gin Tonic oder in Champagner- und Weinkübel – und Chips für Apéros und als Eisbett für Hammer, Austern usw. (Tagesproduktion 17 bis 500 kg).

Crystal Tips Flockeneis wird hergestellt nach einem einfachen, robusten und messerlosen Säulen-/Wälzsystem, wobei das Eis weder geschnitten noch gehobelt wird, darum störungsfrei funktionieren der Flockeneismaschine (Tagesproduktion 150 bis 900 kg).



Eine USA-Eismaschine - in der Schweiz für unsere hohen Qualitätsansprüche hergestellt.

Herr Direktor L. Gredig, Hotel Kronenhof-Bellavista, Pontresina, bestätigt: «Wir haben vor Jahren auf Crystal Tips umgestellt. Damit sparen wir Zeit, Geld und Personal. Aus peinlichen Erfahrungen sind wir klüger geworden. Es gibt keinen Ersatz für Qualität – und für verärgerte Gäste auch nicht.»



Die besten Hotels, Restaurants und Bars verwöhnen ihre Gäste mit Crystal Tips.

Herr Direktor R. Schärer, Hotel zum Storch, Zürich, erklärt: «Renommée verpflichtet. Wir brauchen täglich gegen 200 kg Eis-Cubes und -Chips. Engpässe kennen wir nicht. Auch wenn unsere Gäste mehr und mehr nach dem «schönsten Eis» verlangen, mit Crystal Tips kommen wir nie in Verlegenheit.»



Der vollautomatische Crystal Tips Ice Maker bietet Ihnen Vorteile noch und noch:

Herr Direktor W. Schuler, Hostellerie Rigi, sagt: «Unsere Gäste sind vom kristallklaren Eis und seiner eigenwilligen Form hell begeistert. Unser Crystal Ice Maker hat uns noch nie im Stich gelassen. Übrigens: Im Notfall ist immer ein Autofrigo Service-Mann in Rufnähe.»

Coupon

Wir interessieren uns für eine bessere Eismaschine. Bitte, senden Sie Unterlagen über:

- ☐ Vollautomatische Eismaschine für 2 verschiedene Eisformen (Cubes und Chips)
☐ Vollautomatische Flockeneismaschine
 Wir bedienen _____ Personen pro Tag. Wir benötigen ca. _____ kg Eis-Vorrat.
☐ Wir haben einen sofortigen Bedarf. Bitte rufen Sie uns an. Tel. _____

HR 3

Name _____

Firma _____

Adresse _____

Hergestellt durch Autofrigo AG
 Schaffhauserstr. 473, 8052 Zürich
 Tel. 01/48 15 55.
 14 Servicestellen in der ganzen Schweiz.



Crystal Tips
 vollautomatische Qualitäts-Eismaschine
 Schweizer Fabrikat

Inserate in der Hotel-Revue haben Erfolg

Stellengesuche Demandes d'emploi



Initiativer Mann (26) mit Praxis in Lebensmittel-Industrie und Gastgewerbe, 2 Jahre Personalwesen, SIU-Absolvent Typ C, Fähigkeitsausweis A Kanton Bern, sucht

Wirkungskreis

als Geschäftsführer, Aide du patron, in Administration, Projektierungsbüro oder ähnlichem. Evtl. Mitarbeit der Ehefrau möglich (langjährige Serviceerfahrung).

Ihre freundliche Offerte erreicht mich unter Postfach 1177, 3001 Bern.

P 05-304521

Junge Holländerin sucht

Jahresstelle

in Hotel oder Restaurant, Zentralschweiz bevorzugt. Bisherige Tätigkeit: kaufm. Angestellte mit Buchhaltungskennnissen. Sprachen: Deutsch und Englisch.

Offerten mit Lohnangaben an:
Josef Buchmann, Kellerberg, 6034 Inwil.

P 25-302840

Deutschschweizer, 27, gelernter Koch, seit vier Monaten im Service tätig, sucht Wintersaisonstelle als

2. Barman oder Kellner

In der französischen Schweiz. Sprachen: Englisch sowie gute Französischkennnisse.

Offerten bitte unter Chiffre 8324 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Cherchons pour notre fils de 16 ans place comme

apprenti cuisinier

de préférence en Suisse romande.

Fam. Streuli-Amos, Restaurant «LA PIODELLA», 6933 MUZZANO.

8332

Zwei Freundinnen suchen für die Wintersaison Stelle als

SAALTOCHTER.

Berufskennnisse vorhanden. Berner Oberland wird bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 8326 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Initiativer und seriöser junger Schweizer, Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, sucht Stelle in Wintersaison als

Barman oder Dancingkellner

Offerten unter Chiffre OFA 1028 Zy an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Westschweiz

Junges Paar (SIE 21 - ER 27), Deutsche, Ausweis A, sucht für die kommende Wintersaison Stelle in einem guten Hotel zum Erlernen der französischen Sprache als:

ER: SOUS-CHEF ODER CHEF DE PARTIE
SIE: ANFANGSGOUVERNANTE ODER BUFFETDAME
Gute Zeugnisse vorhanden.

Ausführliche Angebote mit Lohnangaben bitte unter Chiffre 8342 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Serviertochter

Ausländerin mit Saisonbewilligung. Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, sucht Stelle.

Freundliche Offerten mit Angaben über Stellenantritt und Verdienst bitte unter Chiffre 8340 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef

Schweizer, Erfahrung in Erstklassenhäusern, sucht Stelle für die kommende Wintersaison.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 8345 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune homme, 25 ans, étudiant lettres, parlant français, anglais, italien, espagnol et avec de connaissances de l'allemand et du portugais, cherche place comme

réceptionniste

ou autre poste avec des possibilités de contact avec les gens. Permis jusqu'au 30 avril 1973. Entrée 15 décembre ou à convenir.

Faire offre sous chiffre 8364 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Serveuse

cherche place pour la saison d'hiver ou évent. Zurich.

Libre dès le 27 décembre.
Faire offres sous chiffre 22-473437 à Publicitas, 1401 Yverdon.

Hotelsekretärin/ Réceptionniste

in Schweizer Hotel. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Spanisch. Eintritt sofort oder per 1. 1. 1973.

Offerten unter Chiffre 44-303527 an Publicitas, 8021 Zürich.

Koch/ Kellner

Gelernter Koch, Servicekurs, Handelsschule, Raum Emmental oder Wintersaison.

Offerten unter Chiffre 8323 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Oesterreicherin, 20 Jahre alt, Gymnasium, Matura und Absolventin der Fremden-Verkehrs-Akademie, Bad-Hofgastin und Glesheim. Spricht Deutsch, Französisch, Englisch, sucht Stelle in einem Schweizer Hotel 1. Klasse für Empfang oder als

Hotelsekretärin

Eintritt ist jederzeit möglich.

Zuschrift an:
Dorothea Holzner, A 4910 Ried/Innkreis, Südtirolerstrasse 15.

P 05-30437

Bestausgewiesener Schweizer

Kellner

sucht bis Ende Januar Stelle in Hotel.

Offerten bitte unter Chiffre 8377 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef garde-manger (21)

Chef saucier

(28) suchen ab sofort Stelle für die Wintersaison. Auch einzeln. Langjährige Erfahrung in der Schweiz. Gute Zeugnisse können vorgewiesen werden.

Peter Klärting, Hans Dörr 5122 Kohlscheid Deutschland Bendstrasse 93

8373

Holländerin sucht Saison- oder Ganzjahresstelle in

Réception

Tüchtig, mehrsprachig, mit Praxis.

Offerten unter Chiffre 8372 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Serviertochter

auf Anfang Januar 1973 in sauberes und gut-besuchtes Speise-restaurant. Bevorzugt wird

Kanton Graubünden und die Ostschweiz. Gewünscht wird familiäres Arbeitsklima.

Offerten mit den üblichen Angaben unter Chiffre 8370 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge, sprachkundige

Barmaid

sucht nach Uebereinkunft interessanten Aufgabekreis, Garm-Hotel, Teakroom usw. (evtl. Pacht), auch Saisonstelle.

Offerten bitte unter Chiffre 8322 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

22jährige Sekretärin sucht Stelle in der französischen Schweiz als

Hotelsekretärin

Sprachen: Deutsch, Englisch (Italienisch).

Telefon: (045) 6 13 63.

8296

Serviererin

(22 Jahre), zurzeit in Baden-Baden, sucht für Anfang März in gutem Speiserestaurant eine Stellung. Gute Zeugnisse vorhanden.

Anfragen erbeten an Katia Sandor, 757 Baden-Baden, Gernsbacherstrasse 13, Deutschland.

8295

Junger Deutsche, Koch (19 Jahre), sucht in gutem Hause für Anfang März eine Stellung als

Demi-chef entremetier

Gute Zeugnisse vorhanden.

Anfragen erbeten an Wolfgang Behrendt, 757 Baden-Baden, Rettigstrasse 1, Deutschland.

8294

Pianiste

chantant en français et en allemand cherche une place pour la saison d'hiver, évent. pour les fêtes de fin d'année.

Tel. (021) 26 02 08.
OFA 69002160

Jeune Autrichienne

avec diplôme de commerce, école hôtelière, sachant l'allemand, anglais, connaissance français, cherche place pour la saison d'hiver en VALAIS pour se perfectionner dans la langue. De préférence réceptionniste ou fille de salle.

Faire offre sous chiffre 8343 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

17jährige Tochter sucht auf Frühling 1973

1 1/2-jährige Köchinlehrstelle

in mittleren Restaurations- oder Hotelbetrieb. Spricht Deutsch und Französisch und etwas Englisch. Kenntnisse vorhanden. Betrieb mit Familienanschluss in der Ostschweiz wird bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 8307 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Student oec.

sucht STELLE in einem Hotel. Muttersprache Deutsch, spricht Französisch und Englisch. Schulb. ital. Eintritt möglich ab sofort bis 8. Januar 1973.

Tel. (071) 22 34 45 (möglichst über Mittag)

P 33-310105

Junges Mädchen mit Belvoir-Diplom sucht für die Wintersaison im Oberengadin

geeigneten Posten

zur Weiterbildung.

Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre 13-30784 an Publicitas, 7000 Chur, oder Telefon (082) 7 17 64.

Jeune Tunisien, marié avec Suisse, cherche place dans station d'hiver, fait l'école hôtelière en Tunisie et possède le certificat de capacité suisse, avec expérience, comme

COUPLE GERANT ou AIDE DE PATRON

et femme comme

SECRETAIRE.

Faire offre sous chiffre 8321 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Jeune homme, 25 ans, Allemand, diplômes d'hôtellerie, bonnes références dans toutes catégories, anglais parfait, connaissances espagnol et français, cherche situation

saison d'hiver

en tant que aide de patron, réceptionniste, également cuisine, service du bar, avec possibilité d'améliorer son français.

Ecrire à:
Mr. Gérard Gierlich, 27, Flassheide, 2000 Hambourg 54 République Fédérale Allemande

8374

Sekretärin, 22 Jahre, sucht Stelle als

Hotelsekretärin/Réceptionniste

in Winterkurort. Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch.

Telefon (064) 22 85 00.

8371

Schweizer Ehepaar, 29/30 Jahre alt, versiert in allen Sparten des Hotellfachs, sucht

Direktionsposten

im In- oder Ausland, evtl. Uebersee. Frei ab Sommer 1973.

Offerten bitte an Chiffre 8350, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Verlobtes Paar: ER: Marokkaner; SIE: Schweizerin, sucht Stelle als

Kellner

in Dancing oder

Disc-Jockey

5 Sprachen, Hotelfachschule Spanien, und

Empfangssekretärin

Englisch, Deutsch und Französisch, NCRkundig, Diplom der Hotelfachschule Luzern.

Am gleichen Ort, aber nicht unbedingt im gleichen Betrieb.

Offerten bitte unter Chiffre 8348 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer (40), in gutem Hotel aufgewachsen, sucht Vertrauensposten als

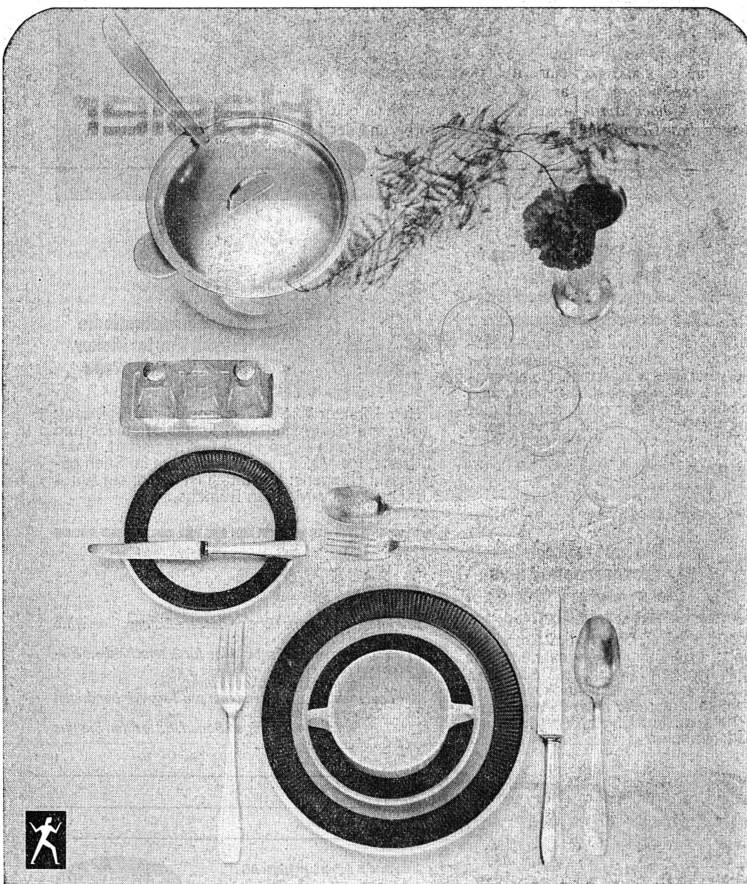
Stütze des Patrons

in guten Hotel- oder Restaurationsbetrieb (auch saisonweise). Branchenkundig (Fähigkeitsausweis), gute Allgemeinbildung (Matura). Verdienstmöglichkeiten Nebensache (unabhängig).

Offerten unter Chiffre K 304402 an Publicitas, 3001 Bern.

VORSCHRIFTEN

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



BEARD SA

Equipement hôtelier et ménager 1820 Montreux ☎ (021) 62 38 62 Télex 24 263
salles d'exposition à Zürich, Genève, Locarno, magasins à Montreux et Vevey

Gamme complète d'orfèvrerie argentée et acier inoxydable,
verrerie, porcelaine, ustensiles et batterie de cuisine



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

Verlangen Sie bitte unsere Preislisten.

Generalvertreter für die Schweiz:

Hugo Dubno, 8023 Zürich

Volkmarstrasse 4

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

Ehrlicher Genuss Pepita

Tafelgetränk aus Grapefruitsaft, Mineralwasser und Zucker.

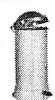


Umständehalber günstig zu verkaufen:

4 neue, grosszügige, neutrale Fauteuils

(Design Robert Haussmann), besonders geeignet für komfortablen Empfangsraum. Neuwert: Fr. 6000.-

Offerten unter Chiffre 8378 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Abfall-Boy

crème lackiert, Deckel vernickelt, Einsatz emailiert, Tretechanik, Höhe 56 cm, Stück nur Bestellen Sie heute noch **Fr. 98.50**

Telefon (041) 22 55 85.

Abegglen-Pfister AG Luzern



NEUE BAR-FACHSCHULE



Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BARSERVICE. Langjährige Kursleiterin.

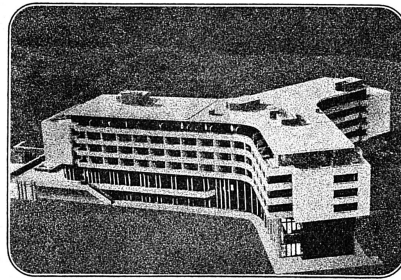
Tages- und Abendkurse in Deutsch, Französisch und Englisch.

SCHÜLER MIXEN selbst

Unsere BAR-Kurse beginnen:
29. Januar, 26. Februar 1973

NEUE BAR-FACHSCHULE

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

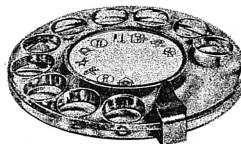


Atlantis Zürich –
ein Hotel, anders als alle andern;
ausgerüstet nach den neuesten Erkenntnissen

der modernen Nachrichtentechnik:
mit einer Haustelephonzentrale
Hasler SKW 1000

Hoteltyp

Verkaufschef Meier hat sein Tagespensum erfüllt. Im Hotelzimmer angekommen, liegt ihm auch die zuverlässige Erledigung der geführten Verhandlungen am Herzen. Auf seinem Zimmer-



telefonapparat wählt er die symbolische Nummer «Amtsausgang» und kann so direkt sein Geschäft anrufen. Zwecks Absprache technischer Fragen wählt er – wiederum direkt – die Nummer seines Ingenieurbüros. Ein halbes Dutzend weitere Anrufe tätigt Herr Meier, um sich für seine morgigen Besuche bei den Kunden anzumelden. Für alle diese Gespräche

braucht er keine Telephonistin und kein Kleingeld; auch keine Sanduhr. Die Gebührenerfassung ist in jeder Hinsicht sauber geregelt. Für die Hotelbuchhaltung, für Herrn Meier und für seine Spesenabrechnung. Das ist Dienst am Kunden. Froh über die reibungslose Abwicklung des Rapportwesens, kann sich Herr Meier nun der Speisekarte widmen.*

** Jeder amtsausgangsberechtigte Zimmertelephonzentralanschluss hat einen eigenen Gebührenzähler oder ist einer automatischen Gebührenerfassung angeschlossen. Letztere druckt Zimmernummer, Datum, Zeit, gewählte Nummer und die Gebühren sauber als Rechnung aus. Dies ist nur eine der zahlreichen Spezialanlagen der Haustelephonzentrale SKW 1000, welche Hasler-Ingenieure in Zusammenarbeit mit dem Hotelgewerbe und der*

schweiz. PTT entwickelt haben. Eine Möglichkeit mehr, Ihre

TELEFON-RECHNUNG

Zimmer	Bewertung	Gewählte Nummer	End. Nr.	Tag	Uhrzeit
400	180	030813421	506	11	1517

Gäste zu verwöhnen. Lassen Sie sich orientieren.

Hasler AG, 3000 Bern 14,
Belpstrasse 23,
Telefon 031 65 21 11
oder betreffende
Kreistelephondirektion

Hasler

Prescriptions de place

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.

B MIX a KURS r

der

Internationalen Barfachschule KALTENBACH

Kursbeginn

8. Januar

und

5. Februar 1973

Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch, Tag- und Abendkurse, auch für Ausländer, Neuzeitliche, fachmännische Ausbildung, Auskunft und Anmeldung:

Büro Kaltenbach, Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich, Tel. (01) 47 47 91.

Älteste Fachschule der Schweiz, Gegr. 1913

Zielgruppe

Gross-verbraucher:

Hotel-Revue.

denn:

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

usw.

darum:

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

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

Flambier-Tranchier-

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

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

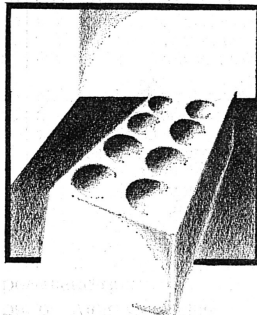
Nächste Kurse: 8. Januar besetzt, 5. Februar, 12. März, 7. Mai 1973



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

Auf unsere Böden können Sie bauen.

Denn für unsere Bodenbeläge und Teppiche übernehmen wir gerne die Verantwortung. Hier sind wir Spezialisten. Wir informieren Sie über alle Neuheiten auf dem Teppichmarkt. Wir beraten Sie kompetent, objektiv und persönlich. Wir zeigen Ihnen eine Auswahl nach Mass. Und wir übernehmen mit unseren gut eingespielten Teams alle Verlegearbeiten.



Auf Geelhaar können Sie bauen. Viele Beispiele beweisen das.

Teppichhaus
W. Geelhaar AG
Thunstrasse 7
3000 Bern 6
Telefon 031 43 11 44

Teppich-Showroom Zürich
Zweierstrasse 35
8004 Zürich
Telefon 01 39 34 24

Geelhaar

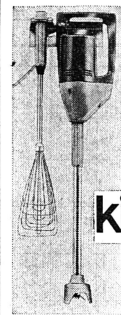
Die Geelhaar-Leute beraten fachlich einwandfrei, sind leistungsfähig und denken kostensparend. Ein Beispiel: Der Umbau des Hotel Christiania in Zermatt. Zum Teil wurden neue Teppiche geliefert. Und zum anderen Teil wurden die bereits vorhandenen Teppiche umkonfektioniert und neu verlegt. Den Speisesaal statteten wir mit einem neuen gemusterten Wilton (100% reine Schurwolle) aus.



Das Schwimmbad gestalteten wir auf originelle Weise: dort liegt heute ein Isofloor Print-Teppich in fröhlichen Farben. In Sauna und Garderobe verwendeten wir den international erfolgreichen Syntolan. Das ist ein wasserbeständiger, antibakteriell ausgerüsteter Teppichboden, der auch leicht zu pflegen ist.



Wirte und Köche sollten kochen, nicht rühren



Räumen Sie auf mit unrationellen Umtrieben! Sparen Sie Zeit und Geld! Schonen Sie Ihre Nerven, halten Sie Ihr Qualitätsniveau. Auch Hilfskräfte können leicht umgehen mit unserem

kitty GASTROMIX

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

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

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

Bezugsquellennachweis durch den Hersteller:
Gimelli & Co. AG, Zollikofen, Tel. (031) 57 23 23

Wieviele Kalorien?

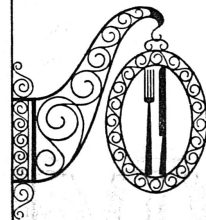
In Rösti oder Pommes-frites

Was bedeutet?

Chasseur

à la Parisienne

Salvagnin



Das sind nur einige von 460 kulinarischen Begriffen und Angaben, die im neuen

«ABC für Feinschmecker» stichwortartig erklärt sind.

Ideal als Neujahrsgeschenk für Ihre Gäste und das Personal.

BON	HR
Bitte senden Sie mir 1 Gratismuster mit Offerte für ... Stück	
Name: _____	
Adresse: _____	
PLZ, Ort: _____	
Polyprint-Gastronomie, Postfach, 3001 Bern	

Mitteilung an unsere Inserenten!

Da über Weihnachten und Neujahr die Dienste der PTT sowie der Druckerei der Hotel-Revue stark eingeschränkt werden, muss der Inseratenschluss für die Nummern 52/72 und 1/73 vorverlegt werden:

Inseratenschluss 52/72:
Donnerstag, 21. Dezember 1972, 11 Uhr
Inseratenschluss: 1/73:
Donnerstag, 28. Dezember 1972, 11 Uhr

Wir bitten unsere Inseratenkundschaft den vorverlegten Inseratenschluss bei der Auftragserteilung zu beachten; andernfalls wären wir infolge der über die Festzeit ausfallenden Arbeitstage nicht in der Lage, eine fristgerechte Erledigung der Aufträge zu gewährleisten.

Technische Leitung der Hotel-Revue

hotel
revue

Communication à nos annonceurs!

Comme, pendant les fêtes de Noël et de Nouvel-An, les services des PTT, de même que l'imprimerie de l'Hôtel-Revue doivent réduire leurs services, les derniers délais pour la réception des annonces pour les numéros 52/72 et 1/73 ont dû être avancés:

Dernier délai pour le no 52/72:
jeudi 21 décembre 1972, 11 heures
Dernier délai pour le no 1/73:
jeudi 28 décembre 1972, 11 heures

Nous prions nos annonceurs de bien vouloir respecter ces délais avancés lorsqu'ils passeront leurs ordres d'insertion, sinon nous ne serions pas en mesure, en raison des jours de travail chômés pendant les fêtes, de garantir la liquidation dans les délais de leur ordres.

Direction technique de l'Hôtel-Revue

hotel
revue