

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 81 (1972)
Heft: 51

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



hotel revue

Nr. 51 Bern, 21. Dezember 1972

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

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

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

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

Besinnung auf das Wesentliche

Das dieses schreibt, ist kein Hotellfachmann. Er hat nur einen breiten Einblick ins allgemeine Wirtschaftsgeschehen und möchte aus dieser Sicht ein paar Überlegungen zur Titelfrage geben.

Warum führen Sie ein Hotel? Die spontane Antwort «zur Sicherung meines und meiner Familie Lebensunterhalt» gibt nur die halbe Wahrheit. Denn es ist immer und vor allem Aufgabe, Berufung, Wer-Beziehen ist, wird seinen Gästen nicht nur Beförderung und Verpflegung geben, sondern darüber hinaus noch Heimatgefühl, Geborgenheit, Wohlbefinden. Selbstverständlich entsteht aus solcher «Erstung» auch Anspruch auf (sober) gute Entschädigung. Ob Sie's glauben oder nicht, dem Inhaber eines so geführten Hauses habe ich als Gast einmal gesagt: «Ihre Preise dürften ruhig etwas höher liegen...»

Moderne Grossbetriebe haben's schwer, wirklich «gastliche» Häuser zu führen. Je raffinierter die Gesamtkonzeption, desto mehr führt sich der Gast als «Nutzer» von Check-in über die computerkontrollierte Kreditkarte bis zum Check-out, oftmals mit Schlangenteilen verbunden. Zugabe: die organisatorischen Leistungen durchrationalisierter Häuser sind bewundernswert, aber echte Gastlichkeit beginnt mit dem Begrüssungs-Handschlag, des Wirtes oder seiner Gefährtin (wie) freuen uns, dass Sie wieder bei uns sind... tatsächlich; auch der Gast wird sich dann freuen.

Kürzlich durfte ich mit einer Hoteliergruppe im Gottlieb-Duttweiler-Institut zu Mittag essen. Allgemein wurde die Küche gelobt, als besser bezeichnet denn jene am Vortag in einem Grosshotel (im GD) kam der Chef persönlich um sich nach der Zufriedenheit seiner Gäste zu erkundigen. Tags zuvor wurden wir natürlich und anonym bedient. Da liegt der entscheidende Unterschied.

Beispiele belegen, dass auch im Grand Hotel häusliche Atmosphäre möglich ist, dort nämlich, wo die einzelnen Mitarbeiter das Persönliche pflegen: der Concierge, der Maître d'hôtel, das Zimmermädchen (sie kann durchaus Italienisch sein!). Auch solche Häuser müssen selbstverständlich «durchorganisiert» sein, aber im Hintergrund, der Gast soll möglichst wenig davon merken.

Echte Gastlichkeit bedingt grossen persönlichen Einsatz. Damit kommen wir zum Kosten- und zum Personalmangel-Problem. Ich glaube, man sollte über diese Fragen offen mit den Mitarbeitern und mit dem Gast reden. Die Gäste müssen wissen, dass heutige Mitarbeiter Anrecht auf angemessene Löhne, auf Freizeit und menschliche Beachtung haben. Menschliche Beachtung; darunter versteht ich die persönliche Anerkennung, die Nicht-Diskriminierung («nur ein Portier», «nur eine Servierkraft»), auch die Bereitschaft zum Dankes-Geden und zur angestrebten Herzlichkeit. Der Hotelier darf und soll mit seinen Gästen über diese Dinge sprechen, und sei's auch nur mit kleinen, oft zu wechselnden, Aufklärungsblättern («Lieber Gast! Hier ein paar Anregungen, wie Sie uns mitteilen können, die so geschätzte Atmosphäre unseres Hauses zu erhalten») herzlich, nicht schulmeisterlich geschrieben. Und warum nicht Gästen Einblick in die Lohnkosten-Entwicklung geben?

Mitarbeiter (schon in der Bezeichnung liegt der Unterschied zum «Angestellten») haben ein Anrecht auf Orientierung über die Gesamt-Betriebsführung. Auf dieser Basis sind «echte» Gespräche dann auch über Lohnfragen möglich (grundsätzlich wollen wir alle gut ver-

nehmen, aber kein Franken kann ausgegeben werden, das nicht vorher hereinkommt). Mitarbeiter sollen wissen, dass höhere Preise nur von Gästen gerne bezahlt werden, die sich wohlbefreit fühlen.

Der Führungstil ist von entscheidender Bedeutung für die Atmosphäre des Hauses. Pädagogischer Stil wirkt heute am häufigsten. Der Chef muss bereit sein, Kompetenzen und Verantwortungen zu delegieren, bis hinunter zum jüngsten Zimmermädchen. Natürlich muss Kontrolle damit verbunden sein – Zimmerkontrolle durch die Gouvernante (beispielsweise) verbunden mit dem Gespräch über die Bedeutung der Regelungen im Fröchten-Brief.

Der oberste Chef wird den Betriebsrapport (in der Version, am Wochenende) hoch hüten, um seine Mitarbeiter für bestimmte Ziele zu begeistern. Unabdingbar gehört auch die Mandatverknüpfung dazu: «Da's haben wir erreicht (zum Beispiel prozentuale Kostensenkung) und darüber wollen wir uns freuen. Das ist nicht, aber wir wollen im nächsten Jahr besser machen. Wer hat Vorschläge, wie wir unsere Ziele besser erreichen können?» Und vielleicht eine besondere Frage an die Jungen: «Ihr seid ältere als wir Alten. Wie würdet ihr die Probleme angehen? Wie könnte man Euch mehr Freude am Beruf geben? Ich höre Ihren Stossseufzer, lieber Leser: «Das alles sollen wir zusätzlich un-

ternehmen, wir armen Hoteliers, deren Arbeitszeit heute schon fast rund um die Uhr läuft». Darauf eine erste Antwort: Partnerschaftliche, Erziehung der Mitarbeiter zur Selbständigkeit, Wirken von Stund an entlastend und geben dem Chef mehr Zeit für die wesentlichen Aufgaben. Solcher Führungsstil erhöht aber auch den Leistungswillen und die Betriebsmoral – beides gewisse wichtige Beiträge zur Milderung des Personalmangels.

Und ein zweites: Entschlossen Sie sich zur überbetrieblichen Zusammenarbeit. Dazu die Grundregel: alle Arbeiten, die überall gleich sind, sollen zusammengelegt werden. Auch daraus werden Zeit und Kräfte für die wichtigen Aufgaben der Führung und persönlichen Gästebetreuung freigesetzt. (Für die technischen Möglichkeiten der Zusammenarbeit verweise ich auf die demnächst erscheinenden Anleitungen des Schweizer Hotelier-Vereins.)

Kann es eine erfüllendere wirtschaftliche Aufgabe geben, als Mithraschen Himmelswölfe, Wechsellöhne, Bequemlichkeit und damit Zufriedenheit zu schenken? Mir scheint, der Hotelier-Beruf gehöre – so aufgelöst – zu den schönsten, die man sich überhaupt denken kann. Zum Schluss möchte ich nur hoffen, die grosse Mehrheit der Leiter von «alten» und kleinen Betrieben möge die besondere Chance und wachsende Aufgabe erkennen, die sie neben den Gästen zu erfüllen haben. In diesem Sinne, gesegnete Weihnachten und ein gutes, neues Jahr.

Gaston Friedländer

La fête des hommes de bonne volonté

Noël, synonyme de paix et de joie pour tous les hommes, devient de plus en plus un signe de contraste. D'une part, des pays qui, lors de ces fêtes, étaient aux yeux du reste du monde les riches, se sont vus dévaler les richesses dont ils regorgent, comme un «nouveau riche» affichant son luxe devant le pauvre mendiant; et, d'autre part, les pays en voie de développement, les pays qui connaissent encore la guerre et la violence, où Noël n'est pas encore le jour du partage.

Contraste entre nos magasins où il faut à tout prix vendre et acheter, et cette absence, cette pénurie de biens matériels qui règne, même à Noël, dans les camps de réfugiés aux frontières du Bengale, en Jordanie et ailleurs! Contraste entre cette joie que l'on veut la plus demeurée possible, et le désespoir de ceux qui n'ont toujours rien, dont la vie n'est qu'une suite d'échecs, et qui, ces jours-ci sentiront encore davantage leur isolement. Contraste aussi entre cette joie paisible de ces chrétiens, qui, à Noël, réalisent le plan d'amour de Dieu, et ce sentiment riche par lui-même, et cette pauvreté de ceux qui cherchent, mais en vain, un but à leur existence. Voici Noël, une fête qui se devait d'être intime, de famille, et qui a débordé de son cadre religieux pour devenir une fête «tout court».

La pastorale du tourisme

L'Eglise catholique, en Suisse romande, se voit dans son mouvement de renouveau, de transformation pastorale, de faire son examen de conscience face à tout ce monde du tourisme et de l'hôtellerie. L'évêque de Lausanne, Genève et Fribourg, en désignant quatre prêtres avec mission de prendre en charge respectivement leur «démarché d'insérer» leur travail dans la pastorale de leur région,

de leur diocèse. Leur première tâche est de faire l'inventaire des besoins de cette pastorale, voyez qui il y a de réels dans certaines localités, ce qu'il reste à faire. Ils seront aidés dans cette recherche par un «correspondant» (laïc ou prêtre) dans chacun des 29 décanats de leur diocèse. Les problèmes sont d'ordre de détail, mais selon leur nature et leurs caractéristiques, sont:

- Pastorale des stations de montagne, Tourisme des villes,
- Pastorale des personnes qui travaillent dans l'hôtellerie,
- Pastorale des campings et caravanning,
- Pénitences.

Tâches immenses qui ne peuvent être affrontées qu'en Eglise avec le concours des laïcs et dans une franche collaboration avec les autres confessions, dans un vrai esprit œcuménique.

Le tourisme et l'hôtellerie, spécialement dans nos stations, offrent l'occasion de passer Noël dans la détente des sports d'hiver, dans les liens de l'amitié et de la vie familiale. Tout est mis en œuvre pour qu'une saine atmosphère autour de Noël règne en ces fêtes. Mais le agissement le danger des contrastes nous guette. Maximum de confort, de nuitées, de repas servis et de toute cette panoplie de personnel, surmarchés, horaires trop longs en ces périodes de fin d'année. Il faut retourner aux sources, que Noël reste un partage. Que chacun donne et offre en prestations, services, rémunérations ce qu'il est en mesure de partager sans s'appauvrir, sans se diminuer, en restant soi-même et en même temps ouvert aux autres. Donner et recevoir, partager et échanger. Que les aspects des personnes ne soient pas vus pour un vrai Noël. Jacques de Bocard

Der Zentralvorstand, die Direktion, das Personal der Geschäftsstelle und ganz besonders die Redaktion der HOTEL-REVUE wünschen allen Freunden und Lesern ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest.

Le Comité central de la Société suisse des hôteliers, la direction et le personnel du Centre SSH de Berne et la Rédaction de l'HOTEL-REVUE souhaitent à tous leurs amis et lecteurs un Joyeux Noël!

Anstelle von Karten...

Der Schweizer Hotelier-Verein bittet seine Mitglieder, anstelle von Glückwunschkarten einen Beitrag an die Nachwuchswerbung zu leisten. Nur durch intensive Werbung, Aufklärung und persönliche Ansprache gelingt es dem Berufsverband, an die jungen Menschen heranzutreten, die unsere zukünftigen Mitarbeiter sein könnten. Werbung und Information kosten viel Geld.

Bitte überweisen Sie Ihren weihnachtlichen Beitrag im Rahmen der «Festtags-Gratulationsablösung» auf das Postcheckkonto 30-1674. Ihren Namen veröffentlichen wir in der HOTEL-REVUE. Die Spende entbehrt Sie von der Arbeit des Kartenschreibens und vergrössert Ihre Chance, junge, tüchtige Mitarbeiter für Ihren Betrieb zu finden.

Mit freundlichen Grüssen

Schweizer Hotelier-Verein
Der Zentralpräsident:
Charles Leppin
Der Direktor:
Dr. H. Bircher

En guise de cartes...

La Société suisse des hôteliers prie instamment ses membres, au lieu d'envoyer des cartes de vœux, de verser une contribution à la relève du personnel dans l'hôtellerie et au recrutement de jeunes employés suisses.

Seules une publicité intensive, d'inlassables explications et des discussions personnelles permettent à notre association professionnelle d'aborder les jeunes filles et les jeunes gens qui pourraient devenir nos futurs collaborateurs. Or, la publicité et l'information coûtent cher, très cher.

Nous vous serions extrêmement reconnaissants de verser votre contribution de Noël dans le cadre de notre traditionnelle «souscription de fêtes de fin d'année» au compte de chèques postaux 30-1674. Votre nom sera publié dans l'HOTEL-REVUE. Ce don vous évitera d'écrire des cartes de vœux et augmentera vos chances de trouver pour votre entreprise de jeunes collaborateurs qualifiés.

Avec nos salutations et nos vœux les plus cordiaux!

Société suisse des hôteliers
Le président central:
Charles Leppin
Le directeur:
Dr. H. Bircher

Das neue Arbeitsvertragsrecht

Auf 1. Januar 1973 wird die Uebergangsfrist für die Anpassung unserer Gesamtarbeitsverträge an das neue Arbeitsrecht – 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 Dienstvertragsrechtes dem neuen Arbeitsvertragsrecht gegenübergestellt. Der Gesetztext wird nicht wiedergegeben, sondern kommentiert.

16. Kündigungsschutz

Altes Recht:
Bisher bestand ein Kündigungsschutz nur auf Grund zweier Spezialgesetze:
– Bundesgesetz vom 1. April 1949 über die Beschränkung der Kündigung von Anstellungsverhältnissen bei Militärdienst
– Art. 23 des Fabrikgesetzes mit einem Kündigungsschutz im Krankheitsfall.

Neues Recht:
Art. 336e bis g, Kündigungsschutz für den Arbeitnehmer:
– während des Militärdienstes und, sofern dieser zwölf Tage dauert, vier Wochen vorher und nachher
– bei unverschuldeter Krankheit oder unverschuldetem Unfall während des ersten Dienstjahres in den ersten vier Wochen und vom zweiten Dienstjahr an in den ersten acht Wochen
– in den acht Wochen vor und nach der Niederkunft einer Arbeitnehmerin
– in den ersten vier Wochen einer von der zuständigen Bundesbehörde angeordneten Dienstleistung des Arbeitnehmers für eine Hilfsaktion im Ausland.

Kündigungsschutz für den Arbeitgeber, wenn der Arbeitgeber selbst oder ein Vorgesetzter in den soeben erwähnten Fällen seine Funktionen nicht ausüben kann und der Arbeitnehmer diese Funktionen übernimmt.
Die während dieser Sperrfrist erfolgte Kündigung ist nichtig, ohne dass die Kündigungsfrist bis zum Beginn der Sperrfrist abgelaufen ist, bleibt sie während dieser Sperrfrist bestehen und nimmt nach deren Beendigung ihren Fortgang.

Das Arbeitsverhältnis darf wegen Militärdienstes oder Zivilschutzdienstes nicht gekündigt werden. Geschieht dies dennoch, kann der Gekündigte Einspruch erheben. Erfolgt keine Einsprache, hat der Richter eine Entschädigung festzulegen, die den Betrag für sechs Monatslöhne nicht übersteigen darf.

17. Fristlose Auflösung

Altes Recht:
Art. 352
Neues Recht:
Art. 337, Keine Aenderungen.

18. Vertragwidrige Auflösung des Arbeitsverhältnisses

Altes Recht:
Keine speziellen Bestimmungen; es kam Art. 332 über den Verzug des Dienstherrn zur Anwendung.

Neues Recht:
Art. 337c und d, Wird ein Arbeitnehmer ohne wichtigen Grund und ohne Einhaltung der Kündigungsfrist entlassen, hat der Arbeitgeber Anspruch auf den Lohn bis zum Ablauf der ordentlichen Kündigungsfrist sowie auf Ersatz der aus dem Arbeitsverhältnis erwachsenen Vorteile. Er hat sich aber auf diese Entschädigung anrechnen zu lassen, was er infolge der Hinderung an der Arbeitsleistung erwarb oder durch anderweitige Arbeit erworben oder zu erwerben absichtlich unterlassen hat.
Tritt der Arbeitnehmer ohne wichtigen Grund die Stelle nicht an oder verlässt er sie ohne wichtigen Grund und ohne Einhaltung der Kündigungsfrist fristlos, hat der Arbeitgeber Anspruch auf eine Entschädigung von 25 Prozent des Monatslohnes. Davon abgesehen kann der Arbeitgeber weitem Schaden geltend machen.
Dem Arbeitnehmer steht es frei, vor Gericht den Beweis zu erbringen, dass der Schaden des Arbeitgebers weniger als 25 Prozent des Lohnes beträgt. In diesem Fall hat der Richter die Entschädigung angemessen herabzusetzen.
Anspruch auf diese Konventionalstrafe ist durch Klage beim Gericht innerhalb dreissig Tagen seit dem Nichtantritt oder Verlassen der Arbeitsstelle geltend zu machen. Sonst ist der Anspruch verwirkt.

19. Abgangschädigung

Altes Recht:
Keine Bestimmung
Neues Recht:
Art. 339b bis d, Ist ein Arbeitnehmer bei Auflösung des Arbeitsverhältnisses mindestens 50 Jahre alt und seit mindestens zwanzig Jahren beim gleichen Arbeitgeber tätig, hat er Anspruch auf eine zusätzliche Entschädigung von zwei bis acht Monatsgehältern je nach Dauer des Arbeitsverhältnisses, Stellung im Betrieb usw.
Bei vertragswidriger Auflösung durch den Arbeitnehmer kann die Abgangschädigung entsprechend gekürzt werden.
Die Abgangschädigung kann mit Leistungen der Personalfürsorgeeinrichtung verrechnet werden.

20. Tod des Arbeitnehmers

Altes Recht:
Art. 355
Das Dienstverhältnis wird aufgelöst.

Neues Recht:
Art. 338
Auflösung des Arbeitsverhältnisses. Zudem haben aber folgende Personen Anspruch auf einen weiteren Monatslohn:
– der überlebende Ehegatte,
– die minderjährigen Kinder,
– andere vom verstorbenen Arbeitnehmer unterstützte Personen, sofern kein Ehegatte und keine minderjährigen Kinder vorhanden sind.

Dieser Anspruch erhöht sich auf zwei Monatslöhne, wenn das Arbeitsverhältnis mehr als fünf Jahre gedauert hat. Bezüge aus einer Vorsorgeeinrichtung können angerechnet werden.

21. Konkurrenzverbot

Altes Recht:
Art. 340
Neues Recht:
Art. 340 und 340a bis c, Die neuen Bestimmungen entsprechen der bisherigen Regelung, sie sind aber präziser formuliert und enthalten die zum Konkurrenzverbot ergangene Gerichtspraxis.

Die Voraussetzungen für den Abschluss eines Konkurrenzverboles sind:

- Handlungsfähigkeit des Arbeitnehmers,
- Schriftlichkeit der Vereinbarung,
- Einblick in den Kundenkreis oder in Fabrikations- und Geschäftsgeheimnisse,
- Möglichkeit, durch Verwertung dieser Kenntnisse den Arbeitgeber erheblich zu schädigen,
- Begrenzung nach Ort, Zeit und Gegenstand, wobei ein mehr als drei Jahre dauerndes Konkurrenzverbot nur in Ausnahmefällen gerechtfertigt wird.

Wird nichts Besonderes vereinbart, kann der Arbeitnehmer bei Verletzung des Konkurrenzverbotes lediglich zu Schadenersatz und nicht etwa zur Realerfüllung des Verbotes verpflichtet werden. Wird eine Konventionalstrafe vereinbart, kann sich der Arbeitnehmer durch Bezahlung dieser Strafe vom Verbot befreien. Er bleibt jedoch für weiteren Schaden ersatzpflichtig.

Der Arbeitgeber kann die Beseitigung des vertragswidrigen Zustandes, d. h. die Realerfüllung des Konkurrenzverbotes nur verlangen, wenn dies zum voraus vereinbart worden ist.

Das Konkurrenzverbot fällt weg, wenn – der Arbeitgeber nachweisbar kein erhebliches Interesse mehr daran hat – der Arbeitgeber dem Arbeitnehmer ohne begründeten Anlass entlässt – der Arbeitnehmer das Arbeitsverhältnis auflöst, weil ihm der Arbeitgeber dazu einen Anlass gegeben hat. B. M. (Schluss)

Nouveau droit du contrat de travail

Le 1er janvier 1973, le délai transitoire pour adapter nos contrats collectifs de travail au nouveau droit du travail – entré 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.

15. Fin des rapports de travail

Ancien droit:
Art. 347 et 348
Délais de congé différents pour ouvriers et employés.
Pour les ouvriers, pour la fin de la semaine, suivant le congé.
Pour les employés pour la fin du mois suivant le congé.
Pour les autres rapports de travail, pour la fin de la seconde semaine suivant le congé.
Pour les rapports de travail durant plus d'une année, le congé peut être donné deux mois à l'avance pour la fin d'un mois.
Art. 21 de la loi sur les fabriques. Délai de congé de 14 jours, toujours pour la fin d'une semaine.

Nouveau droit:
Art. 336a et b
N'est fait aucune différence entre les travailleurs et les employés.
Le contrat qui a duré moins d'un an peut être résilié pour la fin du mois suivant le mois au cours duquel le congé a été donné.
Les rapports de travail qui ont duré de 2 à 9 ans doivent être dénoncés deux mois d'avance pour la fin d'un mois.
Le contrat de travail qui a duré plus de 9 ans peut être dénoncé moyennant un délai de trois mois pour la fin d'un mois.
Ces délais de congé peuvent être modifiés d'entente avec les parties, mais ne peuvent être abaissés au-dessous d'un mois.
Pour les rapports de travail qui ont duré moins d'un an, le délai de congé peut, comme jusqu'à présent, être abaissé au-dessous d'un mois ou être supprimé.

16. Résiliation en temps inopportun

Ancien droit
Jusqu'à présent la résiliation en temps inopportun n'était prévue que sur la base de deux lois spéciales:
– Loi fédérale du 1.4.1949 sur la limitation du droit de résilier les rapports de travail en cas de service militaire
– Art. 23 de la loi sur les fabriques prévoyant une interdiction de donner congé en cas de maladie

Nouveau droit
Art. 336c à g
Protection du travailleur contre les congés inopportuns:
– pendant le service militaire et durant les quatre semaines qui précèdent et qui suivent, pour autant que ce service ait duré plus de douze jours,
– au cours des quatre premières semaines d'un congé de travail survenu pendant la première année de service et résultant d'une maladie ou d'un accident dont le travailleur est victime sans sa faute. Cette période est portée à huit semaines dès la deuxième année de service
– non plus d'un congé de travail qui précède et qui suit l'accouchement d'une travailleuse
– au cours des quatre premières semaines pendant lesquelles le travailleur accomplit, dans le cadre de l'aide à l'étranger, un service ordonné par l'autorité fédérale.

Protection de l'employeur contre des congés inopportuns:
– lorsque l'employeur lui-même ou l'un de ses employés supérieurs ne peut exercer ses fonctions pour des raisons énumérées ci-dessus et qu'il incombe au travailleur d'assumer le remplacement.

Les congés donnés pendant cette période de l'interdiction sont nuls.
Si le congé a été donné avant l'une de ces périodes, sans que le délai de résiliation ait expiré, le délai est suspendu et ne continue à courir qu'après la fin de la période.
Le contrat de travail ne peut être dénoncé pour raison de service militaire ou de service de protection civile. Si cela se produit pourtant, la partie à laquelle la résiliation est signifiée peut faire opposition. Si l'on ne parvient pas à une entente, le juge fixe une indemnité qu'il ne doit cependant pas dépasser le montant du salaire du travailleur pour 6 mois.

17. Résiliation immédiate
Ancien droit:
Art. 352
Nouveau droit:
Art. 337
Pas de modifications

18. Résiliation injustifiée des rapports de travail

Ancien droit:
Pas de dispositions spéciales; l'article 332 sur la demeure de l'employeur est applicable.
Nouveau droit:
Art. 337 c et d
Lorsque le travailleur est congédié sans justes motifs et sans que le délai de congé ait été respecté, il a droit au salaire jusqu'à l'expiration du délai ordinaire de congé, ainsi qu'au remplacement des avantages résultant des rapports de travail. Mais il doit laisser imputer sur son salaire ce qu'il a épargné du fait de l'empêchement de travail ou ce qu'il a gagné en exécutant un autre travail ou le gain auquel il aurait intentionnellement renoncé.
Si le travailleur n'entre pas en service ou abandonne son emploi abruptement, sans justes motifs, et sans respecter le délai de congé, l'employeur a droit à une indemnité de 25 % du salaire mensuel. Il a, en outre, droit à la réparation du dommage supplémentaire.
Le travailleur a la possibilité de prouver devant le tribunal que le dommage subi par l'employeur, est inférieur à 25 % du salaire. Dans ce cas, le juge abaisse l'indemnité selon sa libre appréciation.
Le droit à cette peine conventionnelle doit être exercé – sous peine de péremption – par voie d'action en justice dans les 30 jours dès la non-entrée en place ou l'abandon de l'emploi.

19. Indemnité à raison de longs rapports de travail

Ancien droit:
Pas de disposition
Nouveau droit:
Art. 339 b à d
Si, lors de la résiliation des rapports de travail, un travailleur est âgé de au moins 50 ans et a travaillé au moins 20 ans chez le même employeur, il a droit à une indemnité supplémentaire de 2 à 8 mois de salaire suivant la durée des rapports de travail, sa position dans l'entreprise, etc.
En cas de résiliation injustifiée par le travailleur, l'indemnité à raison de longs rapports de service peut être réduite comme il convient.
L'indemnité à raison de longs rapports de service peut être comptée avec les prestations de l'institution de prévoyance du personnel.

20. Décès de l'employé

Ancien droit:
Art. 355
Le contrat prend fin par le décès de l'employé.

Nouveau droit:
Art. 338
Le contrat prend fin au décès du travailleur. En outre, les personnes suivantes ont droit à encore un mois de salaire:
– le conjoint survivant,
– les enfants mineurs,
– d'autres personnes à l'égard desquelles le défunt remplissait des obligations d'entretien pour autant qu'il n'y ait plus de conjoint ou d'enfants mineurs.

Ce droit s'étend à deux mois de salaire, si les rapports de travail ont duré plus de cinq ans.
Les prestations d'une institution de prévoyance peuvent être imputées.

21. Prohibition de faire concurrence

Ancien droit:
Art. 340
Nouveau droit:
Art. 340 et 340a à c
Les nouvelles dispositions correspondent à l'ancienne réglementation mais elles sont formulées de manière plus précise et font état de la jurisprudence concernant la prohibition de faire concurrence.

Les conditions pour conclure un contrat de prohibition de concurrence sont:

- comportement et capacité du travailleur,
- accord écrit,
- connaissance de la clientèle ou de secrets de fabrication ou d'affaires
- possibilité de causer un tort notable à l'employeur par l'usage de ces connaissances,
- limitation quant au lieu, au temps et au genre d'affaires, la prohibition ne pouvant excéder trois ans en cas de circonstances particulières.

Si rien de spécial n'a été conclu, le travailleur qui a enfreint la prohibition de faire concurrence n'est tenu que de réparer le dommage qui en résulte mais non de respecter réellement l'interdiction.

Si une peine conventionnelle a été conclue, le travailleur peut se libérer de l'interdiction en payant cette amende. Il demeure cependant tenu de compenser d'autres dommages.
L'employeur peut demander que l'on mette un terme à des infractions au contrat, c'est-à-dire le respect de la prohibition, rétro de son existence, que si elle a été convenue par écrit.
La prohibition de concurrence tombe si:
– l'on peut prouver à l'employeur qu'il n'y a plus d'intérêt notable
– l'employeur résilie le contrat sans motif
– le travailleur résilie le contrat pour motif justifié imputable à l'employeur. B. M. (Fin)

Examens supérieurs de chefs de cuisine

Avis aux cuisiniers intéressés

Vu le vif succès rencontré, en 1968 et 1971, par les cours préparatoires aux examens professionnels supérieurs pour chefs de cuisine en Suisse romande, et les nombreuses demandes qui nous sont parvenues depuis lors, le Comité central de la Société suisse des cuisiniers a décidé d'organiser un nouveau Cours préparatoire au printemps et en automne 1973.

Ces cours préparatoire aura lieu à l'Institut international de formation d'officiers hôteliers, à Gilon sur Montreux. Il sera scindé en deux parties:

La première aura lieu du 5 au 14 mars 1973 et la seconde du 15 au 24 octobre 1973. La finance du cours s'élève à 550 francs pour les membres de l'Union Helvétique et à 600 francs pour les non-membres, y compris la nourriture mais non le logement. Les membres de l'UHP depuis 5 ans au moins recevront une subvention de 150 francs. De son côté, la PAHO, caisse paritaire d'assurance-chômage pour l'hôtellerie suisse et la restauration, accorde à ses affiliés, après un sociétariat de 6 mois au moins, une contribution de 150 francs, à condition que le candidat fréquente le cours en entier, qu'il soit admis ou non aux examens. Les élèves domiciliés dans le canton de Vaud recevront en outre un subsidie provenant du Fonds pour la formation professionnelle du canton de Vaud et de la Commission paritaire de la Convention collective de travail du canton de Vaud.

Peuvent se présenter aux examens

- tous les professionnels qui possèdent le certificat fédéral de capacité de cuisinier;
 - tous ceux qui peuvent prouver avoir pratiqué le métier depuis 6 ans au moins depuis la fin de leur apprentissage, dont 2 ans au moins dans un poste comportant des responsabilités;
 - tous ceux qui jouissent de leurs droits civiques et qui remplissent les conditions énoncées ci-dessus.
- Chaque cuisinier capable et ambitieux devrait se faire un point d'honneur d'acquiescer ce titre fédéral, protégé par la loi, de chef de cuisine diplômé. Cet effort de perfectionnement ne peut que lui être profitable. Il lui ouvrira toutes grandes les portes de la réussite. Le cours prépa-



ratore in Suisse romande ne pourra être organisé que s'il y a un nombre suffisant de participants. Nous invitons instamment tous ceux qui s'y intéressent à s'inscrire sans retard à l'adresse ci-dessous:

Société suisse des cuisiniers, secrétaire administratif: Caroline 2, 1000 Lausanne
Tous renseignements relatifs peuvent y être obtenus.
Dernier délai d'inscription: 31 janvier 1973.

† Elisabeth Seiler-Cattani

Im Alter von 89 Jahren verschied Frau Elisabeth Seiler-Cattani, Witwe des Dr. Hermann Seiler, Zentralpräsident SHV in den Jahren 1928-1945. In Trauer und Ehrerbietung vereinigt sich die schweizerische Hotellerie vor der verstorbenen Frau Seiler.

Gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten war Frau Seiler während Jahrzehnten mit der Hotellerie und dem Schweizer Hotelier-Verein eng verbunden. Mit 28 Jahren begann Dr. Hermann Seiler seine politische Laufbahn als Präsident der Heimatgemeinde Brig. Dem Walliser Regierungsrat gehörte er von 1910 bis 1920 an und verwaltete die Finanzdirektion. Der plötzliche Tod seines Bruders Alexander stellte ihn damals vor die Wahl, entweder auf die öffentliche Laufbahn zu verzichten oder die «Hotel Seller A.G.» in fremde Hände übergehen zu lassen. Er entschloss sich, der Familientradition treu zu bleiben und wurde Hotelier. In seiner Gattin fand er eine tüchtige und vorbildliche Stütze. An der Seite ihres Gatten nahm Frau Elisabeth Seiler-Cattani regen Anteil zur Leitung der verschiedenen Hotelbetriebe und erfüllte als Mutter von 12 Kindern grosse Familienpflichten.

Nach reichem erfülltem Lebenswerk zog sich das Ehepaar Seiler 1946 in ein bescheidenes Döseln nach Brig zurück und widmete sich im Sommer der Leitung der beiden Hotels «In Gletsch und an der Furkassasse».

Das Andenken an Frau Elisabeth Seiler-Cattani – die in so hohem Masse dazu beigetragen hat, dass sich der grosse Hotelier, Politiker, Offizier und Volkshüter der Allgemeinheit widmen durfte – halten wir in Ehren. M. B.

† Todesanzeige

Wir haben die schmerzliche Pflicht, die Vereinsmitglieder davon in Kenntnis zu setzen, dass unser persönliches Mitglied
Frau Elisabeth Seiler-Cattani
Witwe des Dr. Hermann Seiler, Zentralpräsident SHV 1928-1945, im hohen Alter von 89 Jahren verstorben ist.
Wir versichern die Trauerfamilie unserer herzlichsten Anteilnahme und bitten die Mitgliedschaft, der 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 fr. 2.20. Abonnements: douze mois 40 Fr., six mois 26 fr., trois mois 15 fr. Pour l'étranger: abonnement trois mois 19 fr.

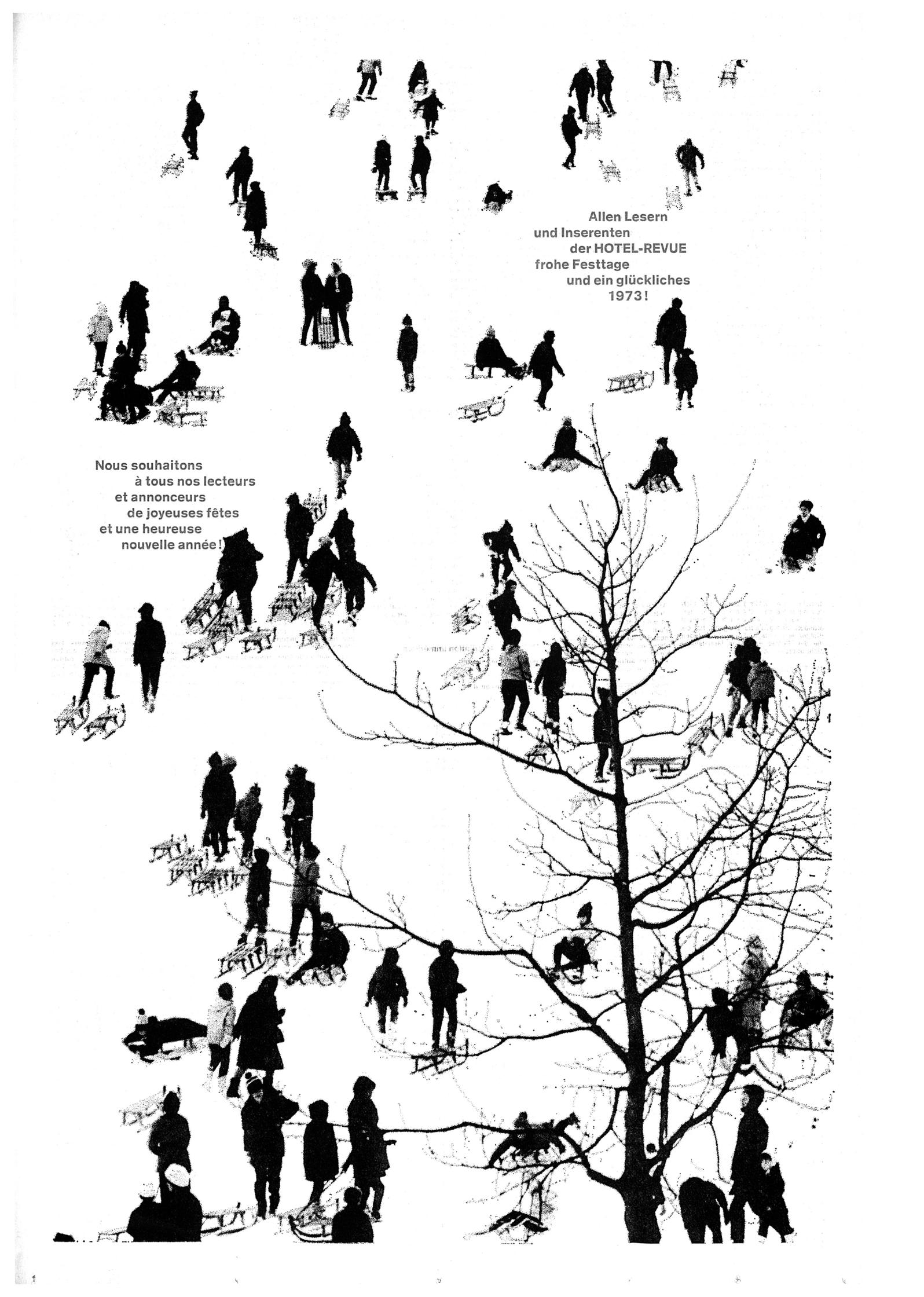
Abonnements à la poste: se renseigner auprès des offices de poste étrangers.
Imprimerie: Fritz Pochon-Jent SA, Bernerstrasse 31, 3001 Bern
Rédaction et administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Bern
CCP 30-1674, Tel. (031) 25 72 22

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

Rédaction allemande: P. Kühler, Maria Küng.

Rédaction française: J. Seydoux

Direction technique et administration des annonces: P. Steiner



Allen Lesern
und Inserenten
der HOTEL-REVUE
frohe Festtage
und ein glückliches
1973!

Nous souhaitons
à tous nos lecteurs
et annonceurs
de joyeuses fêtes
et une heureuse
nouvelle année!

Fédération nationale des industries hôtelières

L'existence de la petite hôtellerie française

Les résolutions qu'a formulées, lors de son assemblée annuelle, la Fédération nationale des industries hôtelières ont été en grande partie adaptées à la situation difficile dans laquelle se trouvent, depuis 1968, de nombreuses petites et moyennes entreprises hôtelières. On peut se demander, si ce n'est pas la première étape de cette lutte pour son existence que cette «petite hôtellerie» est forcée de poursuivre et dont l'issue est plus qu'incertaine.

Voici un extrait de ces trois résolutions: — La Fédération de l'industrie hôtelière, où prédominent les moyens et petits patrons de l'hôtellerie (mais où s'expriment peu les «grands» de la profession) se réjouit d'entendre le ministre de l'équipement et du tourisme affirmer qu'un effort important doit être fait en faveur de la petite et moyenne hôtellerie. En clair, le raisonnement des moyens et petits hôteliers est: «La France n'a pas besoin uniquement d'hôtels de 1000 chambres. Il faut penser à des unités moins gigantesques et, surtout, permettre aux établissements existants de se moderniser.»

La Fédération de l'industrie hôtelière se félicite donc non seulement de l'augmentation des crédits du FDES cette année (360 millions au lieu de 330 millions), mais également des meilleures conditions de crédit et des modalités d'aides plus souples mises au point pour la petite hôtellerie.

— En revanche, les hôteliers se sentent singulièrement à l'étroit dans le cadre de

leur réglementation des prix. En principe, compte tenu des accords passés avec la direction des prix ils peuvent bénéficier d'un rajustement de 4% sur leurs tarifs légaux pour 1973 (6% pour l'hôtellerie saisonnière).

Mais, disent les hôteliers, compte tenu de la nécessité d'améliorer le confort des établissements — notamment pour satisfaire aux nouvelles normes en vigueur — ces pourcentages sont insuffisants.

— La Fédération de l'hôtellerie demande officiellement la création d'un «secteur libre», c'est-à-dire la libération des prix

pour les chambres «avec salles d'eau privées».

D'Olivier Guichard à Giscard d'Estaing

Or, il est vraisemblable — à en croire les commentaires de certains journaux français — que les hôteliers «balancent» actuellement entre l'espoir de recevoir de nouvelles portions congrues de la «manne» que l'Etat de Providence leur a promise, à titre de subvention préélectorale, et l'inquiétude que créent les mesures définitives, déguisées par le gouvernement: ils acceptent cependant les cadeaux de M. Olivier Guichard, le super-ministre de l'équipement, du logement et du tourisme; mais les projets gouvernementaux prévoyant la construction, à Paris, d'hôtels «2 étoiles» de 1000 chambres provoquent de vives réactions. Quoi qu'il en soit, les adhérents de la FNII se félicitent des bonnes intentions de leur nouveau ministre de tutelle, M. Olivier Guichard, alors qu'ils expriment leurs craintes devant la «dictature des prix» de la part des technocrates de M. Valéry Giscard d'Estaing. Walter Bing

Vins vaudois 1972: «Vive le Dragon»

C'est le moment de faire un premier bilan du millésime 1972, très différent des précédents: Le «Dragon», nom de baptême donné par les Vaudois à leur récolte 1972, se porte bien.

Quantitativement, les prévisions sont dépassées de 10 à 15%. Qualitativement, c'est une bonne année, ici et là moyenne, pour les dorins semblable à 1961,

pour les salvagnins (Pinot-Gamay) colorés, harmonieux avec la «mâche». Le marché des 1971 est épuisé notamment dans les dorins à cause de la récolte déficitaire. Le marché des 1972 est ferme, mais demeure calme.

31 millions de litres

Les chiffres officiels ne sont pas connus. Les premiers résultats officiels doivent encore être vérifiés. Les prévisions sont dépassées, à savoir (sous toute réserve): 28 millions de litres de dorins et spécialités blanches, 4,5 millions de litres de Pinots et Gamay (Salvagnin), 0,6 million de litres de jus de raisin, soit au total 31,1 millions de litres (1971: 24,4 millions).

Pour les dorins la situation est assez régulière. Toutefois les vignes situées dans la haute des coteaux ont le plus souffert de la sécheresse de même que celles aménagées en culture haute.

- La Côte et Bonvillans ont en général récolté autant de Dorin qu'en 1970 et 1971 avec toutefois des meilleurs rendements dans le district de Rolle (Mont Lains, Vinzel).
- Lavaux enregistre des variations d'un domaine à l'autre, mais seul le Dézaley est déficitaire.
- Le Chablais retrouve une année normale, soit 30 à 40% de plus que l'an dernier, à l'exception de Bex, très marqué par la sécheresse.

Qualité

Vin fruité, sec, avec beaucoup de caractère, un peu plus léger. La dégustation de moût semble confirmer le fait que les années sèches sont favorables au raisin et au vin. On y trouve beaucoup de saveur, même si l'indice de maturité est normal. Il a pour éléments une acidité un peu élevée et une teneur en sucre moyenne ou supérieure à la moyenne.

Dorins

Le niveau qualitatif paraît très homogène; les caractères du terroir sont marqués, les vins étant légers. L'approvisionnement ne devrait pas poser de problèmes, si ce n'est à Féchy, Aigle et Dézaley, appellations dans lesquelles la demande excède toujours les possibilités de production.

Salvagnin

Le cuvage a été très lent, le moût étant relativement froid. Les Salvagnins ont de ce fait beaucoup de couleur. Ce millésime vient à point: on a constaté en 1971 une progression notable des Salvagnins en Suisse allemande et la création d'un véritable marché. Les rouges vaudois sont soumis à une dégustation d'experts comparative et à une analyse très poussée. L'appellation de provenance et de qualité Salvagnin est destinée aux vins qui obtiennent 17 points et plus selon la table choisie pour le concours de l'Exposition Natio-

nale. En 1971, environ 75% de la récolte a obtenu cette appellation.

Le marché

Le marché est calme, mais les prix sont très fermes. La diminution de rendement du raisin pose un problème aux gros encaveurs qui achètent la récolte en raisin.

Il semble que le marché européen souffre d'une pénurie générale de vins de qualité. Les vigneron et négociants suisses paraissent beaucoup plus raisonnables que dans de nombreuses régions étrangères.

«Marché ouvert» sur l'Atlantique-Nord

(ATS) Les prix des billets d'avion sur l'Atlantique-Nord seront offerts en «marché ouvert» dès le 1er février prochain.

Cela signifie que chaque compagnie fixera ses propres prix sur cette ligne. Cela devrait se traduire, pour les passagers des vols réguliers, par une baisse du prix du billet, plus particulièrement si le billet est acheté à l'avance.

Un nouveau barème

Cette nouvelle situation résulte de l'échec d'une réunion d'experts des compagnies membres de l'IATA (Association internationale du transport aérien) sur l'Atlantique-Nord. Réunis récemment à Genève, les experts se sont séparés sur un large désaccord, à l'indiqué un porte-parole de l'IATA. Cette réunion avait pour mandat de définir de nouveaux tarifs devant permettre aux compagnies régulières de résister à la concurrence des charters. Le porte-parole de l'IATA a indiqué entre autres que le désaccord avait essentiellement pour origine le conflit entre compagnies américaines d'une part et compagnies européennes d'autre part. Les premières souhaitent introduire des tarifs plus élevés que les compagnies européennes, plus particulièrement britanniques.

Dès l'année prochaine, ces compagnies membres de l'IATA vont s'efforcer de mettre au point un nouveau barème commun de prix des billets sur l'Atlantique-Nord. Par rapport à ce qui existait jusqu'à présent, a indiqué le porte-parole de l'IATA, ce barème devrait être «complètement structuré et simplifié». Il devrait être appliqué dès le 1er novembre 1973.



Konjunkturmassnahmen verabschiedet

Nach dem Ständerat hat nun auch der Nationalrat den bundesrätlichen Massnahmen zur Teuerungsbekämpfung zugestimmt. Viel zu reden gab der Bundesbeschluss über die Preisüberwachung. Der Ständerat und die Kommission des Nationalrats hatten deren Ergänzung durch eine Lohnüberwachung beschlossen. Diese Lohnüberwachung enthielt aber keine Kompetenzen zur Festsetzung von Maximallöhnen, sondern lediglich eine Verpflichtung an den Bundesrat, die Lohnentwicklung zu untersuchen und in Fällen besonders aufsehenerregender Lohnsteigerungen die Sozialpartner zu Gesprächen zusammenzurufen.

Protest der Baumeister

An die 1700 Baumeister aus der ganzen Schweiz protestierten in Bern gegen den neuen Baubeschluss. Der Präsident des Baumeisterverbandes gab seinen Mitglidern den Rat, angesichts der neuen Situation auf dem Baumarkt sich auf keine Preiskämpfe einzulassen und anstelle dessen mit der Annahme neuer Aufträge zurückzuhalten. Der neue Baubeschluss werde unweigerlich zu einer Verminderung der vorhandenen Baukapazitäten



und damit zu zusätzlicher Teuerung führen.

Anspannung am Kapitalmarkt

Noch bevor die neuen Kreditbegrenzungen in Kraft getreten sind, macht sich am schweizerischen Kapitalmarkt eine deutliche Mittelverknappung breit. Die zu steigenden Zinssätzen führt. Mehreren öffentlichen Anleihen zu 5 1/4 Prozent war kein Emissionserfolg beschieden, so dass die Banken auf ihren Titeln sitzenblieben. Die neuen Obligationen von Kantonen und grösseren Gemeinden werden nun zu 5 1/2 Prozent aufgelegt. Auslandsanleihen zu 6 und 6 1/4 Prozent. Damit ergibt sich immer noch ein starkes Zinsgefälle zum Ausland. Die letzten Eurodollaranleihen wurden zu 7 1/2 und 8 1/2 Prozent emittiert.

Der Index galoppiert

Der Landesindex der Konsumentenpreise stieg im November 1972 um 0,8 Prozent über den Oktober-Stand und erreichte 131,3 Punkte. An dieser Teuerung, die an eine Jahresrate von 10 Prozent nahe heranreicht, waren steigende Mieten, Heizölpreise und Konsumtionspreise in Gaststätten vor allem beteiligt, wie das BIGA meldet.

Wieder Tourismus-Börse in Berlin

Vom 24. Februar bis zum 3. März 1973 findet auf dem Berliner Messegelände die 7. Internationale Tourismus-Börse (ITB) statt. Wie die Berliner Messegesellschaft dazu mitteilte, ist das kommerzielle Gewicht der Veranstaltung weiter gewachsen. Insgesamt sind nach den bisherigen Anmeldungen Fremdenverkehrsorganisationen und staatliche Reisebüros über 30 Ländern vertreten. E.S.

Bass Charrington schluckt ESSO-Motels

London, Dezember 1972 — Bass Charrington — eine der grössten Brauereien Englands — und Esso Europa haben den Abschluss eines Vertrages bekannt, mit welchem Bass Charrington 17 Esso-Motels in Grossbritannien und vier andere westeuropäische Länder erwirbt und ausserdem 9 weitere Motels — davon 8 in Deutschland und eines in Österreich — von Esso zum Betrieb in Pacht nimmt.

Der Verkaufspreis für die von Bass Charrington erworbenen Motels wird auf 25 Millionen Pfund geschätzt. Der Vertrag soll am 1. Januar 1973 in Kraft treten.

Esso selbst bleibt Eigentümer von 32 Motels in Schweden, Norwegen und Dänemark und wird auch weiterhin für deren Betrieb verantwortlich sein. Zwischen der von Bass Charrington verwalteten Motel-Gruppe und den durch Esso betriebenen Motels soll ein Abkommen zur gemeinsamen Förderung dieser Betriebe abgeschlossen werden.

denen 16 Motels gehören. Bass Charrington übernimmt das gesamte Personal der von ihr erworbenen und gepachteten Hotels, wie auch die Belegschaft des Hauptsitzes in London. Von einem möglichen Personalüberschuss ist nicht die Rede.

Ueber Esso-Motels neue Bierabatzmärkte

Dieser Erwerb steht im Einklang mit der Politik unserer Geschäftsleitung, die darauf abzielt, die europäischen Geschäfte der Gesellschaft auszubauen, wo immer sich günstige Gelegenheiten dazu bieten.

Esso dagegen lässt durchblicken, dass der Verkauf eines Teils ihrer erfolgreichen Hotelanlagen die Notwendigkeit der Esso-Gruppe widerspiegelt, in Bezug auf Kapital wie auf Geschäftsführung sämtliche Kräfte auf ihr primäres Tätigkeitsfeld zu konzentrieren, um dem wachsenden Energiebedarf gerecht zu werden. E.N.

Crest Hotels Ltd. betreibt Esso-Motels

Für die auf Grund des Vertrags erworbenen Hotelanlagen in Europa behält Bass Charrington auch in Zukunft die Bezeichnung Esso-Motels bei. — Die Crest Hotels Ltd. als Hotelbetriebsgesellschaft der Bass Charrington wird für die Verwaltung der neu übernommenen Motels sorgen. Die Gesellschaft betreibt zurzeit 74 Hotels in Grossbritannien, zu

Deutsche Internationale Hotels

Problematische Geschäftsentwicklung

Leicht sinkende Belegungsziffern, fast stagnierende Umsätze und weiter ansteigende Personalkosten — vor allem bei der Saisonhotellerie — kennzeichnen die Geschäftsentwicklung bei den deutschen internationalen Hotels. Dies ist das Ergebnis der laufenden Konjunkturerhebung unter den Mitgliedsbetrieben der deutschen Sektion der International Hotel Association für das dritte Quartal 1972.

Damit setzt sich eine Tendenz fort, die bereits im ersten Halbjahr dieses Jahres zu beobachten war. Die erweiterten Kapazitäten drücken auf die Belegungsziffern und die steigenden Kosten können nicht in vollem Masse über die Preise weitergegeben werden.

Die Belegung der Stadthotels liegt um rund 8,5 Prozent unter dem gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die Umsätze sind um 3,6 Prozent und die gesamten Aufwendungen für Löhne, Gehälter und Sozialabgaben um 5,6 Prozent gestiegen. Bei den Saisonhotels liegen die Werte ähnlich; die Personalkosten sind dort allerdings in erheblicher stärkerer Masse angestiegen.

Neuer Vorstand der Deutschen Sektion IHA

Die 24. Mitgliederversammlung der deutschen Sektion der International Hotel Association wählte während der vor einiger Zeit in Düsseldorf durchgeführten Herbsttagung einen neuen Vorstand.

Vorsitzender: Dipl.-Kfm. H. Rütten, Bad Neuenahr. Stellvert. Vorsitzender: Generalkonsul E. Steigenberger, Frankfurt/Main. Schatzmeister: Dr. P. Stengel, München. Beisitzer: Dr. R. Stolze, Lindau, J. Neumann, Kettwig. Die Amtszeit des neuen Vorstands beginnt am 1. Januar 1973.

Die wirtschaftliche Entwicklung des deutschen Hotelgewerbes

(Ergebnisse einer Umfrage unter den Mitgliedern der deutschen Sektion IHA*) Indices für das 3. Quartal 1972 (Basis: Jeweils vergleichbare Monate der Jahre 1966 und 1971 = 100)

Uebernachtungen und Umsätze (Durchschnittswerte zur Basis 1971)

Zeitraum	Stadthotels		Saisonhotels	
	Uebernachtungen	Umsätze	Uebernachtungen	Umsätze
Juli	91,67	100,45	99,67	107,10
August	92,04	103,94	88,07	98,36
September	96,08	106,53	94,77	99,94
3. Quartal 1972	93,53	103,64	94,17	101,80

*) Der vorliegenden Auswertung liegen die Angaben von 52 Betrieben zugrunde.

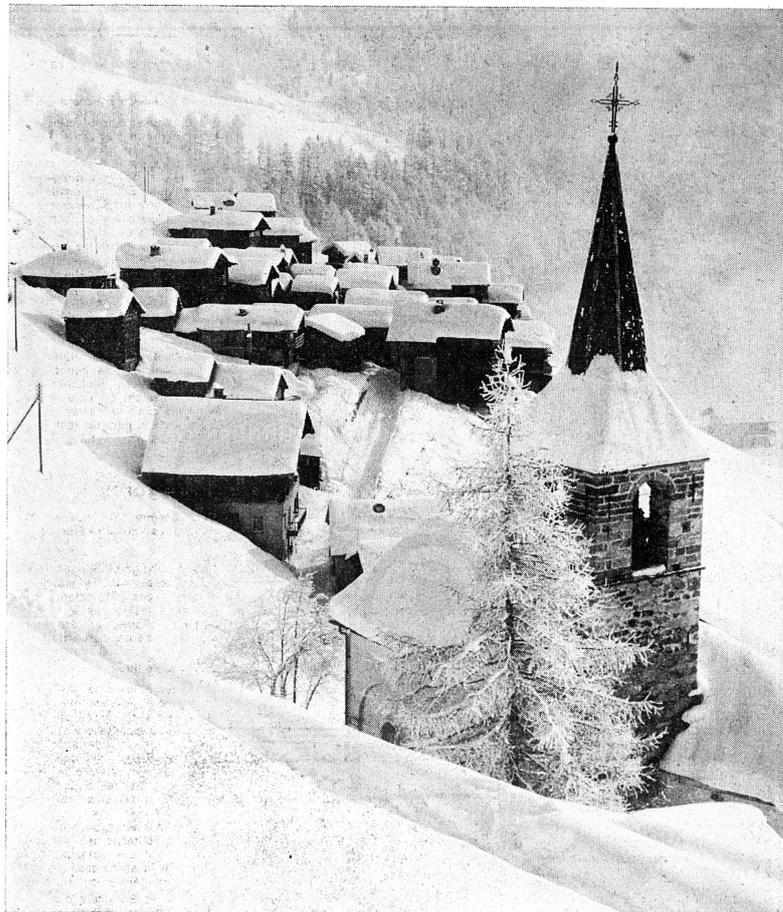
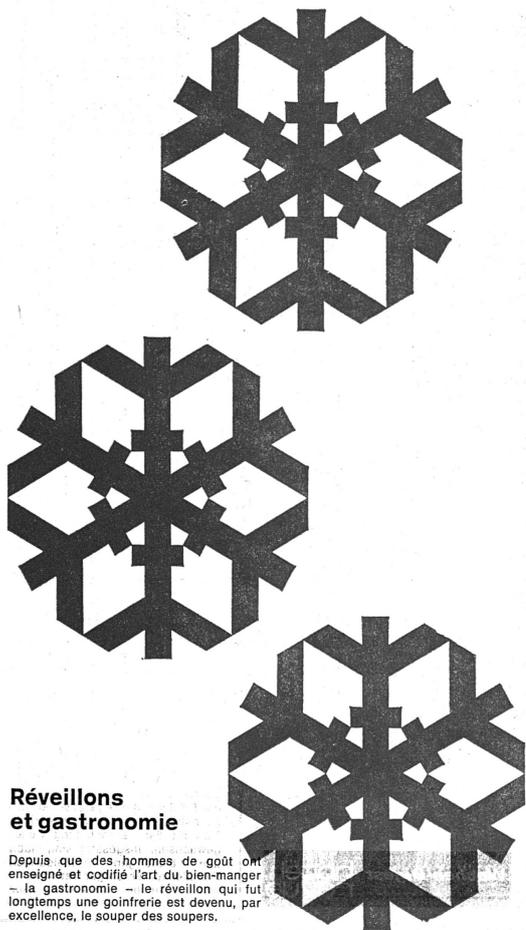
Personalaufwendungen (Durchschnittswerte zur Basis 1971)

Zeitraum	Stadthotels			Saisonhotels		
	Brutto-löhne	Sozial-abgaben	Freiw. Aufw.	Ges. Aufw. für Löhne, Gehälter u. Sozial-abgaben	Brutto-löhne	Sozialabgaben
Juli	106,28	109,84	193,99	106,46	109,34	115,54
August	106,84	110,02	101,40	107,07	108,59	114,07
September	103,04	112,75	99,94	103,38	109,25	114,14
3. Quartal 1972	105,38	110,87	101,77	105,63	109,06	114,58



Einen neuen Kundendienst für Reisegruppen hat die Deutsche Schlafwagen- und Speisewagen-Gesellschaft (DSG) eingeführt: den «Club-Service». Mit einem besonderen Speiseprogramm, das aus Tablettenmisch und Luncnboxen besteht, will die DSG in den von ihr bewirtschafteten Zügen — unabhängig vom Speise- oder Büfettwagen — Reisegruppen am Sitzplatz im Abteil verpflegen. Damit die Jugend nicht zu kurz kommt, gibt es für sie das Junioren-Picknick und Schüler-Snackboxen zu besonders günstigen Preisen. Getränke in der gleichen Ausstattung wie im Speisewagen werden menschenmässig dazugeliefert, und alles wird wie im Speisewagen auch vom DSG-Kellner serviert. Mit dem neuen «Club-Service» ist die DSG nunmehr in der Lage, bei insgesamt 882 Zügen Reisegruppen direkt am Sitzplatz im Abteil zu verpflegen. E.S.

Joyeux Noël



(Photo Frida, Sierre)

Réveillons et gastronomie

Depuis que des hommes de goût ont enseigné et codifié l'art du bien-manger – la gastronomie – le réveillon qui fut longtemps une goinfrerie est devenu, par excellence, le souper des soupers.

Certes, il n'est pas d'hôte qui, ce soir-là, ne mette un point d'honneur à déployer tous ses talents culinaires, pour la délectation de ses invités.

La petite histoire – la plus drôle, en vérité – a conservé, afin de nous ébaudir, le souvenir de menus de réveillon qui nous laissent émerveillés et stupéfaits à la fois.

Tout d'abord, pourquoi la tradition veut-elle que le réveillon comporte un repas de haut choix ?

L'éminent hagiographe Godescard l'expliquait ainsi: la messe de minuit clôturant une période de jeûne sévère, l'Avent (les « Capitulaires » de Charlemagne en témoignent), il était loisible que l'on se rattrapât par un souper généreux.

Si, de longue date, la pratique du jeûne rigoureux est négligée, les agapes du réveillon subsistent joyeusement. N'avait-il pas un peu raison, le pamphlétaire Sébastien Mercier, quand il écrivait dans son Tableau de Paris, que « Noël est la fête de la bûche, et toute fête fondée sur la bûche est éternelle » ?

La Marquise des Lettres savait aussi recevoir

Les gourmets mais également les gloutons et les voraces tressailliront d'envie, soyons en certains, rien qu'à la lecture du menu de réveillon que Mme de Sévigné offrit à ses convives, le 24 décembre 1677. Que l'on en juge :

Potages divers

Saucisses fumées – rouelles de veau – fritures Daubes – courts-bouillons – viandes salées et fumées – pâtés chauds – farces – rôti d'agneau

Perdreux – dindes – oies – bécasses et poulardes – mauviettes – ortolans

Pâtés de foie truffés – pâtés de truites – écrevisses – tortues

Légumes divers

Entremets – pâtisseries – desserts
Toutes ces bonnes choses étaient arrosées de bourgogne et de muscat.

Nos ancêtres savaient fort bien se tenir à table, assurent les chroniqueurs. N'empêche que le débauché et brigand Philippe Ier, roi de France, mourut d'indigestion après un réveillon trop copieux. Charlemagne, couronné empereur dans la nuit de Noël de l'an 799, à Rome, fut sérieusement indisposé à l'issue du repas. Au point que l'on parla d'empoisonnement.

Le célèbre gastronome Grimod de la Reynière mourut le jour de Noël 1837, victime d'un réveillon princier, arrosé de six grands crus.

Pour le réveillon, Henri IV, gros mangeur mais peu gourmet, préférait au royal paon rôti, le porc « en toutes sauces et cuissons ».

A part les ripailleurs légendaires de l'antiquité, tels que Vitellius, Héligabale, Milon de Crotone, Buthus, Xercès, Geta, Claudius Albinus et Lucullus, il semble que tous les records de voracité aient été détenus par Charles-Quint, Louis XIV, le Grand Frédéric et Frédéric Ier de Wurtemberg. Les historiens nous ont fait connaître abondamment l'intempérance de ces princes.

La coutume du repas de réveillon fut prosaïque par la Révolution. Les contreviens risquaient leur tête, pas moins. Peine perdue! Sous la terreur même, les Parisiens réveillonnèrent. En sourdine, probablement.

Au siècle dernier, les cartes des restaurants, à Noël, étaient d'une telle richesse et d'une telle variété qu'on en reste éberlué. On pouvait choisir parmi une dizaine de potages, une véritable cascade de hors-d'œuvre, une trentaine d'entrées. Les pâtisseries, les entremets et les desserts se comptaient par douzaines.

Brillat-Savarin qui venait de terminer sa Physiologie du goût (1825), notait :

« Tout homme qui peut disposer de quinze à vingt francs, et qui s'assied à la table d'un restaurant de première classe, est aussi bien et mieux traité que s'il était à la table d'un prince, car le festin qui s'offre à lui est tout aussi splendide, et, ayant tous les mets à son commandement, il n'est gêné par aucune considération personnelle. »

Le souper était servi par des gens parfaitement stylés, en tenue, sous l'œil vigilant du patron qui portait la culotte de soie, la perruque et l'épée au côté droit.

Le réveillon de lord Alton Weld

La chronique anecdotique a retenu que lord Alton Weld, riche Anglais, invita quatre amis à réveillonner au Beauvilliers qui était le restaurant le plus sélect de Paris, au milieu du XIXe siècle.

Le repas fut d'une abondance et d'une qualité extraordinaires. L'addition s'éleva à cent francs. C'était fabuleux. Pendant longtemps, le « réveillon de lord Alton Weld » fut synonyme de festin fastueux et ruineux.

Un réveillon de famine

Au cours des époques troublées et de grande disette – fréquentes hélas! –, nos aïeux eurent à supporter des épreuves terribles, comme nous n'en connaissons point aux jours les plus sombres de la seconde guerre mondiale. Grâce à des prodiges de courage et de bonne humeur, ils franchirent les rudes caps de l'adversité.

Ainsi, en 1870, l'année épouvantable du siège de Paris, le docteur Gillet de Grandmont n'hésita pas à convier ses amis pour le réveillon. Ils étaient dix, dont Armand de Quatrefoies de Bréau, le célèbre naturaliste.

La seule lecture du menu, parfaitement authentique, fera frémir les plus aguerris. Le voici :

Consommé de cheval au millet

Relièvs – brochette de foie de chien à la maître d'hôtel – émincés de râble de chat, sauce mayonnaise

Entrées – épaules et filets de chien braisés, sauce tomate – civet de chat aux champignons – côtelettes de chien aux petits pois – salmis de rats à la robert

Rôtis – gigot de chien flanqué de ratons, sauce poivrée, salade d'escarolle

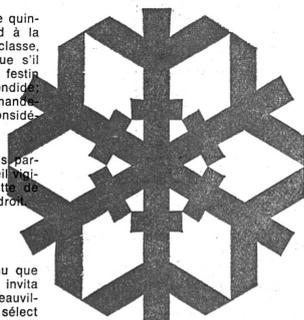
Légumes – bégonias au jus

Entremets – plum-pudding au rhum et à la moelle de cheval

Dessert – gâteau de Gènes

Franchement, auriez-vous accepté l'invitation du docteur de Grandmont ?

Carlos d'Aguila



La recette du Christmas pudding

Le Christmas pudding, dont la recette ne remonte qu'au 18e siècle, est devenu le dessert obligé sans lequel le dîner de Noël est impensable. Pour une douzaine de personnes devant être largement servies, comme il se doit, il demande: 500 g rognon de bœuf; 300 g mie de pain fraîche; 300 g farine tamisée; 150 g raisins de Malaga épépinés; 150 g raisins de Corinthe triés; 150 g raisins de Smyrne; 125 g cédrat confit; 125 g écorce d'orange confite; 150 g pruneaux énoyautés; 250 g pommes de reinette épluchées et râpées; 150 g amandes mondées et hachées; 250 g cassonade blonde; un zeste d'orange et le jus de ce fruit et un de citron; 4 œufs; 8 dl rhum; 20 g épices mélangées (cannelle, muscade, gingembre); 10 g de sel.

On met dans une grande terrine les articles indiqués, sauf les œufs, qui ne seront ajoutés que juste avant la cuisson. On mélange le tout en une pâte homogène, mouillée avec le quart du rhum indiqué. On recouvre la terrine avec un linge; on la met dans un endroit très frais et on laisse macérer les éléments durant une quinzaine ou plus, en la remuant tous les jours et en y ajoutant chaque fois quelques cuillerées de rhum. Le dernier jour, on ajoute les œufs, on mélange le tout soigneusement et y ajoutant quelques cuillerées de lait ou de stout et on le place dans des terrines spéciales préalablement beurrées et saupoudrées de farine, ou encore dans un fort torchon beurré et fariné. On met le plum pudding dans une grande casserole ou marmite remplie d'eau bouillante et on laisse cuire, à ébullition soutenue, durant six heures au moins. Pour servir, on démoule le plum pudding, on le parseme de sucre et on l'arrose de rhum, que l'on fait flamber au moment de servir.

Le pudding doit être accompagné de beurre au cognac, brandy butter, préparé comme suit: mettre dans une terrine préalablement chauffée 200 g de beurre que l'on bat pour le mettre en pomme, en lui ajoutant une cuillerée de sucre en poudre et un demi-décilitre de cognac et en le fouettant afin de rendre la composition un peu mousseuse. Le pudding est suivi obligatoirement de mince-pies, petits gâteaux dont la préparation n'est pas moins compliquée que celle décrite ci-dessus. Cuits au four, les mince-pies sont servis chauds. Ils sont accompagnés de quatre-mendians (figues, raisins secs, noisettes, amandes), de noix, de dattes et de porto. Tandis que le repas lui-même est abondamment arrosé de vins blancs généreux. Pour être complet, il convient d'ajouter des Christmas crackers (papillotes à pétard) et des chapeaux de fantaisie en papier pour tous les convives. Happy Christmas!

R. E.

Dîner de Noël « Alexandre Dumas »

Nous vous présentons ci-après, selon la recette originale de l'auteur, le Dîner de Noël « Alexandre Dumas » servi, à l'occasion du centenaire de la mort de l'illustre écrivain français, à l'Hôtel Richemond, à Genève.

Soupe de crème de tortue à l'extase du Roi Poséidon

Prendre de la tortue en boîte et faire un consommé suffisamment lié avec des jaunes d'œufs et de la crème. A la dernière minute, relever le tout avec un verre de sherry tiède. Garnir de crevettes, moules et palourdes ainsi qu'un peu de riz.

Saumon à la Chambord du Château Monte-Cristo

Saumon entier poché, garni de champignons tournés, pâté de marccassin – truffes noires et croûtons. – Sauce genevoise, Mirepoix, fumet de poisson au vin de Bourgogne, cuisson 2 à 3 heures afin que la sauce soit réduite de moitié, la passer et lier au beurre mané, finir la sauce avec des filets d'anchois marinés. La couleur de la sauce doit être celle d'un bon vin de Bourgogne servi dans un verre. – Pâté de marccassin, le marccassin doit être mariné pendant une semaine dans le vin rouge. Faire de petits pâtés (1 par personne) en aspic décorés avec des dés de jambon cuit et filet de porc, blanc d'œuf dur et truffes et poser l'aspic sur un croûton.

Mousse fouettée au jus d'ananas

Faire une purée d'ananas frais, mélangée avec de la crème chantilly. Présentation: 1 tartelette remplie de sauce blanche avec des dés de champignons et lamelles de truffes, la mousse d'ananas doit être montée à la poche sur la tartelette.

Buisson de gibier et de volaille à la Trois Mousquetaires

Dinde et faisan rôti – servis sur plats garnis de barbottes farcies avec purée de marrons et purée de haricots blancs. Veiller à ce que les purées soient très légères. Sauces poivrée et currant jelly chaudes. Monter sur les plats les morceaux de dinde et faisan en pyramide.

La salade fameuse du Père Dumas

Betterave rouge en tranches – céleri rave – céleri pommé (coupé en demi-lune), céleri en branche (si disponible sur le marché) blanchi et émincé, carrelots de pommes de terre et lamelles de truffes, cœurs de laitues coupés en quartiers.

Quatre sortes de glace en fichu de chocolat

Faire 3 seilles par personne en sucre tiré et soudées, remplir de glace de parfums différents, napper de sauce chocolat couverte de sucre filé.



HAECKY IMPORT AG BASEL

Wir wünschen allen unseren Kunden ein fröhliches neues Jahr.
Meilleurs vœux pour la nouvelle année.

Allen unseren verehrten gegenwärtigen und zukünftigen Kunden wünschen wir von Herzen ein glückliches, erfolgreiches

★ 1973 ★

Wir empfehlen uns auch im neuen Jahr zur besten Lösung Ihrer Schädlingsprobleme.



W. E. Huber,
Huwal-Progress-Service, Postfach 171,
8059 Zürich,
Tel. (01) 45 05 45 und (052) 45 23 40

Wir wünschen frohe Feiertage und ein glückliches erfolgreiches 1973

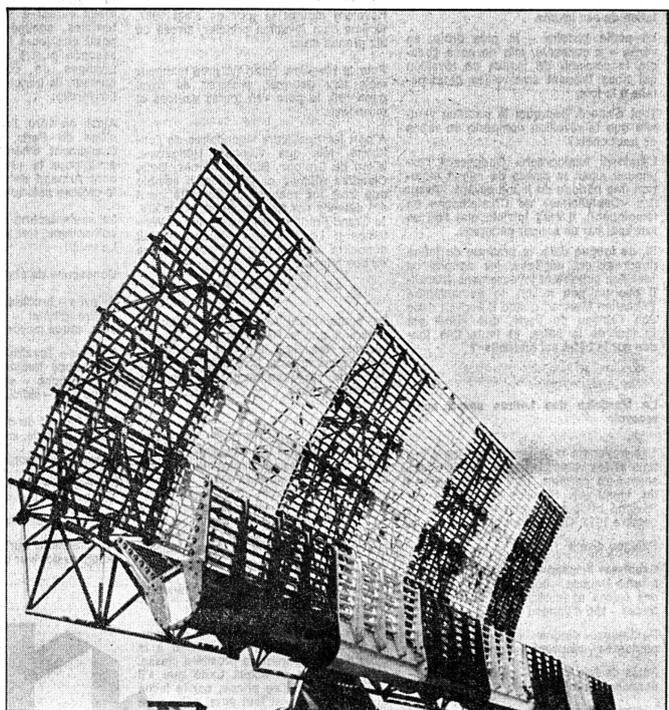
Grossküchen

therma



Cuisines professionnelles

Vous souhaitez une
bonne et heureuse nouvelle
année, plein de succès



HOWEG – Radar des Gastgewerbes

Die Howeg ist für die schweizerische Gastronomie so wichtig wie das Radarsystem für die Navigation. Sie durchleuchtet den Grossverbrauchermarkt und ortet günstige, branchengerechte Einkaufsmöglichkeiten. Nutzen Sie das «Howeg-Frühwarnungssystem»! Bedienen Sie sich unsererer Dienstleistungen. Werden Sie Mitglied!

HOWEG Einkaufsgenossenschaft für das Schweiz. Hotel- und Wirtgewerbe
Grenchen, Bettlach, Bussigny, Landquart, Lugano, Zug

Diese
Firmen
arbeiten
auch 1973
für die
Schweizer
Hotellerie
und das
Gastgewerbe

Ces
maisons
travailleront
aussi en 1973
pour
l'hôtellerie
et la restauration
suisses

hotel
revue

Firmen/Maisons*

- | | | | | |
|---|--|---|---|--|
| Abegglen-Prister AG, Hotelbedarf
6002 Luzern | Coruso AG
Captain-Hotel-System
8000 Zürich | Hügli Nahrungsmittel AG
9320 Arbon | Victor Meyer
Hotelgeschirr
4600 Olten | Spieß & Co.
Feischwarenfabrik
7220 Schiers |
| ADS-Anker inter Data
Buchungsmaschinen
8021 Zürich | Louis Ditzler AG
Konservenfabrik
4000 Basel | Hunkeler AG, Hotelbedarf
4806 Wikon | Merkur AG
Fellerstrasse
3027 Bern | Sternegg AG, Hotelgeschirr
8200 Schaffhausen |
| Aebi & Co.
Maschinenfabrik
3400 Burgdorf | Doetsch Grether & Cie. AG
4000 Basel | International Wool Secretariat
Bodenbeläge
8008 Zürich | L. E. Michel SA
Jus de fruits
1016 Lausanne | Strelbelwerk AG
4852 Rothrist |
| AMAG Automobile
5116 Schinznach-Bad | Mineralquelle Eglisau AG
8193 Eglisau | Intravend AG
Maschinenfabrik
8048 Zürich | Mineralquelle Eptingen
4450 Sissach | Störi & Co., Kucheneinrichtungen
8820 Wädenswil |
| Aro SA, installations de cuisines
2520 La Neuveville | Ellema AG, Hotelbedarf
8953 Dietikon | ISOLAG AG, Isolationen
8038 Zürich | R. F. Moreillon Ing.
8272 Ermatingen | Schulthess & Co. AG
Waschmaschinen
8000 Zürich |
| Autofrigor AG
Schaffhauserstrasse 473
8052 Zürich | Egloff & Cie., Kaffeemaschinen
5434 Niederrohrdorf | Johnson's Wax Fabrik
8104 Weiningen | Müller Elektronik
Musik
8302 Kloten | Sunlight AG
4600 Olten |
| Autophone AG
8036 Zürich | Eiro Werke AG
Kucheneinrichtungen
5620 Bremgarten | Max B. Jordan
Rue du Trésor
2000 Neuchâtel | NCR Buchungsmaschinen
8000 Zürich | Schuster & Co., Bodenbeläge
9000 St. Gallen |
| Aux Planteurs Réunis SA
1002 Lausanne | Kurt Engler
8026 Zürich | Kanngiesser & Co.
Wasch- und Bügelmaschinen
4417 Ziefen | Nilfisk AG, Reinigungsmaschinen
8002 Zürich | Schweiz. Bierbrauerverein
8001 Zürich |
| Edmund Barth
Verpackungsmaschinen
8802 Kilchberg | Möbel Ferrari
8640 Rapperswil | Kaiser AG, Kaffee-Spezialgeschäft
4002 Basel | Alphonse Orsat SA, vins
1920 Martigny | Schweiz. Käseunion AG
3001 Bern |
| BEARD SA
1820 Montreux | Ferrum AG
Wasch- und Bügelmaschinen
5102 Rapperswil | Kartoffelflockenfabrik
4900 Langenthal | Papierfabrik Balsthal AG
4710 Balsthal | Schweiz. Milchgesellschaft AG
6280 Hochdorf |
| Max Bertschinger
Kucheneinrichtungen
5600 Lenzburg | Walter Fischer
3427 Uzenstorf | Keragra GmbH, Porzellan
8712 Stäfa | PAVATEX AG, Isolationen
6330 Cham | Schweiz. Obstverband
6300 Zug |
| Berndorfer Metallwerk AG
6002 Luzern | Walter Franke AG
Kucheneinrichtungen
4663 Aarburg | Theo Kneubühler, Kucheneinrichtungen
6000 Luzern | Perolo
Restorex
3958 Uvrier | Swiss DEM Hôtellerie
1022 Chavannes-Renens |
| Bermuda Pool Frey-Amann
Schwimmbäder
4600 Olten | Fröhlich & Co.
Bettwaren
9202 Gossau | KNORR Nahrungsmittel AG
8000 Zürich | Pfeiffer & Cie., Wäschefabrik
8753 Mollis | Therma-Grossküchen
8952 Schlieren |
| Bier-Import AG
8910 Affoltern | GAY SA Obrist, vins
1800 Vevey | E. Kistler-Zingg AG
Bodenbeläge
8864 Reichenburg | J. F. Pfeiffer AG
8000 Zürich | Therma-Kälte
8042 Zürich |
| Bilco AG
Hotelbedarf
8004 Zürich | W. Geelhaar AG, Bodenbeläge
3001 Bern | Koch AG, Kühlgeräte
9050 Appenzell | Porzellanfabrik Langenthal AG
4900 Langenthal | Torréfaction de Café
La Semeuse
2301 La Chaux-de-Fonds |
| Albert Biollaz & Cie.
Grands vins du Valais
St-Pierre de Clages | F. Gehrig & Co. AG,
Geschirrspülmaschinen
6275 Ballwil | Kreis AG, Kucheneinrichtungen
9000 St. Gallen | Poultry and Egg Institute of America
D - Frankfurt | TURMIX AG
6403 Küssnacht a/Rigi |
| Charly Blanc, installations de buanderies
1603 Grandvaux | Gimelli & Co. AG
Küchenmaschinen
3052 Zollikofen | Kyburg AG, Bettfedernfabrik
3000 Bern | Practico AG, Kucheneinrichtungen
9008 St. Gallen | Universal AG
Maschinenfabrik
8942 Oberrieden |
| J. Bornstein AG, Kucheneinrichtungen
8021 Zürich | Möbelfabrik Gschwend AG
3612 Steffisburg | Eugen Lacroix KG
Konservenfabrik
D - Frankfurt | Propagandazentrale der
Schweiz. Milchwirtschaft
3000 Bern | USOGAS
8002 Zürich |
| Bundesverband der
deutschen Geflügelschlachtereien
D - Bonn | Haco AG
3073 Gümliigen | Lehner AG
Birsfelderstrasse 44
4132 Muttenz | Restomat AG
Automaten
4000 Basel | Verzinkerei Zug AG
6301 Zug |
| Buchecker AG, Excelsiorwerke
6000 Luzern | Haecky Import AG
4000 Basel | Jakob Lips
Maschinenfabrik
8902 Urdorf | Rex-Vertriebe AG (Kisag)
Kucheneinrichtungen
4500 Solothurn | VERWO AG
8808 Pfäffikon |
| Café Blaser
3001 Bern | Hamo AG, Geschirrspülmaschinen
2500 Biel | Litton Business Systems
SWEDA Buchungsmaschinen
8034 Zürich | Schaerer AG, Kaffeemaschinen
3084 Wabern-Bern | Dr. Wander AG
3001 Bern |
| Café GIGER
3001 Bern | Hasler AG, Kommunikationen
3000 Bern | Locher Handels AG
Kucheneinrichtungen
8034 Zürich | Salvis AG, Kucheneinrichtungen
6015 Reussbühl-Luzern | Wäscherei Papritz AG
3000 Bern |
| Castiglione Swimming Pool
I-48043 Castiglione | Hans Hassler AG, Bodenbeläge
5000 Aarau | LUCUL Nahrungsmittel AG
8052 Zürich | Silectro GmbH, Reinigungsmaschinen
8103 Unterengstringen | Vassalli & Moresi
Kaffeemaschinen
8050 Zürich |
| Christen & Co., Hotelbedarf
3001 Bern | Van Heugten AG
Bodenbeläge
6000 Luzern | Maggi AG
8310 Kempthal | SIPURO AG
3110 Münsingen | Walko AG
Forchstrasse 59
8052 Zürich |
| Centraco SA, Piscines
1008 Lausanne-Prilly | Ed. Hiidebrand Ing. AG
Kucheneinrichtungen
8408 Winterthur | Mahler & Cie
Porzellan
7002 Chur | Synmedic AG
8036 Zürich | WEZ Kunststoffwerk AG
5036 Oberentfelden |
| CREA
A. Bernasconi, meubles
2710 Tavannes | HOWEG Einkaufsgenossenschaft
2540 Grenchen | MBA Pumpenfabrik
8600 Dübendorf | Schmid Kühlmöbel
9320 Arbon | Wibis AG, Reinigungsmaschinen
8910 Affoltern |
| Crema SA
1700 Fribourg | W. E. Huber
HUWAL-Progress-Service
Postfach 171
8059 Zürich | Meiko Kobelt, Geschirrspülmaschinen
8117 Fällanden | SOLA Besteckfabrik AG
6032 Emmen | Hans Wyss AG
8800 Thalwil |

* Die Liste der aufgeführten Firmen kann keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben, da aus Platzgründen nur die regelmässigen Inserenten berücksichtigt werden konnten. - Cette liste des firmes ne saurait en aucun cas prétendre être complète, car faute de place, il n'a pu être tenu compte que des annonceurs réguliers.

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



L'œuf de colombe

Chaque membre de la SSH

engage chaque année une jeune Suissesse

ou un jeune Suisse

pour une carrière professionnelle dans l'hôtellerie.

Spezialgeschäft für Neueinrichtungen



Hotelgeschirr
Hotelgläser
Bestecke
Küchenartikel

Verlangen Sie unseren Katalog oder den unverbindlichen Besuch unseres Vertreters.

victormeyer
OLTEN

Extra starkes Hotelgeschirr, Dekor STUDIO

Pinselfrich Unterglasur in braun oder grün

Teller flach Fr. 5.95, Dessertteller Fr. 4.90,

Kaffeetasse stapelbar, mit Unterfasse Fr. 6.80,

Service-teller, 27 cm Durchmesser, Fr. 8.50

Musterausstellungen in:

4532 Trimbach Holdermattstrasse

8004 Zürich Telefon 052 22 37 37

Staufacherstrasse 174

Telefon 01 57 18 78 (nach Voranmeldung)

votre apéritif



L. E. MICHEL SA
4, rte de Renens
1016 Lausanne

tomato *Michel*

souhaite à sa fidèle clientèle de joyeuses fêtes de fin d'année et formule ses vœux les meilleurs pour 1973

Neu



Tische ab Fr. 145.-
grosse Auswahl

sehr schöne
Stabelle nur 55.-

extra starker Stuhl
nur 25.-

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

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

Möbel-Ferrari, 8640 Rapperswil

Spinnereistrasse, Telefon (055) 27 71 21

P 19-23

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



Sherlock Holmes hinter Kochtöpfen
 «Sherlock Holmes – einmal mehr als Besucher der Schweiz – spielt in «Coupe Surprise» eine recht mysteriöse (oder geheimnisvolle) Rolle.»

Coupe Surprise

Anlässlich der Ausstellung «Schlüssel zur Welt» in Basel feierte er Premiere vor Mädchen und Knaben aller Altersklassen, an der ersten Sitzung der ERF-A-Gruppe 9 in Interlaken bestand er seine Feuerläufe vor Hotelières und Hoteliers, seit dem 8. Dezember wird er im AV-Club des Hotels Nova-Park Zürich vorgeführt; der neue Film der beiden Abteilungen für berufliche Ausbildung SHV und SWV «Coupe Surprise».

Nach mehr als einjährigen Vorbereitungs-, Dreh- und Schnittarbeiten wurde der Film Ende November vom Produzenten, der Concor-Film AG Zürich, fertiggestellt. Trotz seinem für einen fünfzehnerminütigen Spielfilm sensationell niederen Preis von Fr. 133 000.– überzeugt «Coupe Surprise» in jeder Hinsicht. Die erste Fassung zeigt slapsichtiger verschiedene Aspekte der gastgewerblichen Berufe. In dieser Fassung wird der Film vor allem in den Schweizer Kinos als Beiprogramm laufen.

Zu einem späteren Zeitpunkt wird ein zweiter, rein informativer Teil nachgedreht, um mit dieser Version auch im Rahmen des Schulfernsehens ausgestrahlt zu werden. Zudem werden 1973 französische und italienische Fassungen nachsynchronisiert. Selbstverständlich verfügen auch die Berufsbildungsabteilungen SHV und SWV über einige 16-mm-Kopien, welche bei Berufsberatungs- und Informationsanlässen gezeigt werden.

Für «Coupe Surprise», welcher übrigens bereits am Filmfestival von Amsterdam einen dritten Preis errang, zeichnen folgende Filmschaffende verantwortlich:

Drehbuch: Marion Borschier und Andreas Fischer (nach einer Idee von Heini Rutz)

Produktion: Peter-Christian Fueller
 Kamera: Edwin Horak und Ruedi Krebs
 Musik: Willy B. Kresin
 Schnitt: Johnny Dubach
 Aufnahmeleitung: Marion Borschier
 Regie: Andreas Fischer
 In den nächsten Wochen wird «Coupe Surprise» als Beiprogramm in folgenden Schweizer Kinos zu sehen sein:

Rex, Luzern	16. bis 22. Dezember
Capitol, Olten	26. bis 31. Dezember
Capitol, Solothurn	1. bis 7. Januar
Apollo, Olten	11. bis 14. Januar
City, Winterthur	17. bis 23. Januar

C. W.

Alkoholfrei und trotzdem attraktiv

Alkoholfreie Restaurants haben häufig den Belgeschmack des provisorischen, unvollkommenen. Unter diesem «Makel» litten von Anfang an die Autobahn-Restaurants, die gemäss Bundesgesetz alkoholfrei betrieben werden müssen. In einem Vortrag vor der Stiftung für Gemeindestuben und Gemeindegäster erläuterte A. Hirzel, Pressechef der Mövenpick-Unternehmungen, die Mövenpick-Konzeption für das Autobahn-Restaurant Würenlos, das über 4 Restaurants mit total 700 Sitzplätzen verfügt und im ersten Betriebsjahr einen Umsatz von ungefähr 11 Mio Franken realisieren soll.

Mövenpick betrachtet den fehlenden Alkoholausschank als Handicap zur Erzielung befriedigender Umsätze und Renditen. Man hat deshalb nach Wegen gesucht, diesen Nachteil durch andere Leistungen zu überspielen, zum Beispiel durch die ausserordentlich reichhaltige und attraktive Innenarchitektur, die eine besondere Anziehungskraft auf die Kundschaft ausüben soll. Die architekto-

nische Gestaltung des gesamten Autobahnrestaurants als Brücke über beide Fahrbahnen ist alleine schon ein verkaufsförderndes Argument.

Umfangreiches Getränkeassortiment

Besondere Anstrengungen erforderte die Zusammenstellung einer attraktiven Getränkekarte, musste man doch auf Wein, alkoholfreie Apéritifs und Spirituosen verzichten. Dennoch ist das Getränkeangebot im Brückenrestaurant Würenlos sehr breit und vielseitig. So werden z. B. 15 verschiedene Fruchtsäfte angeboten, rote und weisse Traubensäfte in richtigen Weinflaschen mit entsprechender Etikettierung (Räusching, Riesling und Sylvaner, Klefner) serviert. Viele Ausländer kennen die Trinksitten an unseren Autobahnen nicht und verlangen deshalb unbeschwert alkoholfreie Getränke. Diese Gäste zu informieren, der geringe Umsatz befürchten liess. Trotzdem scheint es gelungen zu sein, den Stellenplan voll zu besetzen.

Auch die Personalsuche gestaltete sich schwierig: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die zwar im Prinzip in einem Mövenpick-Restaurant arbeiten möchten, zögerten infolge des fehlenden Alkoholausschanks, der geringen Umsätze befürchten liess. Trotzdem scheint es gelungen zu sein, den Stellenplan voll zu besetzen.

Hat «alkoholfrei» eine Zukunft?

Hirzel ist nicht der Ansicht, dass alkoholfreie Restaurants in der Schweiz in aller nächster Zeit eine grosse Attraktion werden. Auch in diesem Sektor sind die USA uns voraus. Jedoch deutet sich viel darauf hin, dass die Zahl der Leute, die während der Arbeitszeit selten oder nie Alkohol zu sich nehmen, ständig zunimmt. Dies insbesondere in der Verbindung mit einem Automobil. PK

Les «Holiday Inns» à la conquête de la Suisse

(ATS) Les hôtels traditionnels se trouvent confrontés de plus en plus aux chaînes d'hôtels internationales. Ainsi, le groupe Mövenpick a conclu un accord de coopération avec le groupe américain «Holiday Inns Inc.», fondé en 1952. Il construit actuellement des «Holi-

day Inns» à Regensdorf et Opfikon (ZH), reliés par des routes directes à l'aéroport de Kloten et à la ville de Zurich.

Des prescriptions qui vont loin

Ainsi qu'on l'a appris récemment lors d'une conférence de presse, la construction, l'aménagement et l'exploitation future des deux hôtels sont entièrement dans les mains du groupe Mövenpick SA. «Mövenpick Hotel Regensdorf SA» dispose d'un capital de 1,5 million de francs, la «Mövenpick/Oxy Hotel Opfikon SA» d'un capital de 6 millions. Une maison américaine participe à ces deux sociétés pour 50 % au maximum. Pour l'instant, d'autres «Holiday Inns» sont prévus à Berne et à Bienna.

Ce qui caractérise cette chaîne internationale, c'est l'aménagement unifié imposé à tous les preneurs de licences. Les prescriptions vont si loin que dans les chambres d'un «Holiday Inns» américain les commutateurs doivent être exactement à la même place que dans un hôtel du même nom en Suisse. D'autre part, les plans de parc et l'utilisation de la piscine couverte doivent être gratuites.

Le Parlement fribourgeois et le tourisme

Le groupe parlementaire pour le tourisme s'est réuni le 23 novembre écoulé sous la présidence de Ferdinand Masset et en présence de M. Pierre Dreyer, conseiller d'Etat.

Le premier point de l'ordre du jour permit à M. Bernard Morand, directeur de l'UFT, de présenter quelques résultats de l'enquête d'opinion, étape d'hiver, réalisée par l'UFT. Ce fut l'occasion de démontrer aux participants les réelles possibilités de développement du tourisme hivernal dans le canton de Fribourg. D'une part, et les efforts qui doivent encore intervenir pour mieux exploiter ces possibilités, d'autre part.

Politique d'investissements...

Dans la deuxième partie de la séance un bref rapport fut consacré aux investissements nouvellement réalisés, en cours de réalisation, ainsi qu'aux projets les plus avancés.

De la discussion animée qui s'ensuivit, il ressortit très clairement que les diverses initiatives doivent être coordonnées, spécialement lorsque plusieurs d'entre elles ont trait à des équipements devant se situer dans la même commune, et qu'il faut les apprécier dans une perspective d'optimalité du développement touristique cantonal.

... et future loi sur le tourisme

La fin de la séance fut consacrée à la présentation des caractéristiques essentielles de l'avant-projet de loi sur le tourisme mis au point par le bureau de

l'UFT sur mandat du directeur du Département de l'industrie et du commerce. Cet avant-projet très complet contient, entre autres, les bases devant permettre l'institution et le fonctionnement d'un fonds d'équipement touristique indispensable à la réalisation des équipements nécessaires à la compétitivité de l'industrie touristique fribourgeoise sur les différents marchés et dans les négociations ouvertes en vue de l'élaboration d'offres régionales concrètes.

Leysintours dans le monde

Au cours de l'été 1972, la société Leysintours S.A. a décidé d'envoyer son directeur des exploitations hôtelières, M. J. R. Herren, en voyage de prospection autour du monde. Ce voyage d'un mois comportait l'itinéraire suivant: Chicago – Toronto – Montréal – New York – Washington – San Francisco – Los Angeles – Tokyo – Osaka – Hongkong. A son retour, M. Herren n'a pas manqué de déclarer que ce voyage fut très intéressant de par les contacts qui ont pu être établis, surtout grâce à la collaboration de nos organisations sur place, soit Swissair et l'Office national suisse du tourisme. Ces dernières ont également facilité le contact avec d'autres grandes agences, ce qui a permis à M. Herren de conclure que nous sommes en affaires immédiates. Pendant son voyage, M. Herren a également pu assister à la convention «European Travel Commission/Incentive Travel Mart» qui avait lieu à New York du 14 au 16 novembre 1972.

Wohnungsvermieter zur Kasse

Die unter dem Vorsitz von Hans Zbären tagende Herbst-Generalsammlung des Kur- und Verkehrsvereins Lenk stand im Zeichen von Ersatzwahlen. Neu in den Vorstand wurden einstimmig neue Vertreter aus Hotellerie und Gewerbe gewählt. Wichtigstes Traktandum bildete die Abgeltung des Ferienwohnungsvermittlungsdienstes durch die Vermieter. Im Zeichen der Solidarität wurde einstimmig beschlossen, ab nächsten Winter einen Bettenbeitrag zu leisten. Demzufolge bezahlen die Wohnungsvermieter dem Verkehrsverein pro Logiernacht und Bett 20 Rappen, Kinderpreis 10 Rappen. Eine Spezialkommission der Vermieter wurde eingesetzt, um alle Fragen der Vermietung von Chalets und Ferienwohnungen zu bearbeiten. Im Rückblick auf die Sommersaison 1972 dürfte festgestellt werden, dass trotz zeitweiser schlechter Witterung die Ausnützung der Bettenkapazität wesentlich über dem Durchschnitt lag. Das Budget für 1973/74 mit einem Umsatz von erstmals 1/2 Millionen Franken



wurde diskussionslos verabschiedet. Mit dem Hinweis, dass die Abgabe von Saisonbonnometen an auswärtige Besitzer von Ferienwohnungen und Chalets zu einheimischen Tarifen leider nicht mehr gestattet ist, sowie Fragen der Ausdehnung des Klassenunterrichts der Skischule Lenk im neu erschlossenen Skigebiet Matsch-Hannenmoos, schloss die von 63 Mitgliedern gut besuchte GV.

Bravo Zermatt!

Die Stimmbürger von Zermatt haben mit überwältigender Mehrheit den vernünftigen Entscheid getroffen, keine Strasse bis an den Rand des Ortes zu bauen. Am 27. April dieses Jahres schrieben wir im Anschluss an eine aufsehenerregende Fernsehsendung in dieser Zeitung:

«Die Frage, ob einer der wenigen noch autofreien Kurorte den Weg des geringsten Widerstandes geht und zu einem Tummelplatz der Massen (und der Spekulanten) wird, beschäftigt deshalb das ganze Land.

Eine Strasse – darüber sind sich alle Experten einig – würde zu einer explosionsartigen Aufblähung des Kurortes führen, verbunden mit allen Konsequenzen: Übersättigung der Infrastruktur, Umichtung der Gästeschaf, weitere Betonierung des vormals höchst romantischen Dorfbildes. Die Autofreiheit, seltenes und immer schlagkräftigeres Verkaufsargument, fiel dahin. Zermatt hätte ausser Matterhorn und vorzüglichen (aber überlasteten) touristischen Einrichtungen nicht mehr zu bieten als viele andere Orte. Ist man sich darüber klar, was man damit verliert?»

In diesem Sinne: Bravo! PK



Aujourd'hui: Monsieur K. von Bären, directeur de la Fiduciaire SSH S.A., Montreux

Une fiduciaire spécialisée fait le point sur la situation financière de notre hôtellerie

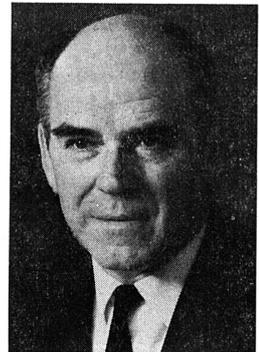
HOTEL-REVUE: Quelle a été l'expansion de la Fiduciaire dont vous assumez la direction?

La Fiduciaire SSH a vu le jour en 1953 sous la forme d'un office comptable. J'en ai pris la direction en 1957, alors qu'elle ne comptait qu'un chef comptable, un comptable, une secrétaire et un apprenti. Transformée en société anonyme en 1959, elle n'a depuis lors cessé de progresser puisqu'elle emploie aujourd'hui, à son siège central à Montreux et dans ses succursales de Berne et de Lucerne, quelque 30 employés.

Quelles sont ses tâches actuelles et futures, notamment sur le plan des services économiques?

La Fiduciaire accepte des mandats concernant la comptabilité intégrale, l'organisation comptable, les travaux de bouclierement, les décomptes de salaires, les bilans et comptes d'exploitation, les établissements d'inventaires, les revisions de comptes, les analyses d'exploitation, les calculs de loyers et fermages, les successions, les questions fiscales, etc. Nous sommes aussi à la disposition d'hôteliers qui doivent présenter des expertises auprès des banques pour obtenir des crédits et nous établissons, dans ce même cadre, des comptes prévisionnels d'exploitation.

Nos services sont à disposition des membres de la Société suisse des hôteliers à des tarifs préférentiels, mais ils ne sont naturellement pas gratuits, car notre Fiduciaire est financièrement autonome et ne reçoit aucune subvention. D'autres personnes ou sociétés ont de plus en plus recours à nos services, en particulier les architectes, les entreprises de remontées mécaniques et d'autres organismes touristiques. Dès le 1er janvier 1973, nous reprendrons les services de consultations économiques que se trouvent au Centre de la SSH, à Berne, qui offrent de nombreuses prestations analogues à celles de la Fiduciaire. Cette concentration nous permettra d'assumer de nouvelles tâches, liées surtout à l'organisation des entreprises (organigramme, diagramme de fonctions, etc.).



(Photo Schlemmer, Montreux)

Avez-vous des projets d'extension?

Oui, nous désirons ouvrir une filiale à Zurich, non pas pour des raisons de répartition géographique de nos bureaux, mais nous sommes sollicités par divers groupements, dont l'Association suisse des restaurants sans alcool, pour divers travaux fiduciaires, et nous devons mettre au point une nouvelle organisation, centralisée à Zurich, pour toutes les questions relatives aux grands et aux petits inventaires d'hôtels et de restaurants. Notre conseil d'administration a pris la décision d'ouvrir cette succursale sur les bords de la Limmat; encore faut-il trouver les bureaux qui pourront l'abriter et favoriser un jour sa propre expansion! Son ouverture aura vraisemblablement lieu le printemps prochain.

Comment envisagez-vous le développement de vos services, compte tenu des progrès de l'ordinateur?

L'électronique nous intéresse avant tout pour la comptabilité et l'établissement des salaires. En effet, nous tenons la comptabilité de nombreuses petites entreprises, à l'aide de machines comptables modernes, mais mécaniques. L'ordinateur ne s'avère intéressant que lorsqu'il est nécessaire de passer plusieurs fois la même écriture; il nous est dès lors plus utile pour les salaires que pour la comptabilité générale de nos clients, non sans poser certains problèmes puisqu'il y a autant de législations (d'ordre fiscal notamment) en la matière qu'il y a de cantons! Ce service avait été offert

par IRS, en collaboration avec la Fiduciaire; nous l'avons repris à notre charge et utilisons l'ordinateur de Mercure et de IBM.

Dans ses grandes lignes, comment pouvez-vous dépeindre la situation financière de l'hôtellerie suisse?

Question difficile, tant il est vrai que cette situation varie considérablement d'un établissement à l'autre. Mais on peut affirmer qu'elle est relativement saine dans les exploitations qui existent depuis longtemps. Par contre, en raison des augmentations excessives des coûts de construction, construire un nouvel hôtel est devenu quasi impossible dans l'industrie hôtelière suisse. Des hôtels, ouverts il y a une dizaine d'années, n'ont pas encore atteint leur seuil de rentabilité et se trouvent par conséquent dans l'impossibilité de procéder aux premières améliorations. Les charges financières nominales sont lourdes; un hôtelier devrait améliorer son image, son confort, ouvrir il y a 15 ans. Or, pour que l'hôtel reste compétitif, il doit faire l'objet d'un programme constant d'adaptation, de rénovation et de modernisation.

Quelles solutions préconisez-vous pour parvenir à de meilleurs conditions de financement?

Il est utile de préciser d'emblée un point: le financement n'est pas à même de tout résoudre. La solution réside plutôt dans une meilleure collaboration entre les hôteliers, à l'échelon d'une ville, d'une station ou d'une petite région. En ce qui concerne les investissements nécessaires à la rénovation hôtelière, point de problèmes particuliers, pour autant que l'on puisse prouver précisément à l'aide de rendements d'exploitation prévisionnels, que les changements apporteront une meilleure rentabilité; les banques sont d'ailleurs plus conscientes aujourd'hui qu'il y a 5 ou 10 ans des besoins de l'hôtellerie et moins réticentes dans l'octroi de crédits. Mais la situation de départ doit être saine. En revanche, indépendamment des restrictions sur le marché de la construction, il est devenu pratiquement impossible de construire un hôtel de saison selon les formules traditionnelles; son financement est par trop hypothétique. Seuls de nouveaux systèmes sont à envisager, tels que la propriété par étage, genre Eurotel, qui constitue jusqu'à ce jour le meilleur système que l'on ait trouvé pour mener à bien des entreprises hôtelières saisonnières. Le franchising, ensuite, est en mesure d'apporter les solutions que recherchent les hôteliers suisses. Ses avantages, notamment sur le plan de la propagande et de l'organisation de vente, sont incontestables.

Volksbegehren der Republikaner

Die Republikaner unter Führung von Nationalrat Schwarzenbach sammeln zurzeit Unterschriften für die Lancierung einer weiteren Ueberfrömdungsinitiative.

Der Schweizer Hotellier-Verein hat in einem Schreiben an alle Mitglieder seine Einstellung zu dieser Unterschriftensammlung bekanntgegeben. Wir bitten unsere Mitglieder, sich auf Grund der Lektüre dieses Zirkularschreibens verantwortungsvoll eine eigene Meinung zu bilden.

Schweizer Hotellier-Verein

Initiative populaire du Mouvement des Républicains

Le Mouvement des Républicains récolte actuellement, sous la conduite de M. J. Schwarzenbach, conseiller national, des signatures pour lancer une nouvelle initiative contre la pénétration étrangère.

Dans une lettre à tous ses membres, la Société suisse des hôteliers a fait connaître sa position à l'égard de cette collecte de signatures. Nous prions instamment nos membres de lire cette circulaire de manière attentive et, conscients de leur responsabilité, de se faire leur propre opinion à ce sujet.

Société suisse des hôteliers

Les Fils de Maurice Collé & Cie inaugurent leur nouveau siège social et centre d'élaboration à Carouge-Genève



Mercrèdi 29 novembre, entourés des autorités cantonales et communales, de leurs partenaires suisses et étrangers, ainsi que de nombreux amis, les Fils de Maurice Collé & Cie inaugurent le nouveau centre d'élaboration et siège social genevois. Plus de 50 ans d'expansion, une gamme de fabrication et de représentation qui s'élargit pratiquement de mois en mois, ont imposé à la société ce nouveau cadre à la mesure de son dynamisme. C'est sur une parcelle de 5000 m², desservie directement par route et chemin de fer, que s'érige la nouvelle construction, dont l'architecture et

l'aménagement très modernes offrent un cadre de travail idéal à 50 collaborateurs. 4700 m² de locaux administratifs et d'exploitation abritent un équipement ultra-moderne, qui assure la production de 1 000 000 de bouteilles par an et une distribution régulière auprès de 7000 clients du portefeuille. La rigueur, la recherche systématique de la qualité ont fait la réputation des Fils de Maurice Collé & Cie. Les marques qu'ils traitent et distribuent en exclusivité pour la Suisse le prouvent: Pastis RICARD, Cognac BISQUIT, champagne LANSON, porto CRUZ,

whisky GRANT'S, Mandarine NAPOLEON, Kirsch ETTER, poire WILLIAM, bourbon EARLY TIMES, rhum PALO VIEJO. Mais en plus de sa vocation purement commerciale, la société a toujours accordé une grande importance à des activités annexes, de soutien et d'encouragement, autant à des sociétés sportives que culturelles et professionnelles. Pour intensifier encore ces actions, 200 m² de salle de conférence et un bar spacieux prévu pour accueillir 200 personnes ont été réservés dans le nouveau bâtiment. Toutes les sociétés et associations qui en feront la demande, seront les bienvenues dans ces locaux, pour organiser conférences, réunions, débats, etc... Nos félicitations à Charles, Marcel, Béatrice et Daniel COLLÉ pour cette très belle réalisation et pour l'esprit qui les anime. C'est à nos yeux le plus sûr garant d'un brillant avenir.

LES FILS DE MAURICE COLLE ET CIE

46, route de St-Julien, 1227 Carouge, Genève, téléphone (022) 43 60 30.

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

Die drei neuen Zürcher Top-Hotels wählten Berndorf



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



Hotel Atlantis
400 Betten, Fölisserie, Döflschlube, Döflschlube, Club, Banketträume usw.



Hotel Zürich
400 Betten, Grill Room "Tourne 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 041/22 47 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 _____

Vorschriften

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

Bouillons — Suppen — Saucen für höchste Ansprüche



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

169



Sorgenbrecher!

Problemlos und mit Sicherheit betreiben wir Ihren Betrieb von Küchenschaben und anderen lästigen Tierchen. Verlangen Sie darum Referenzen und eine kostenlose Offerte.

Hans Wyss AG, Hygiene-Service
Alte Landstrasse 51, 8800 Thalwil
Telefon (01) 720 85 86

Assemblée du Chapitre suisse de l'Hotel Sales Management Association

Les jeunes vendeurs de l'industrie hôtelière

Le Bellevue Palace, à Berne, vient d'abriter la première assemblée générale du Chapitre suisse de l'Hotel Sales Management Association (HSMA), fondée au printemps 1972 et présidée par M. Maurice P. Loew, directeur commercial de l'Hôtel Intercontinental, à Genève.



Les participants à la 1ère assemblée du HSMA suisse... heureux et optimistes. (Photo Greti Oechli)

Rappelons que ce nouveau groupement, branche helvétique d'une organisation internationale favorisant l'échange et la progression des connaissances en marketing dans l'industrie hôtelière, réunit les responsables de la vente et certains directeurs commerciaux de quelques grands hôtels de notre pays. La moyenne d'âge de ses membres, qui ne doit pas dépasser 35 ans, et sa raison sociale aux consonnances anglo-saxonnes reflètent clairement la nouveauté des méthodes développées par cette association née en même temps que les grands hôtels suisses de type commercial.

Activité en Europe

L'HSMA, ainsi que l'a précisé M. Jean-Philippe Jaussi, vice-président, a pratiquement étendu son activité aux grandes régions européennes de tourisme. Des chapitres existent en effet en Irlande, à Torremolinos, à Madrid, à Zagreb, à Bruxelles, à Oslo, en Allemagne (5 sections) et, depuis quelques mois, en Suisse. En dehors des membres actifs, qui exercent une activité de vente au sein de l'industrie hôtelière, l'HSMA accepte des personnes et des groupements intéressés par ses activités. Celles-ci cherchent à stimuler, au sein de notre hôtellerie, les efforts propres à vendre le produit touristique suisse. «Elles doivent se dérouler», déclare M. Loew, dans un climat d'inter-compréhension et surtout d'échanges d'idées, afin que nous puissions offrir ce que nous avons d'une manière positive. «Ce climat, extrêmement agréable, nous l'avons ressenti lors de cette première réunion de travail et d'amitié, placée sous le signe de la collaboration et du contact.

Conférences professionnelles

Les quelque 50 participants qui ont assisté à la séance de ce Chapitre ont eu l'occasion d'entendre plusieurs exposés axés sur la vente du produit touristique. Le marché touristique américain et le marché japonais ont été présentés respectivement par MM. Robin McKenzie-Smith, de l'Office du tourisme de Montreux, et Maurice P. Loew, l'Hôtel Intercontinental. Nous aurons l'occasion de revenir sur leurs réflexions et leurs remarques qui constituaient de précieux renseignements, pratiques et directement utilisables, pour les participants. Il ressort néanmoins de ces exposés que les deux marchés en question se présen-

L'Institut international de Glion à 10 ans

L'Institut international de formation supérieure en hôtellerie et tourisme à Glion sur Montreux fête en 1973 son 10ème anniversaire.

Dès le début 1973, M. Bernard Gehri, directeur de l'Institut depuis 10 ans, sera responsable en qualité d'administrateur délégué de l'ensemble groupant l'Institut et les sociétés apparentées chargées notamment des expertises et de la création, de l'animation de stations.

Un nouveau directeur

Dès lors l'engagement d'un nouveau directeur de l'Institut s'imposait. Il a été fait appel à M. Willy Quenon, né en 1925, licencié en sciences économiques et commerciales de l'Université de Liège, agrégé de l'enseignement supérieur. M. Quenon a été professeur de comptabilité et d'économie d'entreprise à l'Institut de 1963 à 1967. Depuis lors, il dirigeait une très importante école de formation permanente des adultes dans une grande ville romande.

tent d'une manière favorable pour 1973 et que la cote de la Suisse, fondée sur la qualité de ses prestations, y restera haute dans la mesure où l'on saura satisfaire les désirs de ces deux clientèles au demeurant fort différentes.

La promotion des grandes associations

Après un excellent déjeuner, les membres de l'HSMA entendirent divers exposés sur le rôle et l'activité des grandes associations suisses axées sur la promotion touristique. L'Office national suisse du tourisme, par un texte de M. Fred Birman, démontra l'importance de l'image de la Suisse. La communauté de travail des villes suisses de congrès fut présentée par son président, M. Ernst Hegner, directeur de l'Office du tourisme de Berne. Le porte-parole de Swissair,

Premier hôtelier-conseil en vins de France

Le Comité national des vins de France organisait pour la deuxième fois, avec la participation des associations de l'industrie hôtelière et des groupements apparentés, le concours du meilleur sommelier-conseil en vins de France.

Cette manifestation, dont la grande finale s'est déroulée à Berne, a connu un vif succès puisque plus de 100 candidats s'étaient présentés aux éliminatoires qui avaient eu lieu précédemment à Berne, Lausanne et Zurich. Ce concours comprend trois catégories à savoir celle des hôteliers-restaureurs, celle des sommeliers et celle des écoles hôtelières. Trois hôteliers et trois sommeliers ainsi que deux écoles hôtelières avaient été retenus pour l'examen pratique final.

L'initiative est heureuse, car elle oblige les candidats à approfondir leurs connaissances des vignobles français, des méthodes de vinification, du traitement des vins et de leur conservation, de la surveillance du stock et de la composition d'une carte des vins, sans oublier naturellement les principes fondamentaux de l'association des vins et des mets. Ce dernier point constituait un facteur important de l'examen pratique. Disons encore que le Comité national des vins de France et le Centre d'information de la gastronomie française ont composé un cours d'initiation à la connaissance des vins de France qui est un manuel précieux que tous les restaurateurs devraient posséder, car il donne en résumé les principales notions qu'il faut avoir en la matière. Le jury était compo-

M. Gafner, expliqua les mécanismes du «sales management» au sein de notre compagnie aérienne nationale, tandis que M. Paul Reutlinger, directeur d'Inter-convention Congress, à Zurich, présenta son organisme spécialisé. Les participants firent ample moisson d'informations, d'autant plus nécessaires et intéressantes qu'ils sont tous appelés à jouer un rôle de pointe au sein de la grande hôtellerie suisse. En résumé, une très fructueuse et sympathique assemblée d'hôteliers, heureux optimistes et enthousiastes. Contagieux? J. S.

Verkehrsvereine berichten

Grosszügige schweizerische IBV-Gemeinden

Unter dem Vorsitz von Gemeindevorstandmann A. Schatz, Romanshorn, fand im Hotel Inseil in Romanshorn eine Tagung der schweizerischen Mitgliedsgemeinden des Internationalen Bodensee-Verkehrsvereins (IBV) statt, die der Beratung und Festsetzung der Beitragsleistung pro 1953 an den IBV diente. Im März 1972 wurde einer einmaligen Verdoppelung des IBV-Jahresbeitrages für 1972 zugestimmt. An der Mitgliederversammlung des IBV im April 1972 wurde mehrheitlich eine generelle Erhöhung der Beiträge für 1973 um 100 Prozent beschlossen. Zu dieser Beitragserhöhung hatten sich die Mitglieder in Deutschland und Österreich bereitwillig, weshalb es nötig wurde, die Beiträge der schweizerischen Mitglieder neu zu bestimmen. Die Schweizer Mitglieder einigten sich schliesslich in Romanshorn auf eine sehr grosszügige Lösung und Beitragsleistung, die z. T. weit über die 100-Prozent-Grenze hinausgeht. Gegenüber 1969 erhöhen sich die Beiträge der Schweizer IBV-Mitglieder von 8192 auf total 19 790 Franken, davon entfallen auf die Mitgliedsgemeinden 6940 Fr. (1969: 2784), auf die Verkehrsvereine 7100 (2888) und auf Bahnen, Unterseeschiffahrt und Bahnhofbuffets 5750 (2520) Franken. Es wurde beschlossen, eine Spezialkommission einzusetzen, welche die Frage einer Neuregelung der Schweizer Mitgliederbeiträge und der Mitgliederwerbung prüfen soll. fb

Engadiner Notizen

Auf dem stark rückläufigen Morterschtgletscher sind diesen Herbst Aufnahmen zu einem Film gedreht worden, der alles Wesentliche über die Gletscherwelt darstellen soll. Bei der Ergerstigung der Drahtseilbahn nach Muotats Muragl wird auf den bevorstehenden Winter ein weiterer Skilift bereitgestellt. Im Rosegatal ist das Trasse für eine 7 km lange neue Langlaufspur angelegt worden, welche unterhalb des Hotels Rosegatscher beiliegen und zum Bahnhof von Pontresina führt. esa

Les lauréats

Dans la catégorie des hôteliers-restaureurs, le premier prix a été gagné par M. André Oggier, Hôtel Terminus à Sierre, suivi de MM. Hans de Mol, Hôtel International à Bâle, et Jean-Paul Godelet, Hôtel Rose des Alpes, à Champéry.

Chez les sommeliers, la première place a été conquise haut la main par M. Yvan Verdier, maître d'hôtel à Berne, et enfin, l'Ecole hôtelière de Lausanne remportait également un premier prix grâce aux brillantes connaissances de MM. O. Mollin et W. Diggelmann, élèves de M. Bernard Thibault, professeur à l'Ecole hôtelière.

Nous félicitons sincèrement les lauréats qui ont gagné, outre des coupes challengers, d'intéressants voyages dans les régions viticoles françaises. Le concours fut suivi d'un somptueux repas à l'Hôtel Schweizerhof au cours duquel s'est tenu le premier chapitre suisse de l'Ordre des maîtres-conseils en gastronomie française destiné à honorer les personnalités qui contribuent à la promotion des produits agricoles français. P. N.



De gauche à droite: MM. André Oggier, vainqueur catégorie-restaureurs; O. Mollin, catégorie élèves des écoles hôtelières, et Yvan Verdier, Berne, sommelier-conseil. (ASL)

Nouvelles vaudoises

Nouveaux projets lausannois

«Cent fois sur le métier, remettez votre ouvrage». Boileau n'avait aucun contact avec les promoteurs hôteliers. Mais ce vers nous paraît bien convenir aux efforts persévérants de ceux qui ne renoncent pas à renouveler et compléter l'équipement hôtelier de Lausanne. Lors d'une récente séance du Conseil d'administration du Comptoir Suisse, un nouveau projet d'hôtel a été présenté. Il est encore prématuré d'en parler dans le détail, mais ce que l'on peut en dire, c'est qu'il tient compte de l'opinion publique récemment exprimée au sujet des bâtiments-tours. Il serait toutefois possible de créer quelque 400 chambres dont le plus grand Palais des Congrès de notre pays - et peut-être d'Europe - a réellement besoin.

«Holiday Inn» pour sa part, cherche activement un terrain sur les hauts de Lausanne, à proximité du noeud des autoroutes et non loin du terrain de notre ville hôtelière. On sait que les «Holiday Inns» - dont deux hôtels sont en cours de construction dans le canton de Zurich - ne recherchent pas le gigantisme tout en prévoyant une large capacité d'accueil par la dimension des chambres et des lits. Il n'est pas indifférent pour Lausanne de savoir aussi que les constructeurs de ces bâtiments, utilisant des procédés de préfabrication, raccourcissent sensiblement la durée des travaux.

Le terrain et les autorisations étant acquises, - ce qui n'est pas encore le cas -, il leur faudrait douze à treize mois pour mener à chef un projet de quelque 150 chambres.

Un ascenseur entre Territet et Glion

C'est aussi un serpent de mer, ce problème de la liaison par funiculaire entre Territet et Glion. Grâce à l'obstination de vieux Montreuysiens et de leurs hôtes attachés à cette voie si spectaculaire, la ligne sera très certainement sauvée.

Ausländische Verkehrsbüros in der Schweiz

Der Schweizer: ein Tourist mit hohem «standard»

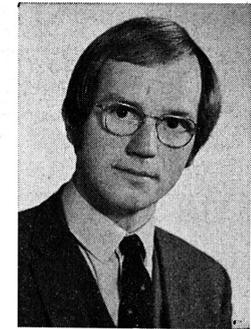
Die HOTEL-REVUE möchte Ihnen die ausländischen Verkehrsbüros vorstellen, die in der Schweiz blicken von der Schweiz aus die Werbetrömmel für ihr Heimatland rühren. Offensichtlich ist die Schweiz - trotz der bescheidenen Einwohnerzahl - ein interessanter Markt.

Die Fragen:

1. Welche Bedeutung hat der Schweizer Reisemarkt für Ihr Land?
2. Wie beurteilen Sie die vergangene Reissaison (Sommer 1972) in Ihrem Heimatland?
3. Wie ist Ihr Schweizer Büro organisiert?

British Tourist Authority

1. Im Jahre 1971 besuchten 189 000 Touristen aus der Schweiz Grossbritannien und die entsprechenden Ausgaben betrugen 14,2 Millionen Pfund. Für das laufende Jahr wird



Michael Jenner, Direktor für die Schweiz

ein Total von rund 200 000 Besuchern aus der Schweiz erwartet. Unser Büro ist für die Schweiz und für das Fürstentum Liechtenstein zuständig.

2. Die Zunahmen der Touristen schweizerischer Nationalität im Vergleich der Sommermonate 1971 zu 1972 waren wie folgt:

Januar bis Juni 1972: Zunahme im Vergleich mit 1971: 12 Prozent

Januar bis Juli 1972: Zunahme im Vergleich mit 1971: 10 Prozent

Januar bis August 1972: Zunahme im Vergleich mit 1971: 9 Prozent

Insgesamt besuchten in den ersten neun Monaten 1972 4,4 Millionen ausländische Gäste unser Land - gegenüber dem gleichen Zeitraum 1971 eine Steigerung von 6 Prozent.

3. Unser Büro beschäftigt einen Manager, eine Sekretärin, ein Empfangs-girl sowie eine Mitarbeiterin halbtags für die Spedition der Broschüren.



Mais on cherche encore les solutions les plus économiques pour son exploitation. Il a été récemment présenté au Conseil Communal de Montreux une formule prévoyant un véhicule sur voie unique de un mètre pouvant transporter 30 personnes, ne nécessitant pas de personnel pour les voyages, mis en route automatiquement par une horloge à intervalles choisis. Le devis général atteint pour l'instant 1,565 million de francs et le financement comportera encore d'importants montants à couvrir.

Au crédit de ce système: grande souplesse d'utilisation, fiabilité, entretien minimum et sauvegarde de la communauté de trafic des hauts de Montreux. Affaire à suivre!

20 000 Rotariens

Aux plus récentes nouvelles, le bureau de logement du Congrès Mondial du Rotary International, qui se tiendra à Lausanne en mai prochain, a reçu sa 160 000ème inscription ferme... On en attend encore plus de 400 000! Voilà de quoi occuper durant une semaine les hôtels d'un périmètre, ayant Lausanne pour centre, allant de Genève à Crans-Montana et de Neuchâtel à Berne. Un record qui sera difficile à battre! jd

Zürich

Griechische Zentrale für Fremdenverkehr

1. Der Schweizer Reisemarkt hat für Griechenland sehr grosse Bedeutung, weil der Schweizer sehr viele Reisen ins Ausland unternimmt und als Tourist mit hohem Standard sehr geschätzt wird.
2. Ueberaus zufriedenstellend. Um konkret zu sein, ist bei den eingereisten Schweizern eine 46,2prozentige Erhöhung gegenüber der gleichen Periode von 1971, und eine 121,4pro-



A. Gotsis, Direktor für die Schweiz

zentige Erhöhung gegenüber 1970 festzustellen. Im Zeitraum von Januar bis September 1972 sind in Griechenland 54 000 Schweizer eingereist, im Vergleich zu 37 000 im Jahre 1971 und 24 000 im Jahre 1970. Insgesamt werden bis Ende Dezember 1972 zirka 65 000 Schweizer unser Land besucht haben.

Insgesamt sind in Griechenland während der gleichen Periode, Januar bis September 1972, zirka 2,3 Millionen Touristen eingereist, bis Ende Dezember werden es insgesamt 2,8 Millionen sein.

Voraussichtlich werden die Deviseneinnahmen für 1972 zirka 400 Millionen Dollar betragen. Für die Periode Januar bis September 1972 sind schätzungsweise 350 Millionen Dollar an Devisen eingegangen.

Der Hotelstandard in Griechenland umfasst folgende Klassen, welche demjenigen von Europa angepasst sind: Luxus, A, B, C und Bungalows.

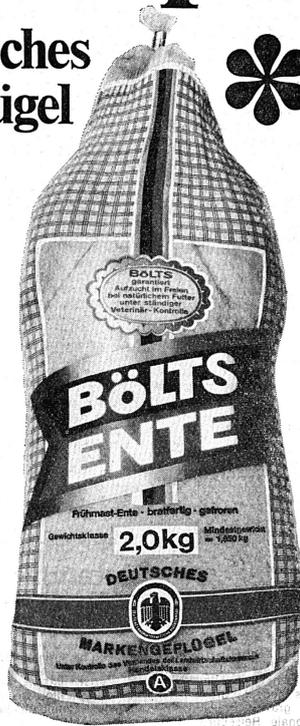
3. Leiter des Büros in Zürich ist Direktor A. Gotsis, assistiert von zwei stellvertretenden Direktoren, wovon einer für die französischsprachige Schweiz zuständig ist. Ferner sind ein PR-Verantwortlicher, eine Direktionssekretärin, zwei Informations-schalterangestellte und ein Magazin-er-tätig.

Für höchste Ansprüche:

Deutsches Qualitätsgeflügel



natürliche Aufzucht
ständige
Veterinärkontrolle
verarbeitet nach
strengsten
Lebensmittelgesetzen



BOLTS ENTEN
aus dem grünen
Ammerland

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



louis henry
strasbourg foies gras

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

Verlangen Sie bitte unsere Preislisten.

Generalvertreter für die Schweiz:

Hugo Dubno, 8023 Zürich

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



Schlüssel-Anhänger

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

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

Neu

In jedes Hotelzimmer:

Quick-Polish

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

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

53.588.004



rolanafloor

Le tapis toujours en forme.
Tapis de qualité de mur à mur.
Vente par le commerce de la branche
Fabrication E. Kistler-Zingg S.A. BIELLE

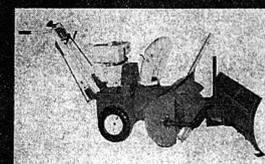
Seit über 50 Jahren
schenken schweizer Restaurateure
den *Lacroix* Spezialitäten
ihr Vertrauen.



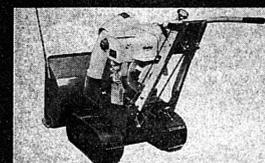
Generalvertretung für die Schweiz:
CASIC · St. Alban-Anlage 16 · 4002 Basel
Postfach 286 · Telefon (061) 35 11 36

Conservenfabrik Eugen Lacroix GmbH · 6 Frankfurt/M. 70 · Postfach 13602 · Tel. (069) 67 90 15

INTRAVEND + Gilson Schneefräsen
unerrricht 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,
Ansteckplüge: 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

Im Verlaufe des Jahres 1972 haben wir die touristischen Regionen gemäss Verzeichnis der Schweizerischen Verkehrszentrale vorgestellt. Es lag in unserer Absicht, durch gleiche oder zumindest ähnliche Fragestellung und durch Mitarbeit derselben Organisationen und Behörden ein einigermaßen vergleichbares Bild über den Ist-Zustand des Fremdenverkehrs in den einzelnen Regionen zu erhalten, wobei allerdings zu beachten war, dass Tourismus nur in einzelnen Regionen eine dominierende Rolle spielt. Die Serie hat gezeigt, dass

noch lange nicht von einer «unité de doctrine» gesprochen werden kann und die Fremdenverkehrssprache vieler Dialekte aufweist. Wir hoffen, gerade die Serie «Touristische Regionen» habe dazu beigetragen, das überregionale Denken zu fördern und die gemeinsamen Zielsetzungen im Fremdenverkehr aufzuzeigen. Wir danken nochmals allen Artikelschreibern, die meist trotz grosser Belastung noch für uns Zeit gefunden haben. Die Serie beschliesst nun Zürich, eine Region, die eigentlich nur aus zwei Städten besteht.



Staatliche Fremdenverkehrspolitik

Prof. Dr. Hans P. Künzi, Regierungsrat, Zürich

Wie für die ganze Schweiz ist der Fremdenverkehr auch für den Kanton Zürich unbestritten ein Bereich von grosser wirtschaftlicher Bedeutung; seit dem Ende des Zweiten Weltkrieges hat sich der Fremdenverkehr im Kanton in erfreulicher Weise entwickelt, was sich unter anderem in den Zahlen der Logiernächte in Hotels und Pensionen (1971 annähernd drei Millionen) ausdrückt. Angesichts der immer grösseren Konkurrenz im internationalen Tourismus bedarf es dabei dauernder grosser Anstrengungen sowohl der öffentlichen Hand als auch der Privatwirtschaft, um auch dem Kanton Zürich seinen Anteil am Fremdenverkehr zu erhalten.

Bewährte Aufgabenteilung

Wie der Regierungsrat wiederholt festgehalten hat, besteht im Kanton Zürich bei der Förderung des Fremdenverkehrs eine grundsätzliche Aufgabenteilung: Während sich die öffentliche Hand vor allem dem Ausbau der Infrastruktur widmet, betreut die Privatwirtschaft die Belange des Tourismus im engeren Sinne, bei denen es sich vorwiegend um die Bereitstellung der Unterkünfte und die Werbung handelt. Das sinnvolle Zusammenwirken beider Sektoren hat sich, wie die Entwicklung zeigt, bewährt und wird auch in Zukunft die Grundlage der staatlichen Fremdenverkehrspolitik bleiben.

Dem Tourismus den Weg bereiten über die Infrastruktur

Kanton und Gemeinden setzen grosse Mittel für den Ausbau der Infrastruktur ein, von denen der nationale und internationale Fremdenverkehr direkt oder indirekt profitieren. Unter den kantonalen Massnahmen seien hier lediglich erwähnt die Aufwendungen für den öffentlichen und privaten Verkehr, im besonderen den interkontinentalen Flughafen Kloten, oder auch für kulturelle Institutionen. Im Bereich der Raumpolitik und des Umweltschutzes müssen sowohl die Reinhaltung der Seen und Flüsse als auch die Schaffung von Naturschutz- und Erholungsgebieten genannt werden. Hier steht vor allem die Naherholung im Vordergrund, die mit dem Wachstum der Agglomerationen zunehmende Bedeutung erhält; immerhin ist beispielsweise die kantonale Verordnung zum Schutz des Landschaftsbildes beim Rheinfluss von 1954 auch von überregionaler touristischer Bedeutung. Rund 36 Prozent der Oberfläche des Kantons Zürich entfallen heute auf Wälder oder Schutzgebiete, im übrigen beschäftigt sich eine Kommission Zürcher Berggebiet im Rahmen ih-

Winterthur hat nicht nur hübsche, ländliche Sujets anzubieten, wie diese photogene Ecke vom Wochenmarkt. Kunst, Industrie und Sport locken viele Gäste in die Eulachstadt. Sie werden dort von sehr initiativen Hoteliers betreut.

Im Zürbiet gibt es eine ganz Anzahl Landgasthöfe, deren Ruf alt und ausgezeichnet ist. Sie bieten nicht immer den letzten Komfort und jedes Refinement, doch vermitteln sie das, was in der Beton- und Asphaltwelt der Grossstädte und ihrer Agglomerationen nur noch schwer zu finden ist: Ruhe, Frische, menschliche Wärme, Lebensfreude. Ein moderner, aber nicht minder würdiger Vertreter dieser Landgasthöfe ist der Waliberg in Volketswil.

Der Verkehrsverein Zürich als Lokomotive

Im Gegensatz zu andern touristischen Regionen wird der Kanton Zürich von der Schweizerischen Verkehrszentrale wohl als solche betrachtet und mittels eines jährlichen kleinen Beitrages in der Werbung auch unterstützt, ohne dass jedoch ein eigentlicher Regionalverband mit eigener Geschäftsstelle besteht, wie dies zum Beispiel beim Verkehrsverband Zentralschweiz der Fall ist. Ausser den Vorhängen der Städte Zürich und Winterthur sowie dem Verkehrsverband Zürichsee und Umgebung bestehen auf dem Gebiet des Kantons Zürich nur wenige lokale Organisationen, die sich mit touristischen Fragen befassen, und die sich denn auch in den meisten Fällen darin erschöpfen, die an und für sich ebenfalls wichtigen Aufgaben eines eigentlichen Verschönerungsvereins zu betreiben. Dass diesen relativ kleinen Organisationen sehr oft ein genügender finanzieller Rückhalt zur Bewältigung von eigentlichen Werbemaassnahmen fehlt, dürfte hinlänglich bekannt sein. Es ist daher vornehmlich die Aufgabe des VVZ, die Interessen des ganzen Kantons wahrzunehmen. Dies geschieht in sehr enger Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Verkehrszentrale und der Swisstar.

Neben den werblichen Aufgaben unterhält aber der VVZ zur Durchführung seiner weiteren Tätigkeit im Dienste des Tourismus noch folgende Abteilungen:

- die Auskunfts- und Hotel-Reservationsbüros am Hauptbahnhof Zürich und am Flughafen Kloten
- die Kongressabteilung, deren Aufgabe es ist, den Kongress für Zürich anzuzubereiten und andererseits bei der Organisation und Durchführung derselben behilflich zu sein
- Präsidium und Sekretariat des Werbekomitees der Internationalen Juni-Festwochen Zürich, das sich mit der überregionalen Bekanntheit und Betreuung der Presse an den Festwochen befasst.

Verständnis schaffen und Betten füllen

Es gilt nun heute, in vermehrter Masse zwei Dinge zu tun; nämlich einerseits eine verstärkte Image-Werbung für den VVZ zu betreiben, um dadurch in breiter Bevölkerungsschichten ein vermehrtes Verständnis für die volkswirtschaftlich sehr grosse Bedeutung des Fremdenverkehrs zu erwecken und andererseits eine wesentlich verstärkte Fremdenverkehrswerbung im In- und Ausland anzulassen zu lassen, um dadurch die Zahl der letzter Zeit wesentlich erhöhte Bettenangebote der Zürcher Hotellerie zu verkaufen.

Bis vor kurzem war es leider eine international hinreichend bekannte Tatsache, dass die Stadt Zürich mit ihrer Anteilnahme an der Region nicht mithalten konnte. Reise war, dass jedoch die Betenknappheit derart gravierend war, dass grösste internationale Reisebüros ihren Kunden von einem Besuch in Zürich abraten mussten. Unter dem Zwang dieser Verhältnisse war es natürlich auch dem VVZ nicht möglich, die Werbemaassnahmen zu rühren, was uns veranlasste, nur eine behutsame Präsenzwerbung auf kleiner «Sparflamme» aufrechtzuerhalten. Damit konnten wir lediglich versuchen, zu erreichen, dass wenigstens der gute Ruf der Stadt Zürich nicht ganz in Vergessenheit geriet.

Diese Situation hat sich heute nun von selbst dem Bettenangebot her wesentlich verbessert und sie soll in Zukunft noch besser werden, wenn alle geplanten Hotelprojekte einmal verwirklicht sein werden. Das bedingt natürlich als logische Konsequenz eine vermehrte Werbung, die sich mittels konkreter Angeboten für «package-arrangements» an grosse Wholesaler und Retailer in der ganzen Welt zu richten hat. Es ist daher die Aufgabe des VVZ, zu versuchen, mit Hilfe aller am Tourismus interessierten Unternehmern derartig preislich interessante Offerten auszuarbeiten und dann an den Mann, bzw. an den Touristen zu bringen. Dass aber diese Massnahmen auf werblichem Gebiet sehr viel Geld kosten, dürfte verständlich sein. Daher ist der VVZ in hohem Masse darauf angewiesen, dass die interessierten Kreise den finanziellen Bedürfnissen des VVZ auch das notwendige Verständnis entgegenbringen.

Wir sind heute in Zürich in der glücklichen Lage, feststellen zu können: Das Angebot ist da, nun gilt es, die Nachfrage zu wecken, bzw. zu vergrössern.

An der Schwelle eines zweiten Hotelbettenbooms

Dr. E. Bohl, Sekretär des Zürcher Hoteller-Vereins

Seit der diesen Sommer erfolgten Eröffnung verschiedener Hotels der ersten und der gehobenen Mittelklasse, hat sich das Pressebild bezüglich der Frage, wieviel Hotelbetten Zürich braucht, radikal geändert. Hiess es früher etwa: «Zürich - Stadt ohne Hotelzimmer», so lautet heute die Überschriften oder Kommentare: «In Zürich selbst wird deshalb nicht nur der Kampf um das Hotelpersonal weitergeführt, sondern gleichzeitig die Schlacht um den Hotelgast beginnen.» «Zürcher Hotelbetten in Hülle und Fülle, die vielen Neueröffnungen führen zu einer Überkapazität.» Einzelne dieser Äusserungen sind wohl etwas überspitzt. Tatsache ist jedoch, dass mit dem bereits erfolgten, und dem bis Frühjahr 1974 noch zu erwartenden Hotelbettenboom, der von wissenschaftlicher Seite ermittelte künftige Bettenbedarf der Stadt Zürich bis Ende 1975 bereits erheblich überschritten ist. Sofern deshalb in den nächsten zwei bis drei Anpassungsjahren weitere grössere Hotelprojekte zur Ausführung gelangen



Touristische Regionen Zürich

sollten, können Warnungen wegen einer drohenden Überkapazität nicht als Unkenrufe abgetan werden. Unverständlich sind daher Äusserungen, wie sie anlässlich der kürzlich abgehaltenen Mitgliederversammlung der «Zürich-Transport» von einem Fremdenverkehrs-Exponenten vorgebracht wurden, es mangelt immer noch ein grosses preisgünstiges Touristenhotel - wohl auf gemeinnütziger Basis!

Kapazitätsausweitung bis Ende 1972

Umfangreiche Erhebungen des Seminars für Fremdenverkehr an der Hochschule St. Gallen über den Fremdenverkehr in der Stadt Zürich, unter besonderer Berücksichtigung des künftigen Bettenbedarfs, haben 1968 folgendes zusätzlich wünschbares Bettenangebot bis 1975 ergeben:

Luxuskategorie	500 Betten
obere Preisklasse	1250 Betten
mittlere Preisklasse	250 Betten
Totale	3000 Betten

Mit den von 1970 bis Ende 1972 in Zürich und der Agglomeration eröffneten Hotels ergibt sich folgendes Bild (in runden Zahlen):

Stand Ende 1969	8400
+ Atlantis, Hilton, International, Zürich, Nova Park	2750
Stand Ende 1972	11150

Verluste an Betten (Waldhaus Dolder u.a.) sind weitgehend durch zusätzliche neue Eröffnungen wettgemacht worden: z.B. Hotel Chesa Rustica (50 Betten) und Hotel Alfa (64 Betten). Mit den obgenannten Neueröffnungen ist das postulierte Mehrangebot der Experte des Handelshochschule St. Gallen bereits Ende 1972 zu 90 Prozent erfüllt worden.

... und bis Frühjahr 1974

In Zürich und der näheren Agglomeration sind weitere neue Hotels im Bau; ein zweiter Hotelbettenboom kündigt sich an:

Stand Ende 1972	11150
+ Mövenpick Holiday Inn, Glattbrugg (Frühjahr 1973)	575
Alexander garni (Frühjahr 1973)	40
Hotel Illuster garni, Uster (Frühjahr 1973)	130
Mövenpick Holiday Inn, Regensdorf (Herbst 1973)	250
Zürich Airport Hilton, Erweiterungsbaue (Frühjahr 1974)	300
Hotel Welcome Inn, Kloten (Frühjahr 1974)	200
Stand Frühjahr 1974	12650

Mit diesen in Ausführung begriffenen Projekten wird das in der erwähnten Studie bis Ende 1975 postulierte notwendige zusätzliche Bettenangebot bereits im Frühjahr 1974 um rund 1200 Betten überschritten.

Soweit uns bekannt, sind darüber hinaus noch folgende Hotelprojekte in Ausführung begriffen oder beschlossen: Neubau des Hotels Waldhaus Dolder für 200 Gäste; Um- bzw. Neubau des Hotels Bellevair in Rüschlikon mit 110 Doppelzimmern (heute 25 Betten); sowie ein 60-Betten-Hotel in der Zukomiker-, ein Zweiklass-Garni mit 128 Betten in der Oberengstringer-, und schlussendlich ein Haus mit 160 Betten in der Geroldswilzer-Zentrums-Ueberbauung.

Und die Logiernächte?

Nicht nur die Stadt Zürich, sondern auch die touristische Agglomeration, zu der

neben der Kernstadt weitere 51 Gemeinden und Ortschaften der Zürcher Umgebung gehören, sowie die Stadt Winterthur, besitzen eine leistungsfähige Hotellerie. So verfügt die Eulachstadt in den sieben wichtigsten Hotels über 240 Zimmer mit 380 Betten und verschiedene Tagungssäle; 1971 wurden in Winterthur 90 089 Logiernächte registriert.

Vor allem wohl durch den Hotelbetten-Nachfrageüberhang in der Kernstadt Zürich war 1971 eine deutliche Abwanderung der Gäste in die Hotels der Region festzustellen. Während die Zahl der Uebernachtungen in der Stadt um 2 Prozent abnahm, zeigte die Agglomeration eine Zunahme von beinahe 10 Prozent.

Interessanterweise ist seit der Eröffnung verschiedener neuer Hotels in der Kernstadt eine gegenläufige Bewegung festzustellen. Gemäss den Erhebungen des Statistischen Amtes der Stadt Zürich für die ersten acht Monate 1972 sind in der Agglomeration die Uebernachtungen um 4 Prozent zurückgegangen. Nachdem für die gleiche Zeitspanne in der gesamten touristischen Region Zürich, das heisst mit Einschluss der Stadt Zürich, die Uebernachtungszahlen mit 1 860 963 nur um 1 Prozent niedriger war als im Vorjahr (1 880 059), dürfte diese Entwicklung durch die Kapazitätsausweitung in der Kernstadt mitbedingt sein, da nunmehr ein grosser Teil jener Besucher Zürichs, die früher wegen Vollbelegung der Zürcher Hotels in den Agglomerationsgemeinden abstiegen, in der Stadt selber leichter eine entsprechende Unterkunft finden konnten.

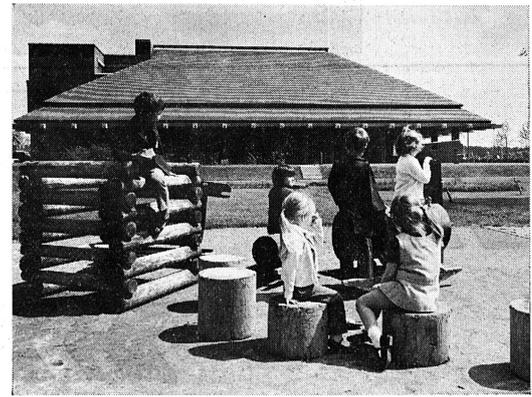
Der bereits erfolgte und noch zu erwartende Bettenzuwachs lässt natürlich die Frage aufkommen, ob Zürich und die Agglomeration künftig auch genügend Logiernächte aufweisen werde, um das wesentlich vergrösserte Bettenpotential auch befriedigend besetzen zu können. Von sachverständiger Seite werden bis 1975 jährliche Zuwachsraten von 7 bis 8 Prozent für nötig erachtet.

Um die drei Grössen: Anzahl Betten, Anzahl Logiernächte und Bettenbelegung - künftig wohl besser Zimmerbelegung, da praktisch alle neuen modernen Hotels nur Kombizimmer anbieten - in eine rentabilitätsgemässe Relation zu bringen, gilt es, neben dem Individualtourismus, vor allem die Kongressnachfrage und den Gruppentourismus für Zürich zurückzugewinnen.

Die hervorragenden Kongressmöglichkeiten in verschiedenen zürcherischen Hotels sowie die aktiven Bemühungen werden dazuführen, mittlere und grosse Kongresse vermehrt nach Zürich zu bringen. Eine zusammenfassende illustrierte Broschüre des Verkehrsvereins über die heute sehr vielseitigen Kongresslokalitäten in Zürich, Horgen, Erlenbach, Volketswil und Rüschlikon trägt den programmatischen Titel: «Zürich Kongresszentrum Europas, Treffpunkt der Welt.» Eine weitere herausragende Kongressmöglichkeit ist in Zürich-Regensdorf im Bau. Dieses gesteckte Ziel wird allerdings nicht ohne harten Konkurrenzkampf mit einzelnen europäischen Grossstädten erreicht werden.

Vermeidend werden muss eine noch einseitige Abstützung des zürcherischen Fremdenverkehrs auf die Frequenz aus dem Ausland. Nötig ist deshalb neben der Auslands- auch eine gezielte Inlandwerbung.

Durch aktive Zusammenarbeit von allen am Fremdenverkehr interessierten Organisationen mit der Stadt und dem Kanton Zürich soll die Stellung der meistbesuchten Agglomeration der Schweiz weiter ausgebaut werden. Die Entwicklung der Frequenzen des Flughafens Kloten wird dabei, sofern weltweite grosse Störungen ausbleiben, mithelfen: 1971 sind 5.1 Millionen Passagiere eingetroffen, für 1975 lautet die Schätzung auf 7,46 Millionen und für 1980 sogar auf 12,24 Millionen.





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

LA CIMBALI...

Einladung

Herzlich laden wir Sie ein,
 in unserem Cafeteria Show-Room
 eine Tasse Café aus
 dem neuen *Super-Automaten
 zu kosten.

** Sie werden staunen:*

Der neue La Cimballi Super-Automat braut Café, dem man
 nicht den Automaten
 sondern die echte
 Expressmaschine
 ansieht.



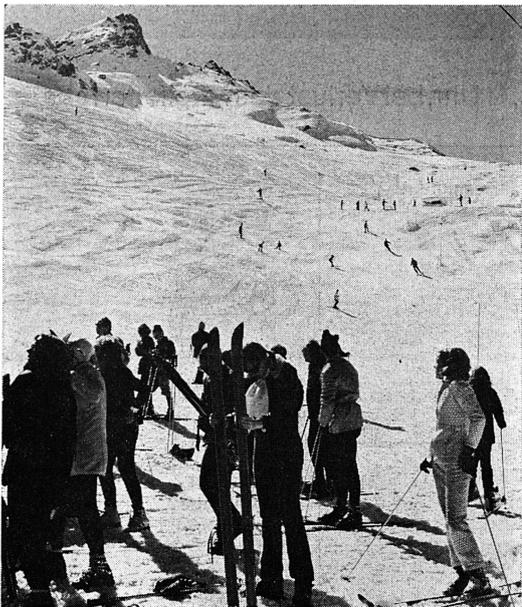
Vassali-Moresi
 Schaffhauserstr. 432
 CH-8050 Zürich
 Telefon 01 48 64 65

Vendomat AG
 Worbstrasse 185
 CH-3073 Gümligen-Bern
 Telefon 031 52 28 66



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

18, rue de la Gare
 1820 Montreux
 Téléphone 021 614922



Auf den Sonnenpisten beim Bergrestaurant Furtschellas. (Foto Plattner, St. Moritz)

Brief aus dem Tessin

Erweiterung des Stabio-Bades

Für das Badehotel Terme in Stabio im Südtessin ist die Erstellung eines zusätzlichen Baukörpers geplant. Er ist auf 4 Millionen Franken berechnet und soll weitere 50 Betten sowie ein neues Badebecken mit physiotherapeutischen Einrichtungen enthalten. Damit wird die Erweiterung der Aufnahmefähigkeit des Betriebes auf 140 Gäste angestrebt. Die schwefelhaltige Thermalquelle ist zu dem Zweck besucht. Das von einer Aktiengesellschaft getragene Unternehmen erreicht 22 000 Übernachtungen pro Jahr. Weitere 6000 Patienten finden sich für ambulante Behandlungen ein. Der Zustrom von Patienten erstreckt sich stark auch auf solche von nördlich des Gotthards. Zahlreiche unter ihnen sind jetzt noch auf Unterkünfte in Hotels von Mendrisio und am Luganensee angewiesen.

Projekte am Luganensee

Unter den touristischen Ausbauten im Bereich der grössten Tessiner Stadt dominiert zurzeit noch das Kongresshaus. Es soll nächstes Jahr fertiggestellt sein und dürfte mit dem seit der Planung eingetretenen Preissteigerungen gegen 20 Mio Fr. kosten. Das vom Verkehrsverein präsentierte Ausbauprogramm für die Sportanlagen rechnet bei einer Grobanschätzung mit einem Aufwand von etwa 10 Mio Fr. Diese Planung sah die Errichtung eines neuen Zentrums im Cassaratal und die entsprechende Verlegung der Tennisplätze vor, um mehr Raum für die Erweiterung des Strandbades zu gewinnen. Vorläufig stehen überst der Bau eines Hallenbades, zumindest für Schutzwecke, und die Sanierung des öffentlichen Seebades konkret zur Behandlung. Ein neues Gesamtprojekt ist nun, auf Grund einer behördlich veranlassenden Studie, für die Umgestaltung der Zone hinter dem Stadtpark vorgelegt worden. Unter den dort zu errichtenden Bauten sind u. a. ein Freizeithaus, ein Restaurant, der Ausbau des Strandbades und eine Hafenanlage für Boote vorgesehen. Diese grosszügige und originelle Planung wird auf etwa 30 Mio Fr. bewertet und hat die Verlegung der jetzigen Schwimmbad in eine andere Gegend zur Voraussetzung.

Keine Bauten ohne Kanalisation

Seit dem neuen Gewässerschutzgesetz des Bundes dürfen Bewilligungen für den Neu- und Umbau von Bauten und Anlagen nur erteilt werden, wenn der Anschluss der Abwässer an die Kanalisation gewährleistet ist. Diese Lage kann für einige Gemeinden haben aber ihre Generalpläne für die Kanalisationen nicht rechtzeitig vorbereitet. Das hat nun starke Beschneidungen zur Folge.

Demnach ist nämlich das Nichtvorhandensein einer öffentlichen Kanalisation für die Ableitung von Bauabwässern ausschlaggebend. Diese Lage kann für einen grossen Teil der noch nicht über Kanalisationen verfügenden Land- und Berggemeinden nur durch eine fortschreitende Verwirklichung derselben überwunden werden. Um den finanziellen Schwierigkeiten, die den Bau der Anlagen hindern, entgegenzuwirken, sieht nun die Tessiner Regierung im kantonalen Ausführungsgesetz über den Gewässerschutz auch eine Subventionsmöglichkeit vor. Die Gemeinden sind darüber an vier Regionalkonferenzen orientiert worden. Ausserdem wird im Einvernehmen mit dem Eidgenössischen Amt für Umweltschutz die Frage geprüft, ob vor der Jahresmitte 1972 eingereichte Bau-gesuche noch den früheren Vorschriften über den Gewässerschutz unterstehen

oder ob sie nach den seither verschärften Bestimmungen zu beurteilen sind.

Hotelnovitäten am Luganensee

Dem Abbruch einiger Luganenser Hotels stehen auch etliche Novitäten gegenüber. Wie aus dem neuesten Schweizer Hotelführer bereits hervorgeht, wird das Hotel Bellevue um 35 Betten reicher. Zurzeit ist die Erhöhung des Hauses um zwei Stockwerke, welche alle modernst ausgestattete Zimmer enthalten werden, im Gang. Die Kosten sollen sich auf über 2 Mio Fr. belaufen. Mit der Wiedereröffnung wird auf Ostern 1973 gerechnet. Auch das über 140 Betten umfassende, ganzjährig geöffnete und direkt am See befindliche Hotel Eden wird weiter ausgebaut. Den mehreren, schon vorhandenen Gemeinschaftsräumen wird auf nächstes Frühjahr ein Kongress-Saal für 170 Personen, mit Übersetzungsanlage für vier Sprachen, beigelegt. Auf den gleichen Zeitpunkt wird ferner das bestehende geheizte Schwimmbad überdeckt. Dem Wintertourismus dient auch das 250 Betten enthaltende Hotel Olivella an der Seestrasse nach Morcote. Es veranstaltet während der ganzen ersten Dezemberhälfte 1972 gastronomische Wochen. Diesmal wird die berühmte und reichhaltige Bologneser Küche dort zu Gast sein.

Aus der Zentralschweiz

Es lächelt der See, er ladet zum Bade ...

leider nur im Sommer, und sogar dann nicht immer. Das heisst für die Kurorte rund um den Vierwaldstättersee eine kurze Saison. Daraus hinwiederum ergeben sich zahlreiche Probleme, die der einzelne allein nicht lösen kann. Wie vor einiger Zeit berichtet, haben deshalb die Kur- und Verkehrsvereine von Weggis und Vitznau «Tagwacht» geblasen. Das Echo ist nicht ausgeblieben. Anfangs November setzten sich erstmals die Vertreter von rund 21 Kur- und Ferienorten am Vierwaldstättersee zusammen, um sich vorerst einmal kennenzulernen und abzuklären ob und wo jeder der Schuh drückt. Die Arbeitstagung ergab eine ganze Liste gemeinsamer Anliegen und Probleme: Strassenmarkierungen, Motorbootverkehr, Kurtaxen, Kreditfragen, Verkehrsverbindungen usw. Sofern nun dieser erste Kontakt zu einem engen Schulterschluss führt, wird der Fremdenverkehr an einem seiner traditionellsten Plätze sicher neuen Auftrieb erhalten.

Investitionen für Kanonen

Zwölf Skilifte und eine Seilbahn stehen im schnellwachsenden Wintersportort Sörenberg zu Diensten der Skifahrer. Die Skilifte erschliessen durchwegs Gelände, das sich bestens eignet für Anfänger und mittlere Fahrer. Die Kanonen sind bisher im Mariental nicht so ganz auf ihre Rechnung gekommen. Die Eröffnung der Seilbahn auf das Briener-Rothorn war deshalb für sie eine besondere Attraktion und im kommenden Winter werden sie nun erst recht ihrem Können angemessene Pisten haben. Die 1060 Meter lange neue Doppelsesselbahn Eisee-Rothorn erschliesst die schönsten, von Kernern schon zu «Fellzeiten» geschätzten Hänge. Mit dieser neuen Attraktion rückt der Entlebucher Sportort einen weiteren Schritt vor zur Spitze der zentralschweizerischen Wintersportplätze.

Einigkeit macht ... nur ein Abonnement

Jahrelang glaubten Bergbahn- und Skiliftunternehmungen dem Sammlertrieb des Bergers zu dienen, wenn er überall ein andersfarbiges und -formatiges Billet erstellen konnte – nein musste. Allmählich haben sie eingesehen, dass die Auskunft, «Leider bei uns nicht gültig», die

Benützer der Personenbagger nur verärgert. Erfreulicherweise gewann daher der Kooperationsgedanke gegenüber dem Konkurrenzneid immer mehr an Boden. Regionale Abonnemente werden zahlreicher angeboten. Nun haben sich auch praktisch alle Wintersportbahnen der Kantone Schwyz zu einem Ski-Karussell zusammengefunden und ein übertragbares Abonnement für 58 Anlagen herausgegeben. Die Wochenend-Skifahrer werden es ihnen zu danken wissen.

Gute Einkehr

Dem ältesten Entlebucher Wintersportort, Hellig Kreuz, fehlte bisher ein gasliches Haus auf First, dem Ausgangspunkt der Skifahrten. Nun steht eines, festgefügt, der alpinen Landschaft vorzüglich angepasst. In nur neunmonatiger Bauzeit entstand ein einladendes Berghaus. 120 Plätze warten auf hungrige Sportler und gesellige Skifahrer. Eine grosse Terrasse ist zum Bräunen da. Wie in vielen Sport-Restaurants üblich, wird am Berghaus Hellig Kreuz selbst bedient.

Wenn nicht englisch, dann amerikanisch

Mit einem echt englischen Pub ist kein Aufsehen mehr zu machen. Sie sind schon zu schweizerisch geworden. Deshalb versucht man nun die Luzerner mit den Essgewohnheiten des Durchschneidamerikaners (trotzdem ein Guetlet) bekannt zu machen. Seit kurzer Zeit hält die «Dairy Queen» in der Leuchtenstadt Hof. Es ist ihre erste Residenz in der Schweiz, in Amerika hat sie über 4000. Königliche Tafeln pflegen ansonst üppig zu sein. Im «Dairy Queen» könnte höchstens die Figur der Buffet-Dame üppig sein. Die «Hot-Dogs», «Hamburgers», «Weggeschmir» und Neonlichtwelt sollte wenigstens durch das Winseln eines Schlosshundes etwas Ambiance erhalten. Nun, die anspruchlosen Schnellverpfleger fühlen sich bei der «Dairy Queen» vielleicht ganz wohl. Wenn nicht, können sie immer noch in den angelegerten Bonanza-Grill ausweichen, wo sie zwischen Modelleisenbahnen ein saftiges Steak verdrücken können. mk

Aus der Presse

Angst um die Suppe

veranlasste den Kolumnisten des TAGES ANZEIGERS, die Forderung des Gastgewerbes nach mehr Saisonier-Bewilligungen zu unterstützen.

Im Gemeinderat ist kürzlich eine Interpellation behandelt worden, mit der der Stadtrat angefragt wurde, ob er bereit sei, sich dafür einzusetzen, dass im neuen Fremdarbeiterbeschluss allen Gastbetrieben die Möglichkeit der allfälligen Anstellung von Saisonierern gegeben wird. Es gelte, sagt der Interpellant, den Herren in Bern klarzumachen, dass Zürich kein Provinznest sei. Manchmal hat man allerdings den Eindruck, es sei es trotzdem, doch das ist eine andere Sache.

Was den Fremdenverkehr betrifft, so ist unsere Stadt immerhin kein Provinznest. Sie hat am meisten Fremdenübernachtungen von allen Städten, Kur- und Fremdenorten der Schweiz, und trotzdem bekommen nur jene Gastbetriebe, die eine saisonale Schwankung nachweisen können, sogenannte Saisoniers zugeteilt.

Da hat nun mindestens ein Betrieb den Schwarzen Peter in der Hand, das Bahnhofbuffet Enge, das von seiner Lage her kein Saisonbetrieb ist. Und so geschah etwas, was für die Schweiz wohl einmalig ist: das Bahnhofbuffet Enge ist seit 1. November «wegen ausserordentlichen Personalangels» gezwungen, seinen Betrieb jeden Samstag zu schliessen. Ich habe mich erkundigt: 30 Anstellungen sind dort beschäftigt, und 42 sollten es sein. Nun herrscht natürlich auch andernorts Personalangel, aber dass ein Bahnhofbuffet nicht immer dann geöffnet sein kann, wenn die Züge fahren, also jeden Tag, ist ein starkes Stück.

Das Gastgewerbe hat sich mit einer Petition beim Bundesrat für eine Lockerung der Bestimmungen für Saisoniers gewehrt und möchte, dass diese Arbeitskräfte, die ja nur neun Monate in unserem Land sein dürfen, auch für städtische Betriebe freigegeben werden. Wenn der Bundesrat nicht einen Weg findet, um dem zweitwichtigsten Posten unserer Ausnahmehandelsbilanz etwas unter die Arme zu greifen, können wir in den Restaurants bald nicht einmal mehr die Suppe bestellen, die uns jetzt wenigstens noch in den Krügen geleert wird.

Dienen oder Dienste leisten

Wenn man diese beiden Begriffe besser unterscheiden würde, wäre es um den Nachwuchs in den Serviceberufen besser bestellt, meint DAS GASTGEBERBE.

Begriffe prägen bekanntlich auch soziale Wertungen. Deshalb ist es grundsätzlich, immer vom Dienen oder Nicht-Dienen-Wollen zu sprechen statt von Dienstleistungen, die zu erbringen und entsprechend zu honorieren sind. Auch Ärzte und Rechtsanwälte gehören zu den Berufen, die Dienstleistungen erbringen. Und sie sind weit angenehmer als viele andere Menschen, deren Arbeit im Produzieren besteht.

Historisch gründet sich dieses Ansehen auch auf viele Faktoren, die etwa der Kellnerberuf nicht aufweist. Das schliesst nicht aus, dass man sich stets die Skala der Dienstleistungsberufe vergegenwärtigt und vor allem aber vermeidet, im Zusammenhang mit dem Kellnerberuf unten vom Dienen zu sprechen. Wenn keiner dienen will, so ist das eben ein

Faktum, dem man Rechnung tragen muss, das heisst: Wenn das Image des Kellnerberufs fest im Begriff «dienen» verankert ist, muss dieses Image eben geändert und nicht seine mangelnde Zugkraft beklagt werden.

Kellner erbringen eine Dienstleistung, so wie die Hoteldirektoren, die Ärzte und Rechtsanwälte. Sie sind niemandes «Dienner», sondern üben eine Tätigkeit zum Wohle der Gäste aus. Wäre diese Vorstellung mit dem Kellnerberuf identisch, so sähe sein Sozialprestige anders aus. Warum also das Image nicht verändern? r

Fremdenverkehr und die PTT

Hätten Sie sich gedacht, dass sich die Logiernächte bei der PTT so auswirken, wie es das VATERLAND meldet?

Allein in den Monaten Juli, August und September des letzten Jahres sind über eine Million gewöhnliche Ansichtskarten in der Zentralschweiz aufgegeben worden. Luzern lieferte daran 400 000, Vitznau fast 100 000 und Engelberg 229 000 Exemplare. Im gleichen Zeitraum verliessen 360 000 Luftpostsendungen die Region, von denen, wie Stichproben beweisen, rund drei Viertel nach den USA flogen. Vermehrt werden auch Souvenirs per Post spediert: Mindestens 25 000 waren es im letzten Jahr, die von Luzern aus den Touristen in alle Welt nachreisten!

Courrier de Genève

Dirigeants du tourisme espagnol à l'honneur

Au cours d'une réception qui s'est déroulée dans les salons du consulat général d'Espagne à Genève, M. Raphaël F. Quintanilla, ministre plenipotentiaire et consul général, a discerné deux médailles de Mérite touristique. L'une a été remise à M. Julio Lopez-Oliván, directeur d'Iberia pour la Suisse romande, promu directeur des ailes commerciales libériques en Hollande, l'autre à Mme Gloria



Pascual, attaché à l'Office du tourisme espagnol à Genève, promue directrice de l'Office du tourisme de Saint-Jacques-de-Compostelle. Enfin, le restaurant espagnol «Don Quijote», où les spécialités et les vins ibériques sont tout particulièrement à l'honneur, s'est vu conférer la plaque du Mérite touristique.

Arbois «Au plein ciel»

Le restaurant «Au plein ciel» de l'aéroport de Cointrin, vient de vivre dix jours à l'heure franco-comtoise avec la présence, à ses fourneaux, de M. André Jeunet, ténacien de l'hôtel-restaurant de Paris, à Arbois, et de son chef, M. Denis Magdeleine. Les spécialités et les vins de cette région française furent tout particulièrement appréciés par la clientèle.

Le Salon de l'auto à son président

Pour succéder au conseiller national Raymond Daonna, le Salon international de l'automobile vient d'être élu président en la personne de M. François Peyrot, âgé de 64 ans, architecte et conseiller national libéral. Il a été membre du Conseil d'Etat genevois de 1961 à 1969, a présidé le gouvernement cantonal en 1968 ainsi que le Département des travaux publics. V.

Soirée annuelle des «Anciens» de Lausanne

Le jeudi 7 décembre, les «stamm» des cantons de Genève, du Valais et de Vaud se sont réunis à l'Hôtel Beau-Rivage à Nyon pour leur soirée annuelle.



À la soirée des stamms romands de l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne: de g. à dr.: MM. Jean Muller, président national de l'AEHE, Emile Wickenhagen, secrétaire perpétuel de l'Association, et Charles Leppin, président central de la Société suisse des hôteliers. (Photo R. Brandt)

Cette année-ci, nous avons eu l'honneur d'avoir parmi nous un «Ancien de Lausanne» qui est le président central de la SSH, M. Charles Leppin et Madame.

Au cours du repas, notre président, M. Jean Muller, de Genève, se plut à saluer la présence du président central de la SSH, de l'Eric Gerber, directeur de l'Ecole hôtelière, et de Madame, ainsi que des membres d'honneur de notre association: M. Walter Muller, de Villeneuve, le plus ancien des anciens, et Madame; de M. Emile Wickenhagen, l'éminence grise de l'association, et Madame; ainsi que la présence des «stammväter» de Genève, M. Jan Leppin (nouveau), du Valais, M. Edouard Luy, et de Vaud, M. Claude Benoit. Il remercia aussi tous les membres vétérans et actifs qui n'ont pas craint de faire de nombreux kilomètres pour se joindre à nous sans oublier les quelques stagiaires de l'Ecole qui ont désiré faire connaissance avec notre association.

L'amphitryon M. Jean-Ulrich Schoch, et sa gracieuse épouse se sont dévoués pour nous servir un repas gastronomique de choix qui fut fort apprécié.

Pour terminer, nous remercions aussi toutes les maisons qui ont contribué à agrémenter cette soirée en nous offrant leurs spécialités, fort appréciées par tous les gourmets que nous sommes.

Je m'en voudrais encore de ne pas citer que les autres «stamm» de Suisse ont aussi eu leur soirée de fin d'année; Bâle,

le 4 décembre, à l'Hôtel Touring Red Ox; Berne, le 5 décembre, à l'Hôtel Krone à Muri; Zurich, le 11 décembre, à l'Hôtel Zurich.

Merci à tous les «Anciens» qui ont compris que nos liens d'amitié favorisent les bons moments de délassement que nous passons ensemble et qui nous font oublier un peu nos soucis professionnels. EW.

Stamm de Zurich

Les anciens élèves de l'Ecole hôtelière du Stamm de Zurich, et environs ont eu leur soirée de fin d'année le lundi 11 décembre à l'Hôtel Zurich, à Zurich.

240 «anciens» se sont réunis pour passer ensemble une soirée dans une ambiance de franche gaieté, animée par l'orchestre «The Blue Birds» ainsi que par notre ami, M. Kurt Oberlander, qui sut entraîner les jeunes et les moins jeunes dans des danses enflammées.

L'amphitryon, M. A. H. Treichler, nous fit servir un repas des plus gastronomiques, soit un somptueux buffet chaud et froid qui pu satisfaire les plus gourmets des gourmets.

Le «stammvater» de Zurich, notre ami M. Walter Gehrig, salua les personnes présentes, soit M. Emile Wickenhagen, membre d'honneur de notre association, et Madame; M. Bernard Amberg, vice-président, et Madame; M. Claude Benoit, secrétaire-trésorier; M. Max Stalder, stammvater de Bâle, et Madame; M. J.-C. Bondolfi, stammvater de Berne et Bienne, et Madame. Il adressa des remerciements tout spécialement à Mlle Paulette Fischbach qui se dévoua pour le «stamm de Zurich» et qui avait si bien organisé cette soirée. EW.

Stellenangebote Offres d'emploi



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

Arosa

Für sofort bis zirka Ende April 1973 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Nachtportier
Nachtsekretär
Zimmermädchen
Patissier

Offerten bitte an die Direktion.
 Tel. (081) 31 16 12, Hotel Brüggli, 7050 Arosa.

8467

Hotel Delta, 6612 Ascona

Wollen Sie in einem Erstklasshotel - bei erstklassigem Verdienst - erstklassige Arbeit leisten? Dann sind Sie bei uns richtig.
 Ab anfangs März 1973 suchen wir:

Telefonistin/Sekretärin (sprachkundig)
Nachtportier/Night-Auditor
Chef saucier
Chef garde-manger
Chef entremetier
Pâtissier
Commis garde-manger
Commis entremetier
Commis tournant
Gouvernante d'étage
Femme de chambre
Tournante d'étage
Commis de rang
Gouvernante d'office

Fortgeschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Freizeit, Unterkunft im neuen Personalaus, Tennisplätze können vom Personal benützt werden.
 Schreiben Sie oder rufen Sie uns an.
 Telefon (093) 2 11 04.

8394

Gesucht junge, gut präsentierende

Barmaid

Eintritt nach Uebereinkunft. Sehr hoher Verdienst und geregelte Freizeit. 1-Zimmer-Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

Bitte melden Sie sich bei:
Hotel Im Portner, Fam. Egli
 Bankgasse 12, 9000 St. Gallen
 Tel. (071) 22 97 44

P 33-3601

Blackout

In Jahresstellung auf Anfang Januar oder nach Uebereinkunft suchen wir für unsere moderne Diskothek am Flughafen einen

Kellner

Wenn Sie gerne mehr über diese Stelle erfahren möchten, schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an.

Unser Herr Meier lädt Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung im Blackout ein.
 (Ab 19.30 Uhr)

Flughafen-Restaurants AG
 8058 Zürich-Kloten
 Tel. (01) 813 77 66

8534

Hotel Münchenerhof, Basel
 sucht in Jahresstelle

Alleinsekretärin

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

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind erbeten an:
 A. Gloggnier, Telefon (061) 32 93 33.

8524

Für lange Wintersaison nach Klosters gesucht

Serviertochter
Saaltochter

Anfängerinnen werden angelehrt.

Offerten bitte an
Fam. U. Allematt, Sporthotel
 Kurhaus, 7252 Klosters Dorf,
 Tel. (083) 4 11 12

8305

Weisshorn Gipfel-Restaurant
 7050 Arosa

In unser junges Team suchen wir ab sofort oder nach Uebereinkunft für die Wintersaison 1972/73

Köchin
Buffetochter
 (Anfängerin wird angelehrt)
 Angenehmes Arbeitsklima, guter Verdienst.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an: E. Geissler, Gerant, Tel. (081) 31 18 70.

8410

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

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Saaltochter
 oder
Tochter mit guten Kenntnissen im Service

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

Offerten sind zu richten an die Hausbeamtin der
Privatklinik Bircher-Benner,
 Keltenstr. 48, 8044 Zürich,
 Tel. (01) 32 68 90

7187

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

Sport- und Reitzentrum Munteler

Restaurant LE CHABLAIS

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie
Buffetochter
oder -bursche
Kellner
Serviertochter
Hilfspersonal
 für allgemeine Arbeiten.

Es wollen sich nur Gastarbeiter mit Ausweis B und C melden.
 Junges, fortschrittliches Team.
 In der Freizeit Reit Gelegenheit.

Bitte schreiben Sie uns oder telefonieren Sie an (037) 71 59 32 oder (037) 71 46 46.

P 17-2324

Palace Hotel, 7500 St. Moritz
 sucht für Wintersaison 1972/73

Glätterinnen
Polsterer-Dekorateur

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Tel. (082) 2 11 01 oder 3 38 19.

8548

Hôtel-Restaurant du Crêt à Bourg-St-Pierre
 engage tout de suite

un jeune cuisinier
 et
un bon garçon de cuisine

Bon salaire, vie de famille. Place à l'année.
 Tél. (026) 4 91 43.

P 36-91204

Anmeldeformular für Stellensuchende
 (Gebührenfreie Vermittlung)

Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehendes 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 Telefono
Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners	
Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers	
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired		
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken	Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment	
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks	Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance	



**Der neue Gasthof Kappelenbrücke
am Wohlensee bei Bern**

sucht

jungen Koch

in Jahres- oder Saisonstelle zu kleiner Brigade. Guter Lohn, angenehmes Arbeitsklima. Wenn verheiratet: Wohnung könnte in der Nähe besorgt werden.

Eintritt: 1. Februar 1973 oder nach Uebereinkunft.

Ebenso: nette

Serviertochter

für gepflegten Speisesevice. Jahresstelle mit sehr gutem Verdienst. Eintritt: nach den Betriebsferien am 1. Februar 1973.

Offerten an

Gebr. Gygax, Kappelenbrücke, 3032 Bern-Hinterkappelen
Tel. (031) 55 15 15

P 05-9648

Hôtel des Lilas

1865 Les Diablerets / Alpes vaudoises

cherche

un(e) sommelier ou sommelière

Entrée de suite.

Téléphone (025) 6 41 34.

8550



ALEXANDRA GRAND HOTEL • LAUSANNE

20, avenue de Rumine, 1001 Lausanne

Afin de pouvoir assurer un service convenable à sa clientèle de 1ère qualité, Jean-Louis Buttica, propriétaire, engage pour dates à convenir, mais le plus rapidement possible:

1 secrétaire de réception

(habile dactylographe en français)

1 chef de cuisine

(sachant calculer)

1 commis de cuisine

(pouvant travailler seul)

Places stables, à l'année ou de longue saison.

De bonnes qualifications morales et professionnelles, ainsi que la connaissance du français sont exigées.

On offre une juste rétribution et une ambiance de travail agréable à toute personne sérieuse, propre, honnête qui travaille avec bonne volonté, qui aime son métier et le fait adroitement, par plaisir.

Prière de faire des offres manuscrites complètes, avec curriculum vitae, photographie d'identité, copies de certificats, prétentions de salaire et date de disponibilité, plus, pour les étrangers, le type du permis de travail (C, B ou A).

8543



La Romantica
6815 Melide (TI)
Tel. (091) 8 75 21

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft noch folgendes bestausgewiesenes, sprachgewandtes Personal:

Küchenchef
mit Initiative und Ideen

Sekretärin
für Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten

Barmaid
für Night-Club

Hilfsbarmaid

Dancingkellner
für sofort

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion. Wenn möglich persönliche Vorstellung.

8525

Berner Oberland

FERIENZENTRUM mit gepflegter **GASTLICHKEIT**

Infolge Pensionierung der bisherigen Stelleninhaberin suchen wir zur Leitung des Ferienzentrums (50 Betten) einer bedeutenden Lebensversicherungsgesellschaft eine

Nachfolgerin

Die Bewerberin muss über eine gründliche Ausbildung im Hotelfach oder als Hausbeamtin verfügen (Fähigkeitsausweis B erforderlich).

Diese Jahresstelle wird der Verantwortung entsprechend honoriert, mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre kurze Offerte und geben Ihnen gerne genauere Auskunft.

Chiffre 44-49675, Publicitas, 8021 Zürich.



Flughafen-Restaurant Zürich
Telefon (01) 813 77 66

In Jahresstelle auf Januar oder nach Uebereinkunft suchen wir eine

Serviertochter

Wir bieten Ihnen:

- 48-Stunden-Woche,
- geregelte Arbeits- und Freizeit,
- Zimmer in Arbeitsnähe,
- Personalrestaurant,
- Leistungslohn.

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



7820

Gesucht nach Uebereinkunft lüchtige, sprachkundige

Hotelsekretärin (Aide du patron)

in lebhaften, mittelgrossen Hotel-Restaurationsbetrieb.

Offerten an:

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

8328



sucht für kommende Wintersaison

Zimmermädchen
(Ersatz infolge Krankheit)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind zu richten an:

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

7922



6002 Luzern

sucht in Jahresstelle sprachkundigen

Etagenportier/Hallentournant

Eintritt nach Uebereinkunft. Für Ausländer Ausweis B erforderlich. Geboten wird gutbezahlte Jahresstelle (Fixlohn zuzüglich Gepäckgelder).

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an das Personalbüro, Hotel Schiller, 6002 Luzern, Tel. (041) 22 48 21.

8419



HOTEL BAUR AU LAC

Für den Posten einer

1. Etagengouvernante

suchen wir eine Persönlichkeit mit ruhigem, freundlichem Wesen, viel Takt und guten Umgangsformen im Verkehr mit unserer internationalen Kundschaft einerseits, und im Umgang mit dem Personal andererseits.

Sehr gute Bedingungen, zeitgemässe Sozialleistungen, angenehmes Arbeitsklima. Auf Wunsch mit Kost und Logis.

Für AusländerInnen nur, wenn im Besitze von Permis B oder C.

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

8057

Sind Sie ein

junger Koch

oder ein aufgeschlossener Kochlehrling?

Wir bieten Ihnen per 1. Februar 1973 eine einmalige Stelle in einem neuen, exklusiven Restaurant im Zentrum Zürichs.

Wenn Sie an französischer Küche, gutem Arbeitsklima und fortschrittlichen Arbeitsbedingungen interessiert sind, schreiben Sie uns unter Chiffre 8423 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel Cornavin, Genève

cherche pour entrée immédiate

un réceptionniste/caissier

jeune et dynamique, ayant de bonnes connaissances des langues ainsi que la machine NCR.

Suisse ou permis C.

Offres à la direction de

l'Hôtel Cornavin, 33, boulevard James Fazy, 1201 Genève.

8391

Hotel Engel

9490 Vaduz/Liechtenstein

ein Betrieb der SET-SETOS AG.

Vaduz im schönen Fürstentum Liechtenstein, als Ferienziel beliebt, als Ihr möglicher Arbeitsort ideal.

Wir suchen für unser Hotel mit Dancing, Bar, Restaurant français, Sonnenterrasse nach Uebereinkunft einen gutausgewiesenen

Chef de service

(Jahresstelle).

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Hotel Engel, Vaduz, Telefon (075) 2 10 57.

8406



Hostellerie Bellevue Morgins SA
CH 1875 Morgins / Valais

Hôtel de première catégorie cherche pour saison d'hiver à venir

pizzaiolo

commis de cuisine

commis de rang

vendeuse pour kiosque

Veuillez faire parvenir vos offres à la direction.

8447

Wir suchen für Saison 1973 (1. März bis 30. November 1973)

Koch

eventuell Kochehepaar

für die Betreuung unserer Mannschaftsküche.
Gute Entlohnung, freie Unterkunft und Verpflegung.

Offerten sind zu richten an



**Schweiz. National-Circus AG,
Gebrüder Knie, Personalbüro,
8640 Rapperswil**

8498

Ramada

BRUXELLES

**Voulez-vous en faire partie
des le debut?**

Le commencement d'une carrière rapide et passionnante pour vous! Pour l'ouverture du premier RAMADA HOTEL en Europe, maillon d'une chaîne internationale en pleine expansion: 25 HOTELS en EUROPE pour 1975.

Les postes suivants sont à pourvoir:

room division manager

F + B manager

banquet manager

chef de cuisine

maitre d'hôtel

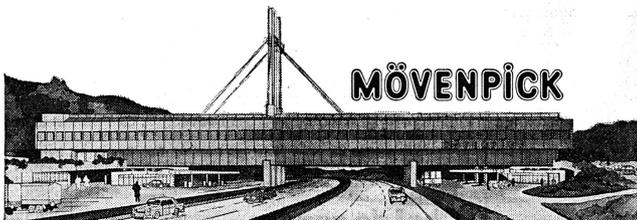
night auditor

Ainsi que tout le personnel nécessaire pour les divers départements.

Votre rémunération sera fonction de votre expérience et de l'effort que nous attendons de vous.

Ecrire avec curriculum vitae et photo à la direction RAMADA, Bruxelles, 401, avenue Louise, 1050 Bruxelles.

8535



**Eine Brücke auch in Ihre Zukunft
vor den Toren Zürichs**

Das grösste Autobahn-Brückenrestaurant der Welt ist eröffnet. Mit seinen sechs verschiedenen Restaurants bietet es Ihnen viele vielseitige und ausbaufähige Positionen.

Zum Beispiel

Küche

«Damit es schmeckt»

Chef de partie

Commis de cuisine

Landbeiz

«Ländliches aus aller Welt
für Gäste aus aller Welt»

Service-Hostessen

Buffettöchter

Habsburggrill

«Anspruchsvoll ohne Hochmut»

Service-Stewards

Kinderrestaurant

«Grosse Geste für kleine Gäste»

Hostessen

Boulevardcafé und Eisdiele

«Fancy Ice and coffees for coffee and ice fans»

Buffettöchter

Hinter der Front

«Damit es klappt»

Officeburschen

Officemädchen

Pareja para el office

(mit Bewilligung B oder C)

Rufen Sie uns an, es lohnt sich: Telefon (056) 74 01 61!

Alexander Urbach hat Ihnen noch viel zu sagen.

Mövenpick-Silberkugel-Restaurants-Betriebe
Raststätte Würenlos, 8116 Würenlos
Dir. W. Doppmann

Réceptionisten (-innen)

Kontrolleure / Kontrolleusen

Chef de rang

Commis de rang

Chef de partie

Commis de cuisine

Commis pâtissiers

Zimmermädchen

Zimmermädchen-Tourante

Telefonistinnen

Chasseurs

Nacht-Chasseurs

Lingères

Abwaschpersonal

Angestelltenzimmermädchen

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen erbeten an

Hotel



8522

Alphotel Gaflei Fürstentum Liechtenstein

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

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

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

Möchten Sie mitwirken? Wir suchen:

Oberkellner / Obersaaltochter

Chefs de rang / Demi-chefs

Commis de rang

(auch weiblich)

Partiechefs

Jungköche

(Entremetier / Garde-manger)

Zimmermädchen

Hausdamen-Assistentin

Magazinverwalter

(Führerschein erwünscht)

Wäscherinnen und Büglerinnen

(moderne Maschinen vorhanden)

Auch betriebsfremde Personen werden von uns gerne eingearbeitet.

WIR BEZAHLEN GUT. DAS LAND SELBST BRINGT IHNEN STEUERVORTEILE.

BEWERBUNGEN BITTE UMGEHEND AN DIE DIREKTION DES HAUSES.

8549

2. Sous-chef

Eine interessante, entwicklungsfähige Aufgabe bei fortschrittlichen Arbeitsbedingungen erwartet Sie.

Ihre Bewerbung erwarten wir mit den üblichen Unterlagen gern an die folgende Adresse:

BAHNHOFBUFFET SBB

Inh. E. Wartmann, Centralbahnstrasse 10, 4051 BASEL, Tel. (061) 22 53 33, Herrn Burgard verlangen.
8540

P 44-61

Hotel des Alpes, Airolo

sucht tüchtige

Barmaid

Selbständige Arbeit – guter Verdienst.

Tel. (094) 88 17 23 (nach 17 Uhr)

8537

Hotel Hold, 7050 Arosa

sucht für sofort

Saaltochter

Offerten sind erbeten an die
Direktion des Hotels Hold, Arosa, Tel. (081) 31 14 08

8530

Hotel Kreuz, 3823 Wengen

Gesucht für die Wintersaison

Hilfsköchin

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.
Einzelzimmer mit Zentralheizung und fliessendem Wasser.

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

8528

Stadthotel in Luzern (110 Betten und Restaurationsbetrieb) sucht in
Jahresstelle ruhigen, seriösen

Küchenchef

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.
Angenehmes Betriebsklima, geregelte Freizeit und entsprechende Ent-
lohnung können wir zusichern.

Offerten mit entsprechenden Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 8520
an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Alpensonne, 7050 Arosa

sucht für die Wintersaison

Koch

in kleine Brigade.

Offerten sind erbeten an die Direktion
Telefon (091) 31 15 47

8428

Stadthotel mit Restaurant sucht in Jahresstelle zu-
verlässigen

Nachtsekretär

Auch Herr gesetzten Alters kommt in Frage.

Offerten erbeten an Postfach 83, 3000 Bern 14.

8419

Gesucht nach Uebereinkunft tüchtige, fachkundige

Alleingouvernante

in mittelgrossen Hotel-Restaurationsbetrieb.

Offerten an:

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

8329

Hôtel International et Terminus à Genève

cherche pour immédiate ou à convenir

1 secrétaire de réception

Connaissance des langues exigées.

Faire offre à la direction avec présentation de salaire.
Tel. (022) 32 80 95, Hôtel International et Terminus,
20, rue des Alpes, 1201 Genève.

8469

Für die Neueröffnung unseres Restaurants in Lugano
suchen wir noch

Serviertochter

Gut bezahlte Jahresstelle.

Offerten: J. Leuzinger, Villa Surley, Castagnola,
Tel. (091) 51 94 24.

P 24-313183

ERSTKLASSHOTEL, 422 Zimmer, 844 Betten, 3 Restaurants, Bankett-
möglichkeiten bis 300 Personen, sucht auf 1. März oder April folgende
Mitarbeiter:

- Sous-chefs
- Chef garde-manger
- Chef saucier
- Chef pâtissier
- Chef entremetier
- Metzger
- Commis de parties
- Commis pâtissier

Alle vorzügliche Arbeitsbedingung, eigener Mitarbeiterfreizeitklub, kom-
fortable, neuzeitliche Personalunterkünfte.

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen mit Zeugniskopien und Lebenslauf an:
E. Hari, c/o Karl Bächli, Sehnerstrasse 196, 8400 Winterthur.

8481



STALDEN-Glacé- und Softisprodukte sind seit Jahren ein Begriff im
Hotel- und Gastgewerbe. Für deren Vertrieb suchen wir einen

dynamischen Vertreter

Wir wünschen:
– eine tüchtige Persönlichkeit für die Bearbeitung des Hotel- und Gast-
gewerbes;
– wenn möglich Fachkenntnisse als Konditor oder Koch (nicht Bedin-
gung);
– mündliche Kenntnisse einer zweiten Landessprache.

Wir bieten:
– weitgehend selbständige Arbeit;
– intensive Unterstützung Ihrer Verkaufstätigkeit
– das grösste Glacéhalbfabrikate-Sortiment der Schweiz
– und selbstverständlich Spesen, Auto, vorbildliche Pensionskasse, Fort-
bildungskurse und vieles mehr.

Rufen Sie uns an (01) 48 55 77; unsere Personalabteilung gibt weitere
Auskünfte oder sendet Ihnen ein Bewerbungsblatt. Sie vereinbart mit
Ihnen gerne auch einen ersten persönlichen Kontakt.

NESTLÉ PRODUKTE AG
Personalabteilung, Postfach, 8050 Zürich

M+S 255



Im Auftrag des Schweizer Fernsehens führen wir das
neue Personalrestaurant, das im Fernsehstudio in
Zürich-Seebach im Januar 1973 eröffnet wird. Es han-
delt sich um ein Selbstbedienungsrestaurant mit 200
Plätzen. Für diesen modernen Betrieb suchen wir in
Dauerstelle:

- Köche
- Buffetdamen
- Kassierer(in)
- Hilfspersonal
- Küchenburschen-Casserolier

Zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistungen.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an

Herr Rico Arnold
Avenue du théâtre 6bis, 1820 Montréux
Tel. (021) 62 02 43
oder
Tel. (021) 61 25 90 (Frau Arnold verlangen)
von 9-12 / 14-18.30 Uhr

199



Kulm Hotel, St. Moritz

Auf das kommende Frühjahr suchen wir einen

Chef de réception

Wir verlangen: Erfahrung in gleichen oder ähnlichen Positionen.
Beherrschung der 4 Hauptsprachen.
Sicheres Auftreten, angenehmen Charakter.

Wir bieten: guthonorierte Jahresstelle und bei Eignung
Beförderung zum Vizedirektor

Vollständige Offerten erbeten an H. Hunkeler, Direktor.

8497

Wollen Sie meine rechte Hand werden und trotzdem mit **beiden** Händen
zupacken?

Wenn Sie fünfmal mit **Nein** antworten können, dürfte sich eine Kontakt-
aufnahme lohnen. Prüfen Sie doch, ob wir uns gegenseitig ergänzen
können! Ihnen winkt eine weitgehend selbständige Stellung, die Cha-
rakterstärke verlangt, aber auch stete Befriedigung bei der täglichen
Pflichterfüllung bietet.

- | | Ja | Nein |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1. Glauben Sie, dass nur Männer diesen Job ausfüllen könnten? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Glauben Sie, dass Ihre Berufswahl falsch war? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Glauben Sie, dass das Stichwort: «Wer nichts wird, wird Wirt», stimmt? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Glauben Sie, dass der Gast in jedem Fall unser «Bauerndütsch» verstehen muss? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Glauben Sie als verantwortungsvolle rechte Hand, dass wir die 4-Tage-Woche einführen sollten? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Wenn Sie ein konsequenter Ja-Sager sind, können Sie sich das Porto sparen, andernfalls erwarte ich Ihre Offerte – kurz, bündig, jedoch realistisch!

Hotel Ilge, Pfistergasse 17, 6000 Luzern

8516

Laax

sucht für den Aufbau seiner Entwicklungsarbeit im Fremdenverkehr
einen initiativen und sprachenkundigen

Kur- und Verkehrsdirektor

der Freude daran hätte, aus dieser schönen Region das zu machen,
was sie in Zukunft sein sollte.

Wer sich für diese interessante Aufgabe einsetzen möchte, melde sich
bis 15. Januar 1973 mit den üblichen Unterlagen beim Präsidenten des
Verkehrsvereins Laax, Herrn F. Geering, Bodenacherstrasse 87, 8121
Benglen.

P 13-3144



SIND SIE:
Empfangssekretär(in)
Réceptionist(in)
oder ähnliches?

Unser bisheriger Mitarbeiter verlässt uns, um sich im Ausland
weiter umzusehen.

DARUM SUCHEN WIR:

Empfangssekretär(in)
Réceptionist(in)
oder ähnliches!

WIR SIND:
ein flottes, unkompliziertes Arbeitsteam in einjährigem, jungem,
dynamisch entwickeltem Hotelbetrieb. Mit einem selbständigen,
interessanten Arbeitsgebiet und, last but not least, auch einer
sehr geregelten Arbeits- und Freizeit.

WENN SIE:
noch mehr erfahren wollen, telefonieren oder besuchen Sie uns!
(Vergütung der Spesen)
Oder schreiben Sie kurz an

Motel AGIP, 4622 Egerkingen
Tel. (062) 61 21 21

Verlangen Sie Herrn Jäggi oder Herrn Bühler

P 29-925

Resident Manager

for Caribbean Luxury Hotel

Starting at once an energetic man needed to supervise all aspects of Cottege style Hotel under Jamaican General Manager. Emphasis on European cuisine and highest standard of cleanliness and service.

Salary negotiable, transportation provided.

Contact

Ernst A. Scherz with résumé
Palace Hotel, 3780 Gstaad
Tel. (030) 4 33 44

8397

Als Mitarbeiter(in) in unseren Restaurants schätzen Sie sicher eine geregelte Arbeitszeit.

Für unsere modernen Selbstbedienungs-Restaurants im Raume Inner-schweiz suchen wir

1 Gerantin 1 Koch/Gerant

Wir bieten Ihnen eine gutbezahlte Dauerstelle mit vorzüglichen Sozialleistungen.

Interessentinnen und Interessenten erreichen uns unter Chiffre Y 25-61566 an Publicitas, 6002 Luzern.



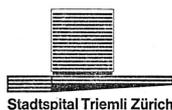
Infolge Unfalls unseres Oberkellners suchen wir für sofort tüchtigen, sprachkundigen

Oberkellner/ Chef de service

Guter Restaurateur zur Aushilfe für zirka 6 Monate.

R. Studer, Hotel Hecht, Marktplatz, 9004 St Gallen
 Tel. (071) 22 65 02

8463



Wir suchen für unser neues Spital

Koch und Köchin

Geboten wird interessante Tätigkeit in moderner Spitalküche, geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Bezahlung. Eintritt nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Offerte an das Personalbüro des

Stadtspitals Triemli

Birmensdorferstrasse 497, 8055 Zürich, Tel. 01/36 33 11, Intern 2010.
 Auf Wunsch werden Anmeldebogen abgegeben.

Mosse 99.87408



Rorschacherstrasse 50
 9000 St. Gallen, Tel. 071/22 47 14

Wir suchen

Saucier/Sous-chef Chef de partie Saalmeister

(wird angelehrt)

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an die Direktion.



8411

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



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

Restaurant Nova-Top:
**Empfangshostess
 Chef de rang
 Commis de rang**

Snack-Restaurant:
Kassiererin

Clubbar:
**1. Barmaid
 Commis de bar
 Barlehrtochter**

Administration:
Buchhalter(in)

Nehmen Sie unverbindlich - telefonisch oder schriftlich - Kontakt auf mit unserem Personalchef Hr. F. Gassmann.

Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung vertraulich behandelt.

839

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

Restaurant chez Jeannette 5000 Aarau

sucht gut präsentierende

Barmaid

zur selbständigen Führung unserer Bar. Eintritt nach Uebereinkunft. Es erwartet Sie bei uns eine interessante Jahresstelle mit sehr gutem Verdienst.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung, oder telefonieren Sie uns, wir geben Ihnen unverbindlich nähere Auskunft.
 Frau J. Bettenmann, 5000 Aarau, Tel. (064) 22 77 88.

OFA 51.282.003



sucht dringend

Mädchen oder Bursche

für Küche/Office

Mädchen

für Buffet und Lingerie.

8513

Swiss Centre Restaurants im Herzen von LONDON

Wir bekennen uns zum Kadernachwuchs aus eigenem Reihen!
 Von zehn Headwaitern begannen sechs als

Chef de rang

in unserem Erstklassrestaurant Chesa.

Wenn Sie uns Ihre Fähigkeit als Chef de rang beweisen, bieten wir Ihnen die Chance, Headwaiter/Assistant zu werden.

Wenn Sie grundsätzlich bereit sind, sich für ein Jahr zu verpflichten, verlangen Sie bitte weiteres Informationsmaterial oder bewerben Sie sich direkt bei:



SWISS CENTRE RESTAURANTS

Personnel Manager
 10 Wardour Street
 London W.1.
 England

8502



HAUSER
 hotel cafe
 St. Moritz

sucht zum Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft:

1 Serviertochter

(sprachkundig)

1 Buffettochter oder -bursche

Beste Bedingungen.

8504

Les communes de:

Ecublens,
 Renens,
 Crissier,
 Chavannes et
 St-Sulpice

cherchent:

un bon cuisinier à l'année

pour leur chalet Les Alouettes-Morgins/VS (station en plein essor).

Nous offrons:

- ambiance de famille,
- un appartement 2 pièces meublé,
- de nombreuses responsabilités,
- salaire en rapport avec les qualifications.

Nous demandons:

- un cuisinier propre et correct ayant beaucoup d'initiatives et aimant les enfants.
- Entrée: immédiate ou à convenir.

Les candidats peuvent directement prendre contact par téléphone avec M. Perroud au (025) 8 33 12 entre 11 h. et 11 h. 45 ou écrire avec curriculum vitae aux Alouettes, case postale 20, 1875 Morgins.

P 22-31559

Grindelwald



Per sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir:

Buffettochter

sprachenkundig.

Offerten an B. Heller,

Hotel Eiger 3818 Grindelwald

Telefon (036) 53 21 21.

8448



St. Gallen

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtigen

Entremetier

Unsere Küche ist modern eingerichtet. Wir bieten gute Entlohnung sowie geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind erbeten an

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

8436

Landgasthof Heidenbühl, Einsiedeln

per sofort

1 Serviertochter

für Speiseservice

1 Buffettochter

1 Commis

Tel. Anmeldung (055) 53 38 55.

8398

DANCE & SHOW
Triemli
 Telefon 226047 St. Gallen

Gesucht für sofort oder später junge, versierte

Barmaid

In Jahresstelle.
 Sehr guter Verdienst, angenehmes Arbeitsklima.

Schriftliche Offerten mit Referenz und Bild erwünscht.

P 33-3927

Wir suchen tüchtige

Restaurationsstochter

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



ST. MORITZ

Suvretta House, St. Moritz, Hotel allerersten Ranges,
 sucht auf Frühjahr 1973 in Jahresstelle tüchtigen, sprachgewandten

Chef de réception

Sollten Sie als verantwortungsbewusster Mitarbeiter in unserem Team mitarbeiten wollen, Interesse an einer Dauerstelle haben und Schweizer sein, so bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbung einzusenden.

R. F. Müller, Dir.

8412

Hotel Heggidorn

sucht auf Anfang Januar 1973

JUNGKOCH

BUFFETTOCHTER

(für abends und samstags und sonntags)

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause.

Sich melden bei:

Fam. E. Stalder, Hotel Heggidorn, 3202 Frauenkappelen
 Tel. (031) 95 03 37

7610

Ein ganz neues, exklusives Restaurant im Zentrum Zürichs sucht per 1. Februar 1973 für seine

Küche/Buffer

arbeitsfreudige, gepflegte Damen.
 Gutes Salär, vorzügliches Arbeitsklima.

Interessentinnen wenden sich bitte unter Chiffre 8424 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

GAUER  HOTELS

Sommer in Griechenland

Wir suchen für lange Sommersaison für

Miramare Beach Hotel, Rhodos

Chef tournant
Commis garde-manger
Commis de grill

für

Miramare Beach Hotel, Corfu

Commis pâtissier

Interessenten sind gebeten, ihre Bewerbung an Herrn Ernesto Schlegel, Chef des cuisines, Hotel Schweizerhof, 3001 Bern, zu richten.

8486

ZERMATT

Hotel-Restaurant-Bar-Dancing
 Hotel Pollux

sucht zu baldigem Eintritt

1 Garde-manger

Commis de cuisine

Telefon (028) 7 64 63

8427

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

Jura neuchâtelois, 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 skillets de région gratuits.

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

8337

Für unsern Spezialitäten- und Bankettbetrieb suchen wir auf Frühjahr 1973 in Jahresstelle, evtl. lange Sommersaison (8 Monate)

Küchenchef

sucht mit Gattin oder Braut in neue, bestiegerichtete Küche mit kleinerer Brigade. Ueberdurchschnittliche Entlohnung. Kost und Logis im Haus.

Telefonieren oder senden Sie Ihre Offerte an:

Herrn A. Reiss, Seehotel Hallwil
 5712 Beinwil am See, Tel. 064/71 11 02

8437

Hotel Hohe Promenade
 7050 Arosa (Graubünden)

sucht für sofort in Erstklasshotel (55 Betten)

gelernte

Restaurantkellner oder -tochter

tranchier- und flambierkundig

gelernte

Saalkellner oder -töchter

Deutsch sprechend

Anfangssekretärin

sprachkundig

Eiltelferten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an
 E. Roman, Tel. (081) 31 28 51.

8547



Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Chef-Tournant

Commis de cuisine

Zimmermädchen

Hilfs-Zimmermädchen

Commis de restaurant

Commis de bar

Chasseur für die Halle

Offerten erbeten an die Direktion, Tel. (061) 23 45 00.

8434

Hotel-Restaurant Belvoir



8803 **Rüschlikon** Zürich

Restaurant mit unvergleichlicher Aussicht

Telefon 051/92 03 02

Inhaber: E. Schriber-Rust

sucht

Aide du patron

(weiblich)

Es würde uns freuen, Sie kennenzulernen. Zeitgemässes Salär und auf Wunsch Einzelzimmer mit Aussicht im Hause.

8518

Nach Davos gesucht

Commis de cuisine

Jungkoch

oder

Köchin

in mittlere Brigade.

Geregte Arbeits- und Freizeit.

Wir suchen einen jungen Mann oder eine Köchin, die Freude an einem lebhaften Betrieb haben. Es wird Gelegenheit geboten, die Berufskennntnisse zu erweitern. Eintritt anfangs Januar 1973.

Ihr Anruf oder Ihre Offerte würde uns freuen.

Hotel Restaurant Ochsen

Davos-Platz

Tel. (083) 3 52 22

8541

Gesucht in führenden Restaurationsbetrieb in gutbezahlte Jahresstelle tüchtiger

Commis de cuisine

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten an H. Reiss

Restaurant Du Théâtre, 3000 Bern

8533



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

Wir suchen noch in Jahresstelle:

Serviertöchter

Koch-Tournant

Garde-manger

Entremetier

Buffetburschen

Küchenburschen

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an

GAUER HOTELS, Bubenbergplatz 8, 3001 Bern,
 die auch tel. Auskunft erteilen (031/22 35 71).

alfa garni

ein Gauer Hotel für Geschäftsleute

8487

Wir suchen auf 1. April 1973, evtl. früher,

Direktions-Ehepaar

zur selbständigen Führung eines neuen, modernst eingerichteten, sehr gut frequentierten Restaurants auf dem Platze Basel.

Erfordernisse:

Fähigkeitsausweis,
 Erfahrung im Restaurantfach oder Führung eines ähnlichen Betriebes,
 Freude und Einsatz, um dieses Geschäft zu führen.

Wir bieten Ihnen:

hohes Fixum und Beteiligung am Betriebsergebnis,
 schöne Wohnung,
 gute Zusammenarbeit.

Ihre Offertunterlagen erwarten wir unter Chiffre OFA 4414 A an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4001 Basel.

Hotel Restaurant Fontana 2513 Twann am Bielersee

sucht für lange Sommersaison, eventuell in Jahresstelle, sprachen- und à-la-carte-kundige

Restaurationskellner (-töcher)

Commis de cuisine Buffettöchter

Eintritt 15. Februar oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an die Direktion.
Telefon (032) 85 18 85

Im Januar sind schriftliche Offerten erwünscht, da das Geschäft wegen Betriebsferien geschlossen bleibt.

8526

Gesucht für die Wintersaison, beginnend am 22. Dezember

Kellner oder Serviertöchter

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen bitte an:

Hotel Schweizerhof 6490 Andermatt

8529

OCHSEN LENZBURG

HOTEL - RESTAURANT **Satteltasche**

sucht in modern eingerichteten Betrieb mit anspruchsvoller Kundschaft



Betriebsassistentin (Aide du patron)

Ihr Anruf freut uns.

HOTEL OCHSEN, 5600 LENZBURG
Hp. Schatzmann, Tel. (064) 51 24 04

8546

Für die Restaurants/Bar/Dancing **USCHTER 77** suchen wir:

- Köche**
- Hilfsköche**
- Serviertöchter für Dancing**
- Kellerbursche**
- Officepersonal**

Wir bieten:

gute Verdienstmöglichkeiten, modernste Arbeitsmittel, saubere Arbeitsplätze, geregelte Freizeit.

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Restaurant Uschter 77 Zürichstrasse 1, 8610 Uster Tel. (01) 87 70 44/45

8503

PLANEN SIE ZIELGERICHTET IHRE ZUKUNFT?

Dann dürfte Sie die Stelle als

Verkaufs-Assistent

interessieren.

Wir können uns vorstellen, dass Sie gelernter Koch oder Kellner sind oder vor kurzer Zeit eine Hotelfachschule besuchten.

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- administrative Arbeiten (Korrespondenz)
- Ablösung des Bankett-Managers
- Absprachen mit unserer Kundschaft
- Einsätze an der Front
- Ablösungen in den hauptsächlichen Kaderpositionen des Verkaufs

Wir stellen uns vor, dass:

- Sie zeitlich unabhängig sind
- etwas von Küche, Service und Büro verstehen
- ein Arbeitsverhältnis für wenigstens 1 1/2 Jahre eingehen möchten

Ihr neuer Arbeitsplatz:

Kongresshaus Zürich

Postfach, 8022 Zürich
Telefon (01) 36 66 88 (Hr. Hofmann verlangen)

8499

Dringend Nachtmensch gesucht!

Modernes, aufgeschlossenes Team sucht einen charakterfesten, sprachenkundigen Mitarbeiter als

Nachtportier

der uns nachts vertritt. Es erwartet Sie eine selbständige und verantwortungsvolle Tätigkeit. Wenn Sie diese Stelle interessiert, schreiben Sie uns oder rufen Sie an: K. Jenni, Direktor.

Tel. (081) 22 55 45

mothotel
sommerau
chur Emserstr. Tel. 081 22 55 45

8521



9470 Buchs

sucht

Chef de partie

Commis de cuisine

(Schweizer)

Interessante, gutbezahlte Stellen. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an: Fritz Gantenbein,
Chez Fritz, Hotel Bahnhof, 9470 Buchs,
Tel. (085) 6 13 77.

8527



sucht:

Buffettöchter/-bursche

Hilfe im Service

Putzer

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

8539

Gesucht selbständige

Restaurationstochter

per 1. Januar 1973 oder nach Uebereinkunft in gutes Speiserestaurant. 1-Zimmer-Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.
Wir bieten sehr hohen Garantielohn und geregelte Freizeit.

Bitte melden Sie sich bei:

Hotel Im Portner, Fam. Egli
Bankgasse 12, 9000 St. Gallen
Tel. (071) 22 97 44

P 33-3601



Wir suchen auf 1. oder 15. Januar 1973
in unseren Playboy Club tüchtige, gut
präsentierende

Barmaid

Offerten erbeten an R. Märkle,
Hotel Spinnli, 3818 Grindelwald.

8519



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Réception/
Kasse: **2. Chef de réception / Tournant
Réceptionnaire**

Etage: **1. Etagegouvernante
Hilfzimmermädchen
Hausmädchen
Hausbursche**

Restaurant/
Grill-room: **Commis de rang
Servicepraktikanten**

Küche: **Commis de cuisine**

Economat/
Office: **2. Gouvernante
Küchenbursche
Officemädchen**

Club
«Baur au Lac»: **Casserolier/Küchenhilfe**

Handwerker: **Möbelschreiner
Tapezierer/Polsterer
Sanitärmoniteur**

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)

8505

Gesucht in Hotelbüro

Sekretärin

für allgemeine Arbeiten mit englischen und französischen Sprachkenntnissen. Sehr selbständiger Posten.

Geregelte Arbeitszeit.

Eintritt Januar 1973 oder nach Uebereinkunft.

Hotel-Restaurant Volkshaus, Luzern
Fam. Schnyder-Patroni, Tel. (041) 22 18 94

OFA 62118003

NESTLE

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

1 femme de chambre/ aide-lingère

1 fille d'office

et

1 garçon d'office

(éventuellement couple)

Suisses ou titulaires d'un permis B ou C.

Entrée de suite ou à convenir.

Places à l'année, bien rémunérées. Avantages sociaux.

Les offres avec références et photo peuvent être adressées à la direction de l'Hôtel Rive-Reine, 1814 La Tour-de-Peilz, tél. (021) 54 96 11.

NESTLE

OFA 6767801Q

Gesucht auf 15. Januar 1973 oder nach Uebereinkunft

Badmeisterin

(wird angelemt)

Chauffeur und Mithilfe in der Badeabteilung.
Ideale Stelle für Ehepaar.

Offerten wollen Sie richten an

Kurhaus Hellerbad

Familie M. Voegeli, 6440 Brunnen.

8442

Die Zukunft hat begonnen!

Sichern Sie sich heute noch eine

Chefposition

in einer Hotel- und Restaurant-Gruppe.

Für unser neues RESTAURANT CARDINAL Standstrasse suchen wir für 1. Januar 1973 einen jungen, dynamischen Mitarbeiter, der einer kleinen **Küchenbrigade** in beruflicher und menschlicher Hinsicht vorstehen kann.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Offerte an:

Direktion Restaurant Cardinal, Standstrasse, 3014 Bern.

8390

Ihre Stelle beim



Wir suchen in interessanten, anspruchsvollen Verpflegungsbetrieb in Solothurn gut ausgewiesenen

Koch

Wir bieten ein der Verantwortung entsprechendes Gehalt. Ueber die weiteren Bedingungen möchten wir uns gerne mit Ihnen direkt unterhalten.

Melden Sie sich:

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

P 44-855



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

Küchenchef

von dem wir überdurchschnittlich viel verlangen, dem wir aber auch überdurchschnittlich viel bieten können. Schicken Sie uns bitte Ihre Bewerbung, damit wir ein erstes Kontaktgespräch vereinbaren können.

Merkur AG, Abteilung Eigene Gaststätten
Fellerstrasse 15, 3027 Bern

P 05-6036

Hotel Méditerranée Genève

Nous cherchons un

chef de réception

connaissant les langues et la NCR.
Entrée en fonction immédiate ou à convenir.

Faire offre à la direction de l'Hôtel Méditerranée,
14, rue de Lausanne, 1201 Genève.

P 18-2720

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtiger

Kellner - Barman

In originellen Betrieb in Schaffhausen
(Bar-Dancing).
Zimmer kann vermittelt werden.

Sich melden unter Chiffre 44-333612 an Publicitas,
8021 Zürich, oder Tel. (01) 86 56 78.

Für unseren Konditoreiladen suchen wir auf Anfang März 1973 eine tüchtige und freundliche

Verkäuferin

Branchenfremde Interessentinnen führen wir gerne ein.
Kost und Logis kann im Hause bezogen werden.

Offerten sind erbeten an

Hotel-Café-Konditorei Schenkel,
8802 Kilchberg ZH, Tel. (01) 91 40 01.

OFA 67812003



Nouveau restaurant de 90 places cherche

1 maître d'hôtel

(évent, chef de rang expérimenté)

Ambiance de travail jeune et dynamique.
Bon salaire assuré.
Entrée: de suite ou à convenir.

S'adresser à la direction de l'hôtel ou
tél. (021) 62 05 61.

P 22-120

Gesucht per 1. Januar 1973 oder nach Vereinbarung tüchtiges

Geranten-Ehepaar

mit Fähigkeitsausweis 1, für Kleinhotel in Lugano.

Offerten unter Chiffre P 901391 an Publicitas, 6801 Lugano.

Restaurant «LE MAZOT», 2500 Biel

(Walliser Spezialitäten, Fondue, Raclette)

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft jüngere

Hilfssköchin

Alleinkoch oder Köchin

Serviertochter

Sehr gutbezahlte Jahresstellen. Kost und Logis im Hause.

Offerten erbeten an
Bruno Künzle, Tel. (032) 2 46 56.

ASSA 80-16691



Bellevue Palace Hotel, Bern

sucht folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Chef de rang

Commis de rang

Eintritt: Februar/März 1973

Etagengouvernante

Eintritt: nach Uebereinkunft.

Chef tournant

Eintritt: nach Uebereinkunft.

Büropraktikant(in)

Eintritt: Januar/Februar 1973

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an unseren Personalchef.

8489

Important hôtel-café-restaurant du Haut Léman engagé:

un directeur

Le candidat doit être titulaire du certificat vaudois de capacité de cafetier-restaurateur d'un établissement important ou diplômé de l'école hôtelière. Il doit être de nationalité suisse, avoir le sens de l'organisation et être apte au commandement. Nous mettrons à sa disposition un cadre de travail moderne, une ambiance agréable et un personnel jeune et dévoué.

Les candidats intéressés feront parvenir leurs offres de services accompagnées des documents usuels sous chiffre PO 903923 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Grand Hôtel à Genève cherche:

gouvernante générale

gouvernante d'étage

téléphoniste
(français, anglais)

chasseur

cafetière

filie d'office

filie de maison

filie de lingerie

filie ou garçon de cuisine

Possibilité de logement dans la maison

Hôtel La Résidence

11, route de Florissant, tél. (022) 46 18 33.

8485

Restaurant Brauner Mutz

Barfusserplatz 10, 4051 Basel

Wir suchen in Jahresstelle

Chef de service

für unseren erweiterten Betrieb.
Eintritt baldmöglichst nach Uebereinkunft.

Anfragen an G. Meierhofer, Tel. (061) 25 33 69.

8474

Hôtellerie internationale

Importante société internationale française

recrute

directeur général

pour complexe hôtelier (350 chambres)

Pacifique

Candidats parlant français et anglais couramment.
Connaissant méthodes modernes de gestion.

Envoyer curriculum vitae et photo à no E.9.681, CONTESSE Publicité,
20, avenue de l'Opéra, 75040 - PARIS CEDEX 01 (France).

P 46-3915-16



Hôtel Royal, Genève

Pour notre nouveau bar, nous désirons engager

une barmaid

ou

un barman

Travail indépendant, anglais indispensable, permis valable.

Faire offres ou se présenter à la direction dès le 18 décembre 1972,
41, rue de Lausanne (tél. 021/31 36 00).

8477

Diesen Stock braucht man zum Spazieren!

Ihren Stock brauchen Sie zum Arbeiten.

Für neue

Stadtbar

in Fremdenverkehrsstadt suchen wir

Barman/Barmaid

(Kontaktfreudig, ausgeglichener Charakter, versiert, sprachkundig, diskret).

Eintritt: Frühjahr 1973.

Kurzofferten sind zu richten unter Chiffre N 25-61557 an Publicitas, 8021 Zürich.

Stellenangebote Offres d'emploi



AIRPORT RESTAURANTS BASEL - MULHOUSE

Mit Eintritt per 1. Januar 1973 oder nach Uebereinkunft suchen wir in Dauerstelle

Sous-chef

Ausser einem zeitgemässen Salär, erwartet Sie bei uns ein angenehmes Arbeitsklima in einer modernst eingerichteten Grossküche, geregelte Arbeits- und Freizeit, gutausgebaute Sozialleistungen mit der Beitrittsmöglichkeit zu einer Pensionskasse.

Was wir von Ihnen erwarten: Dass Sie durch bestfundierte Berufskennntnisse und Fachwissen einer grösseren Küchenbrigade vorstehen können und über Organisationstalent und Erfahrung in speditiver Arbeitsweise verfügen.

Wenn Sie glauben, sich für diese Aufgabe voll einsetzen zu können, dann rufen Sie uns unverzüglich an. Wir senden Ihnen gerne einen Bewerberbogen.

Telefon (061) 44 31 67, U. Mathis, Personaladministration.

8488

Wer möchte unser Arbeitspartner werden?
In Jahresstelle suchen wir per 1. Februar 1973 oder früher:

**Restaurationsstochter
Restaurationskellner
Sous-chef/Saucier
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Nachtportier**

für lange Sommersaison:

**Chef de partie
(Grill)
Econamatgouvernante
Sekretär-Praktikant(in)
Hotelsekretärin
Serviertöchter
Zimmermädchen**

Bewerbung mit Foto, Zeugnisabschriften und Verdiensterwartung erbeten an

Charles Delway
Hotel Metropol, 9320 Arbon,
Bodensee, Tel. (071) 46 35 53

8511

Unsere Gäste wollen verwöhnt werden!

Haben Sie Lust, uns dabei zu helfen? Als

**Serviertochter
Küchenbursche/
Küchenmädchen
Buffetdame**

finden Sie bei uns eine gut bezahlte Dauerstelle mit sehr gut ausgebaute Sozialleistungen.

Frau Stucki, unsere Gerantin, freut sich auf Ihren Anruf.

Bistro

Restaurant Bistro
Breitstrasse 24, 8302 Kloten
Tel. (01) 84 20 20

P 44-691

ASTORIA PALACE HOTEL

1a categoria - 330 letti - GRADO, Isola del Sole - Italia

ESTATE 1973 cerca:

segreteria

(corrispondenza italiano, francese, tedesco ed inglese, Sweda-Telex)

1 segretario

1 aiuto segretario

cucina

2 chefs de partie

1 casseroier

bar

1 barman o barmaid

piscina

1 bagnino

Soltanto personale VERAMENTE QUALIFICATO è invitato a presentare un'offerta manoscritta di collaborazione accompagnata dal curriculum professionale, referenze di lavoro e foto recente, indirizzandola a:

Dr. WILFRED VAN SINGER, Conseil commercial, 3, chemin des Bluets, 1012 Lausanne.

8517

Grandhotel Regina, 3818 Grindelwald

sucht in Jahresstelle

Hotelschreiner

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die Direktion. Tel. (038) 53 15 15.

8507



Holiday Inn

LUXEMBURG

im Herzen Europas

Wir expandieren weiter.

Nach der Eröffnung in Frankfurt sind unsere Hotels in Brügge, Viernheim, Darmstadt, Aachen, Köln im Entstehen. Unsere Expansion sichert Ihren Erfolg.

Wir suchen für unser junges Team:

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

Schreiben Sie uns, rufen Sie uns an oder am besten, Sie kommen selbst vorbei. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

HOLIDAY INN Luxemburg - P.O. Box 200
Telefon 43 50 51

8510

HOTEL ORIENT, LAUSANNE

Nous cherchons

femme de chambre

Entrée de suite.

Téléphone (021) 26 04 96

8473

Hotel Bahnhof 8200 Schaffhausen

Gesucht in Jahresstelle

Aide du patron/ 1. Sekretärin

Barmaid

für Hotelbar.

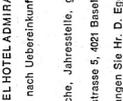
Offerten sind erbeten an A. W. Graf, Tel. (053) 5 40 01.

8297



HOTEL ADMIRAL BASEL
Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft
COMMISS DE CUISINE
Neu eingetragene Küche, Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit.
Max Stöcker, Rosentalstrasse 5, 4021 Basel, bei der Mueserresse, Tel. (051) 24 77 77, verlangen Sie Hr. D. Eggit!

8331



HOTEL ADMIRAL BASEL
COMMISS DE CUISINE
Neu eingetragene Küche, Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit.
Max Stöcker, Rosentalstrasse 5, 4021 Basel, bei der Mueserresse, Tel. (051) 24 77 77, verlangen Sie Hr. D. Eggit!

8331



HOTEL ADMIRAL BASEL
COMMISS DE CUISINE
Neu eingetragene Küche, Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit.
Max Stöcker, Rosentalstrasse 5, 4021 Basel, bei der Mueserresse, Tel. (051) 24 77 77, verlangen Sie Hr. D. Eggit!

8331

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.

Hotel Motel Krone, 3074 Bern-Muri

Tel. (031) 52 16 66

sucht für Gästeempfang, Kassa und Telefonbedienung junges Mädchen als

Anfangssekretärin

Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an (Herrn Bächler oder Frau Crivelli verlangen).

8512

Cham Gasthaus Kreuz

Gesucht

Serviertochter und Restaurationsköchin

auf Januar 1973.

Tel. (042) 36 39 05.

P 25-126952



Blättlers Spezialfachschule f. d. Hotel- u. Gastgewerbe

6003 Luzern, Murbacherstrasse 16, Telefon (041) 44 69 55

Serviceangestellte Auch Sie können Erfolg, Anerkennung und Mehrdienst weitgehend selbst bestimmen. Vermehren auch Sie Ihr Wissen, Ihr Können, Ihre Leistung durch Teilnahme an unseren

SERVICE-, BAR-, FLAMBIER-TRANCHIER-, CHEF DE SERVICE- UND BAR-BETRIEBSFÜHRUNGS-KURSEN.

Kursleiter: Theo Blättler, 23 Jahre Service-Praxis in führenden Hotels, 20 Jahre Erfahrung als Spezialkursleiter an der Hotelfachschule Luzern.



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

Commis de cuisine Chasseur

Grand Hotel Vereina
7250 Klosters
Tel. (083) 4 11 61

8483

Koch

mit guten Fachkenntnissen und Freude an selbständiger Arbeit. In Frage kommt möglicherweise auch eine bestqualifizierte Köchin mit gutem Durchsetzungsvermögen. Nehmen Sie doch einmal unverbindlich Kontakt auf.

Bernhard Linder

Hotel Bellevue au Lac

Bund Freier evangelischer Gemeinden der Schweiz
3652 Hiltterfingen am Thunersee
Tel. (033) 43 12 21

8476

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern

das Absetzen und verhindern unliebsame Druck-

fehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Wir suchen zur Führung eines modernen, neuerstellten Hotel-Restaurants im Tessin

Pächter-Ehepaar

auf März 1973.

Das Hotel umfasst 80 Betten, das Restaurant 80 Plätze. Klein-Inventar muss übernommen werden.

Offerten erbeten mit Angaben der bisherigen Tätigkeiten unter Chiffre 1111 Zd an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Noch interessiert für die Wintersaison?

Wir suchen noch eine nette

Restaurationsstochter

guter Verdienst, nettes Arbeitsklima, schönes Studio-Appartement steht zur Verfügung.

Offerten an T. Welschen

Hotel Walliserhof
3920 Zermatt

oder telefonieren Sie uns doch direkt, Tel. (028) 7 71 02.

8456



Hotel Euler, 4002 Basel

In unserem erstklassigen Restaurant mit anspruchsvoller internationaler Kundschaft ist der Posten eines

Winebutlers

und

Stellvertreter des Oberkellners

neu zu vergeben.

Wir stellen uns für diesen Posten einen tüchtigen und sprachkundigen Chef de rang vor, welcher Sinn für Verantwortung hat und sich beruflich verbessern möchte.

Bewerber, möglichst Schweizer, wollen sämtliche Unterlagen mit Foto an die Direktion senden. Eintritt erfolgt nach Uebereinkunft.

8433

Wo ist der jüngere

Koch/Küchenchef

der Freude hat, in einem Restaurant an schönster Lage am Bodensee eine moderne Küche 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.



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt nach Uebereinkunft

2. Chef de réception/Tournant

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, zeitgemässe Sozialleistungen, angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch mit Kost und Logis.

Fachlich und charakterlich gut ausgewiesene Bewerber richten ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

HOTEL BAUR AU LAC

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

8400



COSTA SMERALDA

SARDEGNA ITALIA

Hotel Cervo - Porto Cervo

cerca per la prossima stagione 15 aprile fino al 15 ottobre il seguente personale qualificato:

- 1° maître d'hôtel
- capo ricevimento
- 1° governante
- chefs de rang
- demi-chefs de rang

Fare offerta dettagliata accludendo foto recente e fotocopie certificati alla direzione.

8478

PATISSERIE . . .

eine der Visitenkarten unserer Küche! Sie sind noch jung, haben mit Erfolg Ihre Berufslaufbahn bestanden und umfassende Erfahrung im Beruf sammeln können. . . . Doch möchten Sie nebst den üblichen Arbeiten noch etwas **Spezielles** erwerben, zum Beispiel Schaustücke aus gezogenem Zucker, Blumenkörbe, Nougat- Aufsätze, Arbeiten aus geblasenem Zucker usw. . . . Kurz: auch künstlerisch einfach vollkommen sein! Ja, so einen

Commis

wünschen wir uns. Herr Graf, unser Chef-Pâtissier, wird Ihnen zeigen, wie man's macht!

Rufen Sie ihn an, oder unseren Personalchef, H. Kunze, und vereinbaren Sie eine Besprechung. Natürlich werden auch die schriftlichen Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sofort beantwortet.

BELLEVUE PALACE HOTEL, BERN
Tel. (031) 22 45 81

8490

Restaurant Du Léman
1920 Martigny (VS)

cherche de suite ou date à convenir:

chef de rang

commis de cuisine
(sachant découper et flamber)

apprenti de cuisine
(janvier 1973)

Faire offre avec certificats à la direction.
Téléphone (026) 2 30 75.

8479

Kleineres Berghotel sucht einfache, nette

Tochter oder Kellner

für Saal- und Restaurationservice, Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Saison- oder Jahresstelle.

Telefon (041) 83 11 33

Hotel Edelweiss
6356 Rigi Staffelhöhe

8496

Für unseren erstklassigen Restaurations- und Bankettbetrieb im Raume Zürich suchen wir nach Uebereinkunft in Jahresstelle tüchtigen, sprachkundigen

Oberkellner

Wir bieten: angenehmes Betriebsklima und überdurchschnittliche Entlohnung.

Offerten bitte unter Chiffre 8484 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Ilge, 6000 Luzern

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Köchin

Offerten erbeten an:
Josef Wismer, Tel. (041) 22 09 18.

8536



Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Hummerbar
Serviertochter

per 1. Februar 1973

Top-Stelle für Top-Tochter

Küche

Chefs de partie
und
Jungköche

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

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

8538

BERNER OBERLAND

Wir suchen auf 26. Dezember und 1. Januar

2 Serviertöchter

In unseren Restaurationsbetrieb.

Offerten an:

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

8523

GESUCHT

für lange Wintersaison in das modernste Berghaus des Berner Oberlandes

Hilfskoch
Hilfskassiererin

Eintritt Mitte Dezember oder nach Uebereinkunft.

Wir bieten Ihnen guten Verdienst und Freikarten auf allen Skiliften.

Interessenten melden sich bei

HR. von Allmen, Berghaus Nüegg, 3753 Zwischenflüh
Tel. (033) 84 12 42

8449

Gesucht ab sofort oder nach Uebereinkunft für lange Wintersaison zwei

Saalkellner oder Töchter

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

8441

Ein ganz exklusives, neues Restaurant im Zentrum Zürichs mit dementprechender Bar sucht per 1. Februar/1. März 1973 einen

Gerant und Barkeeper

Einmalige Atmosphäre für einen kontaktfreudigen, aufmerksamen Mann mit ausgesprochen guten Manieren. Fremdsprachen erwünscht. Wirtspatent erforderlich. Salär überdurchschnittlich.

Zuschriften unter Chiffre 8422 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kornhauskeller, Bern

sucht in modern eingerichteten Betrieb in Jahresstelle

Restaurationsstochter
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

Restaurant Brauner Mutz

Barfüsserplatz 10, 4051 Basel

Wir suchen in Jahresstelle

Hostess-Gouvernante

(hauptsächlich als ChefIn de service)

für unseren erweiterten Betrieb.
Eintritt baldmöglichst oder nach Uebereinkunft.

Anfragen an G. Meierhofer, Tel. (061) 25 33 69.

8475



Spürgarten
AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEFON 62 24 00

Gesucht in Jahresstelle sprachkundige

Sekretärin-Réceptionistin

(eventuell Praktikantin)

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

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

8450

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Wegen Erreichung der Altersgrenze tritt das bisherige Pächter-Ehepaar auf den 31. März 1973 in den verdienten Ruhestand, demzufolge ist das

Hotel-Restaurant Casino Rorschach

auf den 1. April 1973 neu zu vermieten.
Einem einsatzfreudigen Ehepaar (gelernter Koch) bieten wird günstige Bedingungen in bezug auf Miete, Inventarübernahme usw.

Interessenten erfahren nähere Auskunft über

Casino-Kommission H. Hasler, Langmoosstrasse 26a
9400 Rorschach, Tel. (071) 41 28 49

P 33-143577

A remettre

Restaurant

d'excellente réputation

Situé au bord du Léman.
Passage touristique important.
Durée et prix de location avantageux.
Parking à proximité.

Pour tout renseignement, écrire sous chiffre 1236 L à Orell Fussli Publicité SA, 1002 Lausanne. (Discrétion assurée.)

Zu vermieten auf Frühjahr im Tessin

Hotel-Restaurant

an Hauptdurchgangsstrasse,
langfristiger Mietvertrag.

Interessenten melden sich an Hotel Treuhand
AG, 7500 St. Moritz.

OFA 56676006

Giamboni Paolino

GIA EUGENIO WYSS

Wir verkaufen in der oberen Leventina in herrlicher, sonniger Lage, im international bekannten Sommer-, Winter-, Sport- und Fremdenverkehrsgebiet, mit Sessel- und Skilifts.

Hotel-Restaurant

mittlerer Grösse, ganzjährig geöffnet, sehr gut eingerichtet und modern möbliert, beste Küche und Jahresumsatz. Notwendiges Kapital Fr. 535 000.-.

Nähere Angaben werden nur auf schriftliche Anfragen erteilt.

P 24-942

agenzia immobiliare

VIA P. PERI 2 6901 LUGANO TEL 091/2 93 28

Zu verkaufen im Kanton Fribourg

HOTEL - BAR - DANCING

neuerer Bau, bestehend aus:

30 Hotelbetten - Esssaal - Treffpunkt der Feinschmecker - Bar - Dancing.

Grosser Parkplatz.

Grosser, geprüfter Jahresumsatz.

Eigenkapital minimum Fr. 300 000.-.

Für alle Auskünfte bitte schreiben unter
Chiffre 17-600179 an Publicitas, 3001 Berne.

A vendre dans les Préalpes vaudoises

HOTEL - PENSION - RESTAURANT DE MONTAGNE

Affaire de tout premier ordre située à moins de 2 km d'une importante station d'hiver et d'été avec remonté mécanique.

Hôtel comprenant 60 à 70 lits avec café - salle à manger - parking.

Immeuble en excellent état entièrement rénové avec confort.

Prix de vent fr. 440 000.-.

Pour tous renseignements, écrire sous chiffre 17-600178 à Publicitas S.A., 3001 Berne.

A vendre dans le canton de Fribourg

HOTEL - BAR - DANCING

Construction récente comprenant hôtel 30 lits, salle à manger, relais gastronomique, bar, dancing.

Grand parking.

Important chiffre d'affaires prouvé.

Minimum pour traiter: fr. 300 000.-.

Pour tous renseignements, écrire sous chiffre 17.600.179 à Publicitas S.A., 3001 Berne.

Zu verpachten auf Frühjahr 1973 sehr schönes

Restaurant

mit 50 bis 55 Sitzplätzen, mit zeitgemässer Wohnung, in einer Ortschaft Nähe St. Gallen, zu sehr günstigen Bedingungen.
Das Lokal eignet sich speziell für einen Koch, der ein Spezialitätenrestaurant daraus machen möchte.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 8500 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

En vente à Stresa (Lac Majeur) Italie ancien hôtel

dans le centre ville, 60 lits, grand jardin.

Ecrire sous chiffre O 313349 à Publicitas, 6901 Lugano.

In MERIDE ob MENDRISIO (TI)

zu verpachten eventuell zu verkaufen gutbesuchtes, typisches

Tessiner-Restaurant

mit 10 Zimmern, moderner Küche, zirka 70 Sitzplätzen und Gartenrestaurant (40 Plätze).

Nähere Auskunft erteilt

P. Doninelli, 5603 Staufen, Tel. (064) 51 41 41 / 51 19 84

OFA 51288002

Zu vermieten mit käuflicher Uebernahme des Inventars in Stadt des Kantons Bern

TEA-ROOM / BAR Nr. 2611

in allerbesten Geschäftslage und modern eingerichtet mit 85 Plätzen. Hoher Umsatz, wenig Küchenanteil. Langjähriger Mietvertrag.

TEA-ROOM Nr. 2611 a

85 Plätze, neuzeitlich eingerichtet. Notwendiges Uebernahmehkapital Fr. 140 000.-.

Anfragen bitte an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

101

Giamboni Paolino

GIA EUGENIO WYSS

On vend dans la haute Leventina position magnifique, ensoleillée, zone de renommée internationale, de sport, pour tourisme d'été et d'hiver, avec télésièges et skilifts,

hôtel-restaurant

de grandeur moyenne, ouvert toute l'année, très bien équipé et modernement aménagé. Clientèle et chiffre d'affaires excellents. Capital nécessaire Fr. 535 000.-.

Informations plus détaillées seront données uniquement sur demande écrite.

P 24-942

agenzia immobiliare

VIA P. PERI 2 6901 LUGANO TEL 091/2 93 28

ZU VERMIETEN

in aufstrebender
VORORTSGEMEINDE VON BIEL

(3,5 km vom Zentrum entfernt)

sehr zentral und an der Hauptstrasse gelegenes, gut eingeführtes, einfaches

Restaurant

mit 80 Plätzen.

Saal, Terrasse und Autoparkplatz vorhanden
(Auf Wunsch kann kleiner Metzgereibetrieb mitübernommen werden.)
Sehr gute Existenz für dynamische Wirtsleute!

Interessenten senden bitte ihre schriftliche Offerte unter Chiffre 80-16713 an Schweizer Annoncen AG «ASSA», 2501 Biel.

Gesucht

Beteiligung

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

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

Zu vermieten gutgehendes

Hotel

mit Komfort, 60 Betten und Dancing-Restaurant in Kurort im Wallis mit Winter- und Sommersaison.

Tüchtiger Hotelier oder Ehepaar wollen sich melden unter Chiffre 8404 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1,8 km vom Zentrum der Stadt Biel entfernt ist an sehr guter Durchgangslage aus gesundheitlichen Gründen

neu erstelltes alkoholfreies

Café-Restaurant

mit 70 Plätzen und modernst eingerichteter Gastronomiküche per sofort oder nach Uebereinkunft zu vermieten.

Umsatz entsprechend dem persönlichen Einsatz und den Fähigkeiten des Mieters.

Monatlicher Mietzins Fr. 3000.-.

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

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

Zu verkaufen, Nähe Zürich, gut eingerichteter und gutgehender

PRIVAT-CLUB

Nötiges Kapital zirka 200 000 Franken.

Angebote unter Chiffre 8495 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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. Reprise d'inventaire possible.

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

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

am Vierwaldstättersee/Gothardstrasse, 60 Gastbetten, Speisesäle, Restaurant, zentrale Lage.

Offerten bitte unter Chiffre 8492 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Stellengesuche Demandes d'emploi

Schweizer, 27, sucht Stelle als

Aide du patron

Koch, Kellner, Hotelfachschule, sprachkundig. Bern und Umgebung bevorzugt.

Offerten unter Chiffre K 304671 an Publicitas, 3001 Bern.

Sprachkundige

Hotelsekretärin

(Réception) sucht Stelle auf den 1. Februar 1973.

Offerten unter Chiffre 8122 an Hotel-Revue, 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 entgegen genommen.

Mit bester Empfehlung

TABOR

TREUHAND- UND VERWALTUNGS AG.

Birmensdorferstrasse 379 8055 Zürich
Telefon 051/356777/78

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

Stellengesuche Demandes d'emploi



Vielleicht suchen Sie eine Vertrauensperson, die ihre Stärke nicht mit dem Gesamtarbeitsvertrag verwechselt. Eine junge, einsatzfreudige

Hoteliere

fach- und sprachkundig, Fähigkeitsausweis A (Kanton Bern), würde sich freuen, Sie als Aide de patron zu unterstützen oder einen Zweibetrieb mit eventueller Umsatzbeteiligung zu führen. Besonderen Wert lege ich auf eine geordnete Betriebsatmosphäre und eine etwas verwöhnte Kundschaft eines kleinen bis mittelgrossen Betriebes.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 8514 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich suche auf Frühjahr 1973 oder nach Uebereinkunft

Verantwortung

zu übernehmen als Leiterin eines Hotel- oder Restaurationsbetriebes, eventuell als Aide-direction.

Mein Steckbrief:
- dynamisch, jung (zwischen 30 und 35 Jahren)
- KV-Abschluss und 10jährige Berufserfahrung Hotel und Restauration
- Freude am Beruf, verantwortungsbewusst

Offerten sind erbeten unter Chiffre 8506 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurations- und Hotelfachmann
initiativ und sprachkundig, mit langjähriger Erfahrung im In- und Ausland, sucht verantwortungsvolle Tätigkeit als

Direktor/Geschäftsführer

in interessanten, vielseitigen Betrieb. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Beste Referenzen stehen zur Verfügung.

Offerten bitte unter Chiffre 8405 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ich suche auf Frühjahr 1973

Direktion oder Pacht

eines mittleren bis grossen Hotel- und Restaurationsbetriebes im Tessin, Italien oder Spanien. Beste Referenzen und Fähigkeitsausweise vorhanden.

Offerten bitte unter Chiffre 8508 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelsekretär (32) sucht Stelle als

Aide du patron

Réceptionist, Kontrolle, Administration oder als Gerant.
Fremdsprachenkenntnisse: F, I, E. Hotelfachschule und Fähigkeitsausweis A. Bevorzugt wird Stadt oder Kanton Bern.

Offerten bitte unter Chiffre 8501 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Paar

sucht auf Januar 1973 Saison- evtl. Jahresstelle als ER: Restaurationskellner für Speiservice, Deutsch, Englisch.
SIE: Hotelsekretärin, KV-Abschluss, Praktikum an Réception, Deutsch, Englisch.

Offerten bitte sofort an T. Kirchholzer, Klosterstr. 23, 6000 Luzern.

Küchenchef

mit Erfahrung in Bankett- und Hoteldienstleistungen à la carte und Stossbetrieb, möchte sich nach 15jähriger Tätigkeit im gleichen Betrieb umstandshalber verändern.
Meine Wünsche:
- selbständiges Arbeiten in moderner Küche mit mittlerer Brigade (Spital oder Anstalt). Bern oder Umgebung.
- Ein Patron, der Wert auf eine gute, gepflegte Küche legt.

Offerten unter Chiffre OFA 3553 B an Orell Füsslí Werbe AG, 3001 Bern.

Restaurationstochter

Barmaid

irgendwo in einem Skigebiet.
Offerten bitte unter Chiffre 8545 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Saisonarbeit während des Winters

in einem Schweizer Winterkurort, evtl. auch als Hoteldirektionist.

Tel. (091) 51 28 13, Bürozeit.

Asa 85-97

Jüngerer

Hotelsekretär

sucht interessante Stelle (auch Saisonstelle oder als Nachschicht)
Gutes Auftreten, Fremdsprachen: fließend Französisch, Englisch, Italienisch und Spanisch. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Tel. (064) 22 20 63.

OFA 5193504

Junge, fach- und sprachkundige Fachleute (Küchenchef/ Gerant) suchen nach Uebereinkunft

Pacht

eines kleineren Hotels, Restaurants oder Tearooms.

Offerten bitte unter Chiffre 8322 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin mit guten Fachkenntnissen sucht Stelle auf Ende Januar 1973 oder 1. Februar als

Barmaid

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. (Bern bevorzugt, aber nicht Bedingung.)

Offerten sind erbeten unter Chiffre 8384 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Oesterreicherin (38) sucht Wintersaisonstelle in

Hotel-Réception

Spricht Deutsch, Englisch und etwas Italienisch.

Barbara Munk, Untere Weinbergstr. 8, A-1030 Wien, Telefon 73 69 755

P 44-303565

Belge, 35 ans, célib., école hôtelière Zurich, française, allemand, par-fait, cherche emploi saisonnière.

RÉCEPTION: hôtel moyenne ou SERVICE: petit hôtel-restaurant.

Canton Vaud, Fribourg/ Valais préférés.

Poste restante 1637 Château d'Oex tél. (029) 4 74 98

8531

Barmaid

diplomiert, mit Praxis, frei ab 1. 1. 1973, evtl. vorher. Nur Stelle in Bar-Dancing, Winterkurort Graubünden/ Berner Oberland, mit hohem Verdienst.

Offerten unter Chiffre 3058 an Mosse-Annoncen AG, 8023 Zürich.

18jährige Handelsschülerin sucht Stelle als

Hotelsekretärin-Praktikantin

in St. Moritz. Eintritt: 15. April oder 1. Mai.

Offerten bitte an: Daniela Moser, Gontenstrasse 15, 9050 Appenzell.

8491

Junge Gerant/in

mit Fähigkeitsausweis A und mehrjähriger Erfahrung im Gastgewerbe und Fremdsprachenkenntnissen, sucht interessante Arbeit in Bern und Umgebung. Eintritt anfangs Januar oder nach Uebereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre 8494 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

2 jeunes, 22 et 23 ans, cherchent

job

dans l'hôtellerie. Dates: entre 25. 12. et 2. 1. 1973. Région indifférente.

M. Burri, P. Bourquin, 14, anc. Route, 2613 Villeret, tél. (039) 41 45 14.

P 06-355377

Junge Schweizerin mit Diplomabschluss der Hotelfachschule Davos/ Arosa sucht Stelle als

Hotelsekretärin/ Réceptionist/in

evtl. auch in der Westschweiz oder im Tessin. Sprachen: Deutsch, Englisch und Französisch.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 8544 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

20jährige Schweizerin mit Diplomabschluss der Hotelfachschule Davos/ Arosa sucht Stelle als

Etagen- und Economat-gouvernante

in Wintersaison. Französische Schweiz wird bevorzugt.

Offerten an: A. Meisser, Bahnhofbuffet 8180 Büllach, Tel. (01) 95 14 40

8552

Junges, dynamisches Ehepaar (28) sucht sich im Laufe 1973 zu verändern

Gérance-Direktion

rein kaufmännisch-gastronomische Richtung, Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Patent vorhanden. Schweiz evtl. Ausland.

Sie erreichen uns unter Chiffre 8551 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 32jährig (Air-Hostess), sucht Saisonstelle in Winterkurort als

Barmaid

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, Spanisch.

Telefon (01) 45 29 88

8482

Barmaid

(Anfängerin) sucht Stelle für Wintersaison im Kanton Graubünden. 20jährig, Deutsch, Englisch, Französisch sprechend. Barkurs absolviert und gewandt im Service.

Offerten bitte an: Monika Uetz, Hotel Central, 3800 Interlaken.

8493

2 cuisiniers français

chercheur si possible travailler ensemble au bord de la Riviera vaudoise, entre Lausanne et Montreux. Date d'entrée: 1 cuisinier 15 janvier 1973 2 cuisinier 1er février 1973

Faire offres sous chiffre 8480 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune fille française - âgée de 20 ans - bonne présentation - trilingue: français, allemand, anglais - pratique du télex, recherche emploi

réceptionniste

Libre à partir de décembre.

Ecrire sous chiffre P 70704-46 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Im Hotelfach versierte 31jährige Schweizerin mit Deutsch-, Englisch-, Französisch- und etwas Italienischkenntnissen, sucht auf Frühling 1973 eine verantwortungsvolle Stelle als

Direktionsassistentin

Offerten bitte unter Chiffre 8515 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Cherchons pour notre fils de 16 ans place comme

apprenti cuisinier

de préférence en Suisse romande.

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

8332

HOTELDIREKTOR (Schweizer, anfangs 40, mit fachkundiger Frau) mit grosser Berufserfahrung und seit 14 Jahren Direktor eines grossen, erstklassigen Stadthotels in der Schweiz sucht KAUF oder PACHT eines

Hotels oder Direktion

(eventuell mit grösserer finanzieller Beteiligung).

Offerten sind erbeten unter Chiffre 8403 an Hotel-Revue, 3001 Bern (Diskretion zugesichert).

Bestens qualifizierter, vielgeister, sprachkundiger Schweizer

Maitre d'hôtel

sucht neuen Wirkungskreis im Raume Bern.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 8532 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Fachmann für

Personalschulung

übernimmt 1973 noch 1 oder 2 Mandate.

Bedarfsmittlung, Erarbeitung von Ausbildungsprogrammen, Ausbildung, Förderung von betriebseigenen Instruktoren, Durchführung von Kursen.

Anfragen erbeten unter Chiffre 3489 an Mosse-Annoncen AG, Postfach, 4001 Basel.

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 Wäscher-Diplome 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:
Schulthess verfügt über eine grosse Erfahrung im Bau von Grosswaschanlagen.

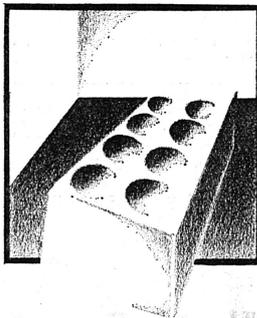
- Schulthess hat ein eigenes Planungsbüro mit Technikern, die sich ausschliesslich dem Bau von Grosswaschanlagen widmen.
- Schulthess hat eine einzigartige Extractoren-Serie mit 7 Typen, welche in diese Anlagen integriert werden. Es handelt sich durchwegs um lochkartengesteuerte Automaten (jederzeitige Anpassung an Gewebe und Waschmittel möglich). Sie sind, trotz extrem hohen Schleuderzahlen (bis zu 1400 T/min mit Restfeuchtigkeit von ca. 40%), stand- und vibrationslos. Sie sind für sämtliche Heizmedien einsetzbar. Ihr Fassungsvermögen bewegt sich zwischen 10 kg und 180 kg.
- Schulthess liefert auch Transit-Wäscherstrassen und Gegenstrom-Durchlaufwäscher.

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

SCHULTHESS
baut Grosswaschanlagen

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.



ELRO hat seinen festen Platz im neuzeitlichen Gastgewerbe*



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

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

Beratung
Planung
Fabrikation
Lieferung
Instruktion
Service

ROBERT MAUCH
5620 Bremgarten (AG)



ELRO-WERKE AG
Tel. 057 5 30 30 Telex: ELRO 571 77

1913  1973

B MIX
der internationalen
Barfachschole KALTENBACH
für Damen u. Herren
Kursbeginn:
8. Januar
und
5. Februar 1973
Tages- und Abendkurse
auch für Ausländer.
Neuzeitliche fach-
männische Ausbildung.
deutsch, französ., italien., engl.,

Fr. 30.- Jubiläumsrabatt
Auskunft und Anmeldung:
Büro **KALTENBACH**, Weinbergstr. 37
8006 Zürich (3 Min. vom Hauptbahnhof)
Tel. 01-47 47 91 Staatlich konzess. Agentur
Kostenlose Stellenvermittlung!

Nun ist er da: Der Hotel- Buchungsautomat NCR 5, den sich alle leisten können.

Nach dem weltweiten Erfolg der «sagenhaften»
NCR 42 (rund 500 Maschinen allein in der
Schweizer Hotellerie) endlich das perfekte
System für den Klein- und Mittel-Betrieb.



NCR 5
für die Hotellerie
ermöglicht rationale/stete Gästebuchhaltung durch

- enorme Zeitersparnis
- sofortige Aufteilung des Pauschalpreises nach Erlösen
- vollautomatische Abrechnung
- kinderleichte Bedienung

*Verlangen Sie bitte unseren ausführlichen
Prospekt. Sie werden begeistert sein.*

NCR

National Registrierkassen AG
8023 Zürich - Stampfenbachstrasse 48 - 01 47 40 00

Mehrumsatz
im Gastgewerbe
dank
Mercurkaffee
Votre
chiffre d'affaires
s'accroit
grace au
café Mercure