

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 82 (1973)
Heft: 24

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](#)

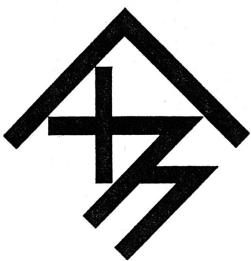
Terms of use

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: 02.01.2026

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

hotel revue



Nr. 24 Bern, 14. Juni 1973

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
82. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Parat tous les jeudis
82e année

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

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

Das betrogene Jahr

Hat man in Bern denn noch nicht gemerkt, dass die Erdbeeren schon längst im Gange – ja bald vorüber ist? Jetzt kauft man doch Aprikosen und Pflaumen. Leider tut man das.

In Bern werden natürlich schon seit Monaten Erdbeeren angeboten. Sie verschwinden kaum mehr vom Markt. An Weihnachten und Ostern sind sie zu haben. Sie werden per Flugzeug aus fernem Kontinent hergeschafft. Und der Käufer erliegt der Verlockung. Wenn Frau Meier im Februar der Frau Müller ein künstlich gesüßtes Erdbeerdessert vorsetzt, hat sie die erste Runde gewonnen, Frau Müller wird sich dafür anfangs Mai mit süßmund teuren, faden Aprikosen revanchieren, worauf Frau Meier gezwungen ist, sich im Juni mit Zwetschgen in Szene zu setzen.

Es gibt auch in der Hotellerie und im Gastgewerbe viele Meiers und Müllers. Man ist stolz darauf, dem Gast an einem beliebigen Tag in der Dezember-Skiwoche Erdbeertörtchen vorzusetzen. Ist das ein kluger Einfall? In wie kurzer Zeit wird es der Gast als selbstverständlichkeit erachten, zu jeder Jahreszeit alle Früchte und Beeren angeboten zu bekommen? Der Dezember-Preis der Erdbeeren wird sich aber kaum dem Mai-Preis anpassen. Es dürfte eher das Umgekehrte der Fall sein.

Hotellers und Restaurateure halten doch mit der Natur unserer Breitengrade – ja unseres Landes ein wenig Schritt!

Die Jahreszeiten hatten früher so viel Besonderes anzubieten, auf das man sich freuen konnte. Es gab die Frühlings- und die Herbstblumen, es gab anfangs Juni die Erdbeeren, dann die Kirschen, mit dem voller werdenden Sommer breitete man sich auf die Pflaumen, die Birnen und die Zwetschgen. Im Sommer wurde gebadet und im Winter Ski gefahren. Der Wechsel der Jahreszeiten war noch eine Abwechslung. Vorerstehend gehörte werden, will man die lieben Zeitgenossen bei guter Laune halten. Wer von den Jungen – denken wir vor allem an jene, die in städtischer Umgebung aufwachsen – wird in wenigen Jahren noch wissen, in welcher Jahreszeit die Iris, die Anemonen, die Löwenmaulchen, die Chrysanthemen ihre naturgegebene Blütezeit haben? Werden sie die Kirschen mit dem Juni, die Trauben mit dem September, die Aprikosen mit dem Juli in Zusammenhang bringen? Besteht nicht vielmehr, je man kann schon sagen Gefahr, dass sie eben dies alles als alltäglich, etwas, das man alle Tage haben kann beobachten und ihnen daher Nicht-Alltägliches vorgesetzt werden muss?

Es geht dabei nicht nur um Erdbeeren und Tulpen. Hallenbäder, Solarien und das ganze Jahr geöffnete Eisbahnen liegen ebenfalls in dieser Richtung.

Wir wissen alle, wie es mit Weihnachten und Ostern steht. Ende Oktober wird das Flitterzeug in den Warenhäusern schon bereitgestellt. Kaum sind die Christbaumkugeln versorgt, tauchen die ersten Osterreier auf. Die Sommerkleider müssen im Februar und die Winterkleider im Juli eingekauft werden.

Wir bringen uns um die Höhepunkte

Der Jahresablauf wird gleichförmig, langweilig. Wir lassen uns von Modeschöpfern, Dekorateuren, Einkäufern, Kaufstrategen und Ferienaktivisten in ein Schema zwingen das uns um viel Schönens, um kleine und grosse Erlebnisse betrügt. Das Entfremden vom sinnvollen Auf und Ab der Natur, das Verzerrern des Jahresablaufs schafft nur Bedürfnisse nach andern Abwechslungen und Reisen, die zu befriedigen weder leicht noch klug sein mag.

Warum also auf so gute Helfer wie die Natur und den Jahresablauf verzichten?

Sie legen uns auf die Hand, was wir in Ideenkartons, bei Werbeagenturen, bei Psychologen und Marktforschern und in unserem ohnehin überlasteten Gehirn oft kostspielig und mühsam zusammenkla-

ben. Ausserdem haben wir es mit einem sehr rachsüchtigen Helfer zu tun. Die Natur lässt sich nämlich nicht überreden. Wird sie zur Seite gestellt, pflegt sie sich immer, früher oder später, und meist auf recht unangenehme Art in Erinnerung zu rufen. Der Rhythmus der Natur ist der Rhythmus des Menschen. Wohlverstanden, der Natur in der er lebt. Vielleicht gelingt es, den einen vom andern zu lösen, sicher jedoch nicht ohne schwerwiegende Folgen.

Lohnt es sich also nicht, etwas darüber nachzudenken, wann den Gästen Erdbeeren, Aprikosen und Wildspezialitäten vorgesetzt werden sollen?

Ein Jahresablauf ist voller Abwechslung. In sinnvollem Auf und Ab schenkt er uns immer wieder Neues, auf das wir uns freuen können, wären wir nicht so dum, bald alles und jedes tagaus tagan geniesigen zu wollen.

(Siehe Artikel S. 7 und die Reportagen S. 14 und S. 17)

ristiques par-dessus l'Atlantique. Les compagnies d'aviation enregistrent de nouveau une hausse des réservations, bien que celles-ci interviennent moins tôt que par le passé. Ce qui préoccupe les esprits, c'est plutôt l'avenir à moyen terme: lorsque les touristes américains qui auront ressenti en 1973 pour la première fois la diminution du pouvoir d'achat du dollar se seront rendus chez nous, ils commencent pas d'influencer la propagation aux voyages de leurs amis et connaissances. On pourrait donc dire que 1973 sera l'année de la vérité pour les échanges touristiques entre l'Amérique et l'Europe.

Des chiffres parfois trompeurs

Les autres pays d'outre-mer pourront-ils compenser d'éventuels reculs affectant l'arrivée des clients des USA? Ne nous laissons pas débrouiller par la spectaculaire progression des Japonais, qui ne représente que 1 % de nos nuitées d'hôtes étrangers. De même, les chiffres réjouissants de touristes d'Australie – où nous avons mené une campagne de relations publiques avec le concours de Swissair – et d'Afrique du Sud ne suffiraient pas à compenser une baisse américaine. Comme par le passé, le volet étranger de notre tourisme reste dominé par les visiteurs européens. Le recul des nuitées d'hôtes français et britanniques – causé par la différence des prix et la vivacité de la concurrence entre stations d'hiver de la zone alpine – est compensé par les résultats encourageants sur les marchés de Belgique, de Hollande et surtout d'Allemagne fédérale.

La valeur du marché allemand

Même pour les esprits optimistes, la progression ininterrompue des nuitées allemandes reste étonnante; c'est précisément dans le pays des voyages collectifs, des voyages au loin, dans le pays des gigantesques organisations de tourisme que les vacances sur mesure en Suisse voisine restent en vogue. Le marché allemand est activement prospecté par tous les pays de tourisme; c'est dire que le volume de plus de

Sommaire

La SSH a un nouveau directeur

Plusieurs collaborateurs de la SSH à l'honneur

2

Adieu und Willkommen

Direktionswechsel und Ehrungen

2

Un centre de production de services hôteliers

Vers la réalisation d'un projet exemplaire de collaboration hôtelière dans le canton de Vaud

3

Vorwärts blicken

Delegiertenversammlung SHV

4/6

Crans-Montana: une grande assemblée

4/6

Hoteller und Bauer

Ein Wort zugunsten der Landesprodukte

1/7/14/17

6 millions de nuitées d'hôtes allemands est un risque latent pour notre bilan touristique, par ailleurs caractérisé par une bonne répartition des risques. Sur ce marché, un recul d'un dixième seulement se traduirait par une perte en devises supérieure à 160 millions de francs. Quant à l'avenir, c'est de nous qu'il dépend largement, de notre discipline en matière de prix, de notre mesure, pour que les visiteurs se disent au terme de leur séjour que la Suisse est un pays où les prestations sont à la hauteur de la dépense. Werner Kaempfen

du nouveau monde à voyager n'est nullement entamée. L'atmosphère actuelle incite bien plutôt les Américains à entreprendre la visite de l'Europe avant que ne survienne la prochaine surprise sur la scène monétaire. Les USA de leur côté, devenus meilleur marché pour les visiteurs du vieux continent, espèrent un accroissement des flux touristiques d'est en ouest.

On se trouve en présence d'un optimisme raisonnable quant aux échanges tou-



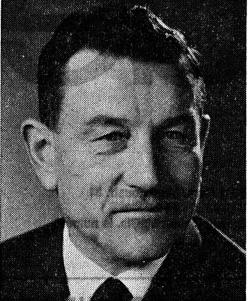
Die Badezeit hat begonnen. Nachdem sich der Frühling bisher von einer angenommenen, warmen Seite zeigte, könnte nun auch die Badezeit in den Schweizer Seen ohne Badeverbot vollumfänglich beginnen.

RBD

Abschied von Dr. H. Bircher

Wir nehmen heute Abschied von unserem Direktor, Dr. Heinrich Bircher. Aus gesundheitlichen Gründen sieht er sich gezwungen, kurz vor Erreichen der Altersgrenze von seinem Posten zurückzutreten.

Mit grossem Elan und unermüdlicher Schaffenskraft ging Dr. Bircher nach seinem Eintritt in den SHV daran, die Füle-



der Probleme anzupacken. In seine Dienstzeit fällt der Ausbau unseres Berufsverbandes zu einem eigentlichen Dienstleistungsunternehmen. Ihm wurde die nicht leichte Aufgabe übertragen, die Strukturierung des Verbands von Basel nach Bern durchzuführen. Auf der Ausbau der beruflichen Ausbildung, insbesondere der Beratungsdienste, Umgestaltung der HOTEL-REVUE, Propagierung des Rationalisierungsgedankens, Revision der Statuten sind nur einige Schlaglichter auf das Wirken unseres Direktors. Mit Leib und Seele hat er im Kampf um die Arbeitskräfte an vorderster Front gekämpft, hat unzählige Gespräche mit Politikern und Behörden geführt.

In zähen Verhandlungen hat er in Spanien, Jugoslawien und anderen Ländern die Bedingungen für unsere Mitarbeiter ausgehandelt. In zahlreichen Vorständen

und Kommissionen hat er mit Geschick und fundierter Sachkenntnis unsere Interessen vertreten, um Good-will für unseren Berufstand und seine Anliegen geworben.

Seine volle Arbeitskraft hat er in den Dienst unserer Sache gestellt. Nur diejenigen, die ihm nahestanden, wussten auch, dass er am Morgen stets der erste bei der Arbeit war und dass oft seine Bürolampe bis spät in die Nacht brannte. Für seine Familie und seine Hobbies blieb ihm nur wenig Zeit.

Dr. Bircher hat seine Aufgabe immer äusserst ernst genommen – er war beiseit von einem ausserordentlich tiefen Verantwortungsfühl.

Wer den grossen, starken Mann sah, der stets Zuversicht und Kraft ausstrahlte, dachte kaum daran, dass Misserfolge oder Nickerchen von Zielen Herrn Dr. Bircher aus seinem Gefüg für Verantwortung heraus schwer zu schaffen machten. Er trug die Sorgen für sich – und oft trug er sie schwer – auch wenn man ihm nichts ansah. Auch dass es mit seiner Gesundheit seit längerer Zeit nicht mehr zum besten stand, behielt Dr. Bircher für sich. Er wollte selbst damit fertig werden, nicht andere damit behelligen. Aber das harnäckige Herzleiden verschlimmerte sich und schweren Mutens musste sich unser Direktor unter dem Druck der Anerkennung eingestehen, dass er nicht weiter Raubbau an seiner Gesundheit treiben dürfe.

Und so hat er dann vor wenigen Wochen den Zentralvorstand um seinen vorzeitigen Rücktritt ersucht – kurz vor Erreichen der Altersgrenze.

Lieber Herr Dr. Bircher,

die Worte fallen mir schwer. Sie haben sich in ausserordentlicher Masse für unseren Verband eingesetzt. Sie haben Pflicht und Verantwortung über alles gestellt. Im Namen der Schweizer Hotellerie darf ich nur schlicht und aufrichtig sagen: Wir danken Ihnen – danken Ihnen für alles, was Sie für uns getan. Wir danken auch Ihrer Frau und Ihren vier Söhnen, die Sie oft vermissen mussten und dennoch soviel Verständnis für Ihre grosse Aufgabe bekundeten. All unsere

guten Wünsche begleiten Sie: vor allem der Wunsch, dass Ihnen die Ruhe, die nun auf Sie wartet, Ihr Leidern mildern und helfen möge. Und ich will auch wünschen, dass Sie beim Hobby, das wir gemeinsam haben – die Hege und Pflege der Rosen – mit Freude und Genugtuung auf Ihr Werk zurückblicken, das Sie dem Schweizer Hoteller-Verein hinterlassen.

Herzlichen Dank und alle guten Wünsche.

Charles Leppin
Zentralpräsident des SHV

Ehrenmitglied SHV Marcel Burri

Als Präsident der Baukommission Hotelfachschule hat Marcel Burri unzählige Sitzungen geleitet, Verhandlungen geführt, Akklamationen getroffen – ist mit dem Projekt durch die ganze Schweiz gereist, zusammen mit dem hervorragenden Planungsleiter, P. D. Streuli.



Seit Jahren hat er sich mit Leib und Seele der Aus- und Weiterbildung verschrieben. Während Jahren stand er als Präsident an der Spitze der Hotelfachschule.

Seit der Gründung der Schulhotels im Berner Oberland ist er auch tatkräftiger und umsichtiger Präsident der Schulkommission.

Während 9 Jahren hat Marcel Burri dem Zentralvorstand als Initiativator, überlegter Mann angehört, zuletzt als Vizepräsident. In seiner Gstaader Heimat hat er das Sekretärpräsident verstanden, die Hotellerie zu einem Freundeskreis zusammenzuschliessen. Als erster hat er mit der Centralwachselche ein gutes Beispiel der Kooperation gegeben.

Und dieses „führt“ Marcel Burri mit grossem Erfolg, sein Hotel – er ist da für die Gäste, für die Mitarbeiter – für alle. Im Namen des ganzen Schweizer Hotellerie dankt der Zentralpräsident dem Präsidenten der Baukommission des neuen Hotelfachschule Marcel Burri aufrichtig und herzlich für sein segensreiches Wirken und sein Beispiel. Der einstimmige Zentralvorstand beantragte der Delegiertenversammlung, Marcel Burri mit der höchsten Auszeichnung, die wir in unserem demokratischen Verband verleihen können, auszuzeichnen: mit der Ernennung zum Ehrenmitglied. Ein kräftiger Applaus erhob den Antrag zum Beschluss.

André Cachelin:

30 ans au service des caisses sociales

Contrôleur AVS, André Cachelin va fêter ses 30 ans d'activité au service des caisses sociales de la SSH. Doté d'une solide formation commerciale, M. Cachelin

beiter der verschiedenen Institutionen des SHV kennen die Eigenschaften, die ihn für die grösste Aufgabe qualifizieren. Franz Dietrich gehörte mit Dr. Hans Riesen und Antonio Trippi zu dem Dreierteam, das im Jahre 1961 in Bern eine

se dynamique de services. Franz Dietrich a coopérée d'une manière décisive à cette nouvelle conception de l'activité sociale et lui a donné une vigoureuse impulsion.

Avec un esprit d'entreprise et une persévérance qui lui permettent de foncer sur les buts qu'il s'était fixe, il a mis sur pied un large éventail de possibilités de formation et de perfectionnement pour l'hôtellerie. En tant que directeur des cours et animateur, entraînant ses jeunes collaborateurs, il accomplit avec intelligence et fermeté les nouvelles tâches qui lui étaient confiées. L'intérêt qu'il manifeste à ses collaborateurs, à ses collègues et aux participants aux cours lui confère une grande n'émane pas de l'estime personnelle mais de l'estime personnelle que chacun lui porte.

Nommé vice-directeur et représentant du directeur au début 1971 déjà, Franz Dietrich a pu se préparer systématiquement à sa nouvelle fonction. Cet essai a été plus que concluant. Il s'attachera, à l'avenir aussi, à résoudre avec efficacité et fantaisie les tâches difficiles qui attendent la SSH. Promoteur du travail d'équipe, il peut compter sur l'appui de collaborateurs qui, en commun, cherchent à atteindre les mêmes buts que lui.

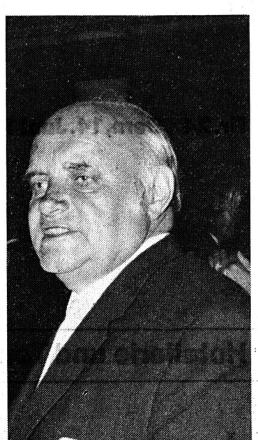
C'est probablement le plus beau compliment que l'on puisse lui faire en souhaitant qu'il occupe encore ce poste pendant de nombreuses années.

Les gagnants seront informés par écrit.

Pierre Nantermod:

35 ans au service de la SSH

Monsieur Pierre Nantermod, l'ancien rédacteur français de l'HOTEL-REVUE et le traducteur actuel de notre association,



fête présentement ses 35 ans d'activité au sein de la Société suisse des hôteliers. Tous les membres de la SSH et tous les amis de l'hôtellerie se doivent aujourd'hui de le féliciter vivement de son inlassable activité, de sa fidélité exemplaire et de son magnifique dévouement.

Pierre Nantermod est issu d'une famille d'hôteliers qui a exploité des hôtels à Montana, ainsi qu'à Lausanne, à Genève et à Verbier. Licencié ès sciences économiques et sociales de l'Université de Lausanne, ce Valaisan a su allier, avec l'amour et les nombreuses qualités que cela suppose, l'hôtellerie au journalisme.

Utilisant avec la compétence que l'on sait ses connaissances de l'hôtellerie, qui lui venaient de son milieu familial, et sa formation, Pierre Nantermod adresse ses premiers articles à l'HOTEL-REVUE en 1938; cumulant encore les fonctions de traducteur et de... bonne-à-tout faire français de la SSH. Jusqu'à fin 1968, date de la réorganisation de l'HOTEL-REVUE, Pierre Nantermod symbolisa en quelque sorte la «voix de la Romandie» au sein de notre administration centrale, en parfaite harmonie avec tous ses collègues.

Journaliste de talent, poète à ses heures, fin gourmet et un chien entre tous, celui qui nous fêtons aujourd'hui la carrière exemplaire s'est dépensé sans compter pour notre association, la faisant profiter de ses immenses qualités humaines et professionnelles, de sa gentillesse, de son dévouement et de sa continuelle disponibilité, qualités qu'il n'a d'ailleurs pas cessé de mettre au service de notre société.

Nous nous associons tous à la SSH pour féliciter chealeureusement Pierre Nantermod, en souhaitant pouvoir bénéficier encore longtemps de ses conseils, de sa collaboration et de son amitié.

Degustations-wettbewerb

Bei den degustierten Weinen handelt es sich um folgende Sorten:

- Nr. 1 Fendant, 1972
- No 2 Arvine, 1972
- No 3 Amigne, 1972

Für jede richtig erkannte Weinsorte wurde ein Punkt vergeben. Die richtige Jahrgangssangage zur betreffenden Weinsorte zählte einen zusätzlichen Punkt. Durch das Los wurden folgende Preisträger bestimmt:

Les différents vins dégustés étaient les suivants:

- No 1 Fendant, 1972
- No 2 Arvine, 1972
- No 3 Amigne, 1972

Un point a été attribué pour chaque sorte de vin reconnu, plus un point supplémentaire pour le millésime. Un tirage au sort a permis de désigner les gagnants suivants:

1. Hans Rudolf Stettler, Parkhotel, Grindelwald (4 Punkte)
2. Hermann Hobl, Post-Hotel, Arosa (4 Punkte)
3. Riquette Moren, 6, rue de Lausanne, Sion (4 Punkte)
4. Catherine Kohler, Hôtel Tourist, Crans (3 Punkte)
5. Constant Franzen, Hotel Christiania, Zermatt (3 Punkte)
6. Ines Traber, Hotel Hof Maran, Arosa (3 Punkte)
7. Primo Rinaldi, Hotel Rinoldi, Davos-Platz (3 Punkte)

Die Preisträger werden schriftlich benachrichtigt.

Les gagnants seront informés par écrit.

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

SHV SSH AZ

Edy Elwert-Gasteyer

zum 80. Geburtstag

Am 9. Juni konnte Edy Elwert, Ehrenmitglied des Schweizer Hoteller-Vereins, seinen 80. Geburtstag feiern.

In dankbarer Erinnerung an die vielseitige und erfolgreiche Tätigkeit als Hoteller und die außerordentliche Mitarbeit im Berufsverband entbieten wir dem Jubilar unsere herzlichsten Glückwünsche.

Edy Elwert, Hoteller aus Berufung, hat während vielen Jahren Wesentliches zur Förderung des schweizerischen Fremdenverkehrs geleistet: Präsident des Zürcher Hoteller-Vereins (1943 bis 1962), Mitglied des Zentralvorstandes SHV (1936 bis 1942), die letzten zwei Jahre als Vizepräsident, Mitglied zahlreicher Kommissionen und Organisationen.

Mit Freude und Begeisterung für den schönen Beruf des Hoteliers hat sich Edy Elwert den ihm vertraulich übertragenen Aufgaben angenommen. In Freundekreisen war er ein humorvoller Gesellschafter.

Edy Elwert, dem treuen und zuverlässigen Kamer und Repräsentanten der schweizerischen Hotellerie, und seiner lieben Gattin, wünschen wir noch viele glückliche Jahre im Kreise der Familiie.

MB

Cours professionnels pour apprentis

Les cours professionnels intercantonaux pour les apprentis cuisiniers et le cours des apprentices cuisinières auront lieu cette année comme suit:

apprentis cuisiniers:

22 octobre au 8 décembre 1973 (7 semaines)

apprenties cuisinières:

22 octobre au 15 décembre 1973 (8 semaines)

Aux cours professionnels intercantonaux sont admis:

– Les apprentis (apprenties) qui font leur apprentissage dans des établissements saisonniers de l'hôtellerie.

– Les apprentis (apprenties) d'établissements exploités toute l'année, mais situés dans des régions isolées, si l'école complémentaire professionnelle de la circonscription en cause n'est, par suite de moyens de communications insuffisants, que difficilement accessible (avec l'autorisation de l'office cantonal pour la formation professionnelle).

Conformément à l'article 15 de la loi fédérale sur la formation professionnelle, le contrat d'apprentissage doit être conclu avant le début de l'apprentissage et être ratifié par le service de formation professionnelle compétent, au moins 14 jours après l'expiration du temps d'essai. Si la formation s'effectue dans deux cantons (exemple: été au Tessin, hiver dans les Grisons), le contrat d'apprentissage doit être soumis pour ratification aux deux services de la formation professionnelle entrants en ligne de compte.

L'inscription des apprentis est uniquement possible par les offices cantonaux. Présentez les contrats d'apprentissage aussitôt que possible pour que les offices cantonaux puissent nous annoncer les apprentis pour le cours.

Vous receverez des renseignements ultérieurs en ce qui concerne les cours professionnels intercantonaux et les formulaires de contrat d'apprentissage (avec carnet de notes et carnet de contrôle de la durée du travail).

Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants Dreikönigstrasse 34, 8002 Zurich
Tél. (01) 36 72 22

hotel revue

Verlag Schweizer Hoteller-Verein

Verantwortlich für Herausgabe:

Mario D. Togni

Deutsche Redaktion:

Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abonnements:

Paul Steiner (Verkauf),

Dora Artoni (Verwaltung)

Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern.

Tel. 031/25 72 22

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.



La grande saison des vacances commence ces jours; déjà, l'on se rafraîchit et l'on sort les flottilles de bateaux de plaisance.
(Photo ONST)

Un projet exemplaire de collaboration hôtelière dans le canton de Vaud

Vers la création d'un centre de production de services hôteliers

Il y a déjà plusieurs années que l'on parle, dans le canton de Vaud, de l'éventuelle mise sur pied d'installations permettant une concentration des services hôteliers collectifs. Nous avons le plaisir d'annoncer aujourd'hui que, grâce à l'initiative privée et personnelle de quelques hôteliers, tout particulièrement de M. H.-F. Müller, qui est la cheville ouvrière du projet, la société holding «Centre de production S.A. Aigle» est venue d'être créée.

Si plusieurs enquêtes auprès des hôteliers vaudois ont prouvé l'intérêt de disposer d'un tel équipement, il convient de constater que la solution d'une coopérative, se heurtant à l'élément concurrentiel existant dans cette branche économique, a dû céder le pas au système de la société anonyme. Cette option ayant été prise, les initiateurs ont procédé à l'établissement d'un inventaire des besoins de l'hôtellerie vaudoise, à la recherche d'immeubles, à l'étude des incidences que pourraient avoir sur le projet les restrictions fédérales en matière de crédits, ainsi qu'au regroupement des intéressés tant du côté des fournisseurs de l'hôtellerie que des consommateurs potentiels. Après plusieurs mois de préparation et d'études, l'idée de la création de la société holding aboutit; elle coiffera et dirigera les 3 secteurs de production et de services collectifs; son capital-actions,

entièrement libéré, s'élève à 500 000 francs.

Une société de production gastronomique

Les différentes installations se trouveront à Aigle, dans des immeubles déjà construits. La première de celle-ci, à l'enseigne de la «Société de production gastronomique S.A. Aigle» (500 000 francs de capital-actions), aura pour but, d'une part, la production de repas complets préfabriqués conventionnels - représentant les menus actuellement servis dans les hôtels et restaurants de cette région - et, d'autre part, la production de mets gastronomiques, dont les recettes sont recherchées dans le monde entier. Cette deuxième partie de la production doit donner aux restaurants et hôtels de luxe la possibilité d'offrir une grande carte gastronomique, également très va-

riée, sans que ces établissements doivent faire appel à des cuisiniers et autres spécialistes venant des pays d'où proviennent les mets.

Une buanderie centrale

La «Buanderie centrale S.A. Aigle» (500 000 francs de capital-actions) se chargera de laver le linge plat des hôtels et restaurants vaudois, des cliniques (sans stérilisation), des instituts et autres ménages collectifs. La capacité initiale prévue est de 2 tonnes par jour (5 jours par semaine); grâce à un équipement pratiquement automatique, cette capacité devrait passer ultérieurement à 6 tonnes par jour. Cet équipement ne sera toutefois acheté que dans le cas d'une réussite totale.

Il est prévu, au début, de laver le linge appartenant aux hôtels, puis de le remplacer peu à peu par du linge mis à disposition par un contrat de leasing. Le petit linge et le linge professionnel continuera d'être traité par chaque hôtel.

Une cuisine centrale diététique

La «Cuisine centrale diététique S.A. Aigle», dotée probablement d'un capital de 1 million de francs ou Nestlé Alimentaria S.A. sera en principe majoritaire assureur le contrôle physiologique et scientifique de l'opération, ainsi que des travaux de recherche, de marketing et de distribution. Cette production sera

principalement destinée aux hôpitaux et cliniques de la région, leur permettant ainsi de fournir aux malades une nourriture diététique appropriée.

Sur le plan pratique, le Centre de production gastronomique sera à même d'assurer cette production pour autant que l'équipement technique et scientifique soit fourni par la Cuisine centrale diététique. Il est évident que ce secteur est de loin de plus intéressant, mais exige plus de temps pour être opérationnel.

Mise en exploitation: début 1974

Les 3 sociétés de production bénéficiant d'un droit de superficie accordé par la Société holding qui, elle, assurera son revenu par ces droits de superficie d'une part et par des participations aux bénéfices des trois secteurs de production d'autre part.

Des dividendes seront versés aux actionnaires et des rétournements accordés. La souscription des actions est actuellement en cours; dix actions d'une société de production donnent droit à la souscription d'une action de la Société holding.

Long de sa dernière assemblée, l'Association cantonale vaudoise des hôteliers s'est déclaré d'accord de faire appel au fonds de réserve de la Caisse d'allocations familiales de l'ACVH pour se charger de l'hypothèque en 1er rang du bâtiment principal. Le comité de l'ACVH a exprimé le vœu que ce projet garde son aspect hôtelier et trouve un écho suffi-



sant auprès des hôteliers vaudois, afin que leur branche soit majoritaire dans les différentes sociétés anonymes. L'adaptation parfaite des deux bâtiments aux exigences du projet devrait permettre de mettre en service la cuisine centrale de production conventionnelle et gastronomique 6 à 8 mois après la signature des actes, soit au début de 1974.

Nous aurons l'occasion de revenir, en temps opportun, sur ce projet qui apparaît comme l'un des plus spectaculaires que l'on ait mis sur pied dans le domaine de la collaboration hôtelière J.S.

Verkehrsvereine berichten

Interlaken auf dem Kongressweg

Vor einigen Tagen wurde in der Berner Oberländer Metropole die «Kongresshaus Interlaken AG» mit einem Kapital von 60 000 Fr. gegründet. Nebst den drei Gemeinden Interlaken, Matten und Unterseen beteiligen sich am Gründungskapital der Verkehrsverein, die Bahnen der Jungfrau-Region, der Hotelexperte, die Kurhausgesellschaft, fünf Platzzenträger, Notar Peter Bettler sowie Ad. Ritschard als Vertreter der Vereine und Gewerkschaften.

An der anschliessenden Kurssitzung des Verwaltungsrates wurde Fürspracher und Notar Peter Bettler als Präsident und Dr. E. Bollmann, Vertreter der Kurhausgesellschaft, als Vizepräsident der neuen Gesellschaft gewählt.

Es liegt nun in den Händen des Verwaltungsrates, die bereits durch die Kurhausgesellschaft geleisteten Vorarbeiten weiterzuführen, damit Interlaken seine Ruf als Kongressort auch Zukunft halten und festigen kann. (vvi)

Rückblick und Ausblick in Bad Ragaz

An der Hauptversammlung des Kur- und Verkehrsvereins Bad Ragaz gab Präsident Ad. Urfer an der Schwelle einer neuen Epoche, die durch die Einführung des Ganzjahresbetriebes gekennzeichnet ist, einen Rückblick auf die Entwicklung des Kurortes seit 1947. Sie ist geprägt durch die Steigerung der Logiernächte-Zahlen von 78 000 (1947) auf 302 710 (1972). Die Baderneuerung 1956, die Sanierung der Kuranlagen, die Modernisierung der Hotels und die Errichtung des Golfplatzes haben wesentlich zu dieser Entwicklung beigetragen. Mit der Eröffnung des dritten Thermal schwimmwandes und der Einführung des Ganzjahres-

betriebes steht Bad Ragaz vor neuen Aufgaben, da es gilt, dem Gast auch im Winter Unterhaltungs- und Sportmöglichkeiten zu bieten.

Kurdirektor F. Weber gab in seinem einlässlichen Jahresbericht pro 1972 einen Rückblick auf die verlängerten Rekordsaison mit ihren 302 710 Logiernächten. Bei den Hotelneubauten entfallen 40 Prozent auf ausländische und 60 Prozent auf schweizerische Gäste. Die Bettenbelegung stieg in den Hotels und Pensionen auf 65 Prozent. In seinem Ausblick und Zukunfts katalog versucht der Kurdirektor die Marschrichtung des Kurortes aufzuzeigen, die mit der Einführung des Ganzjahresbetriebes verbunden ist. Bad Ragaz verfügt im Gegensatz zu anderen Badekurorten in der Ebene auch im Winter über ein nebligfreies Klima und über verhältnismässig viele Sonnentage. Zudem kann mit Pardi-Pizo ein bequem erreichbares Skigebiet angeboten werden und im Tal ein ausgedehntes Spazierwegnetz. Erwünscht wäre neben der bestehenden Tennishalle auch eine Curlinghalle und wohl auch ein Fitness-Center.

Für den demissionierenden Ad. Urfer wählte die Versammlung Kantonschulrat Eggi Hämmer zum neuen Präsidenten. Im selben beschloss die Versammlung die Erhöhung der Fremdenabgabe von 35 Rp. auf 50 Rp. Sie war seit 1950 unverändert geblieben.

Pontresina will mit der Zeit gehen

Schon vor zehn Jahren, kurz vor der Inngriffnahme der Kurortplanung, führte Pontresina eine Gästebefragung durch. Daraus ergeben sich sehr interessante Aufschlüsse.

Der Kur- und Verkehrsverein Pontresina hat die Vorbereilungen getroffen, in der bevorstehenden Sommer und in der nächsten Wintersaison eine weitere grossangelegte Meinungsforschung unter den anwesenden Gästen durchzuführen. Zweck dieser Befragung ist die Feststellung und Ermittlung allfälliger neuer Trends in der zukünftigen Ferienverbringung. Sie soll die Grundlagen liefern für einen weiteren vernünftigen und sinnvollen Ausbau des Kur- und Ferienortes. Pontresina will auch weiterhin «in» und «en vogue» bleiben.

Pontresina konnte wieder eine frequenzmässig starke Wintersaison verzeichnen. In der Zeit vom 1. Dezember bis 24. April 1973 (Osterdienstag) sind 324 625 Übernachtungen erzielt worden (im Vorjahr waren es 327 811). Die Zahl der kurtauspflichtigen Logiernächte stieg um rund 20 000. Mit 38,6 Prozent stehen die Schweizer erstmals im Winter an der Spitze, gefolgt von den Deutschen mit 38,0 Prozent. Einbussen sind bei den Engländern, Amerikanern, Holländern, Italienern und Deutschen zu verzeichnen. Eine bedeutende Mehrfrequenz weisen die Schweizer, die Franzosen und die Österreicher aus. Die durchschnittliche Aufenthaltszeit stieg von 9,1 auf 9,7 Tage. Die totale durchschnittliche Bettenbelegung wurde mit 74,8 Prozent ermittelt.



anhand der monatlich anfallenden Telefongebühren ermittelten. Bei der Anlage in Interlaken registrierten wir Sommernachte, in welchen über 2600 Anrufer pro Monat getätigten wurden.

Wieviel kostet eine Anlage? Wird die Finanzierung in der Regel nur von den Hôteliers getragen, oder haben sich schon andere Kreise beteiligt?

Die Anlage wird durch uns im Leasing abgegeben, wobei die einmaligen Einrichtungskosten bei der Standardausführung Fr. 760.- betragen. Die monatlichen Kosten für Miete, Service und Unterhalt betragen Fr. 39.50 je Hotel. Die Kosten der Anlage wurden bis heute ausschliesslich durch die angeschlossenen Hotels getragen, wobei in den meisten Fällen der örtliche Verkehrsverein oder Kurverein für die Platzmiete zur Aufstellung der Informationsanlage sowie für die Telefon- und Stromkosten aufkommt.

Je mehr angeschlossene Hotels, desto nützlicher wird die Informationsanlage für den Touristen. Sind die Hotels tatsächlich willig?

Bis heute war es so, dass sich jeweils alle nahmenden Hotels zum Mitemachen bereit erklärt haben, sobald der örtliche Verkehrs- oder Hôtelierverein sich zur Beschaffung einer Tele-Tourist-Anlage für den Tourismus entschlossen hat.

Haben Sie schon daran gedacht, die Kosten für kleine und grosse Hotels unterschiedlich zu gestalten?

Diese Frage wird von den verschiedenen Verkehrs- und Hôtelier-Vereinen stets immer wieder neu geprüft, der grundsätzliche wäre es denkbar, die Preise so zu gestalten, dass sie nach dem Bettenzähler richten würden. Die Praxis jedoch zeigt, dass der Großteil der Gäste, die ohne Buchung einen Ort aufsuchen mehrheitlich die kleinen und preisgünstigeren Häuser bevorzugt. Zudem ist es in den meisten Fällen so, dass die Anzahl der freien Betten pro Hotel während der Saison in einem grossen und einem kleinen Hotel dieselbe ist.

Einer unserer Kunden, der über ein Hotel mit lediglich 9 Betten verfügt, bestätigte uns sogar, dass er dank der Reservierungsanlage die Belegungsanzahl seines Hauses um mehr als 50 Prozent erhöhen konnte; also ein prozentualer Erfolg, wie

ihm ein grosses Haus selbst unter günstigsten Voraussetzungen nie erreichen kann.

Unter diesen Gesichtspunkten wäre es nicht ganz verständlich, wenn für kleine und grosse Hotels die Preise differenziert würden, umso mehr ja für jedes Hotel dieselben Apparate und Investitions- und Servicekosten entstehen.

Das Anzeigetafelblatt der Tele-Tourist-Anformationsanlage vermittelte eine gute Übersicht über den Belegungszustand der örtlich oder regional angeschlossenen Hotels. Wäre es nicht möglich, den Verkehrs- oder Reisebüros, welche sich ebenfalls mit Zimmerreservierungen befassen, diese Daten auch zur Verfügung zu stellen?

Schen vor der Betriebsnahme der ersten Anlagen wurden wir mit diesem Problem konfrontiert. In der Zwischenzeit haben wir nun ein Abfragegerät entwickelt, welches es uns ermöglicht, von jedem Standort aus, jede irgendwo in der Schweiz aufgestellte Zimmersuchmaschine auf ihren Belegungszustand hin abzurufen. Die Entwicklung dieser Anlage wird in den nächsten Tagen abgeschlossen, so dass wir dieses Gerät schon bald in Serie fabrizieren können. Die ersten dieser Anlagen werden auf dem Verkehrsamt der Belegungsanzahl seines Hauses um mehr als 50 Prozent erhöhen können. Ab diesem Zeitpunkt wird es

dann zum Beispiel den Angestellten auf dem Verkehrsamt in Klosters möglich sein, innerhalb weniger Sekunden einen anreisenden Gast über freie Hotels in Zürich, Grindelwald, Saas Fee usw. Auskunft zu geben. Die Anlage ist so konzipiert, dass sie die Betriebsbewilligung der ausländischen Postdirektionen vorause gesetzt, die Information über jede beliebige Distanz auch ins Ausland übertragen kann.

Kann die Tele-Tourist-Informationsanlage auch zu Anzeigen von übrigen, dem Tourismus dienlichen Informationen verwendet werden, wie zum Beispiel freie Parkplätze, Öffnungszeiten von Garagen und Apotheken usw.?

Ja, in diesem Zusammenhang haben wir bereits einen ersten Schritt getan. Zur Erweiterung der Anlage wurde in Zusammenarbeit mit der Direktion der Jungfraubahn und der Luftseilbahnen in Saas Fee ein Meo-Meteo-Messgerät entwickelt. Das Meteo-Meteogramm besteht im Prinzip auf derselben Basis wie die Zimmersuchmaschine. Es wird ebenfalls das öffentliche Telefonwahlnetz zur Übertragung der Daten verwendet. Von den Bergstationen aus können mit diesem Gerät Daten über Witterungs- und Pistenverhältnisse, Schneehöhe und Betriebszustände der Bahnen, auf das Informationstableau der Tele-Tourist-Informationsanlage übermittelt werden.

Wäre es möglich, Ihre Anlagen in Serie herzustellen und dadurch eventuell den Verkaufspreis zu senken?

Die Tele-Tourist-Informationsanlagen werden bereits serienmäßig hergestellt. Zudem wurde der Verkaufspreis, um konkurrenzfähig zu werden, bereits auf Basis von 1000 angeschlossenen Hotels berechnet. Wenn man die ständige Teuerung, die auch unser Gewerbe erleidet, berücksichtigt, so wird es kaum denkbar sein, dass die Anlagen in absehbarer Zeit noch günstiger hergestellt werden können.

Die Anlagen, welche Sie bis heute erstellt haben, haben eine Kapazität bis zu 80 Hotels. Beabsichtigen Sie, auch eine Anlage für kleine Ortschaften zu erstellen?

Eine solche Anlage ist zur Zeit in Entwicklung und dürfte in zirka einem Jahr lieferbar sein.

HENKELL TROCKEN

der Sekt,
der eine ganze
Welt
beschwingt



Mut und Vertrauen

Delegiertenversammlung SHV, 4.-6. Juni 1973 in Crans-Montana

Eine in jeder Beziehung zufriedenstellende Delegiertenversammlung stand am Schlusse eines Vereinsjahres, das – wie Zentralpräsident Charles Leppin in seiner Eröffnungsansprache zum Ausdruck brachte – ein hartes Jahr mit vielen Schwierigkeiten gewesen war. Wie der Verlauf der Tagung zeigte, sind die Mitglieder der SHV einer Meinung mit ihrem Präsidenten, dass nun nach dem Wellental wieder die Höhe erklimmen werden soll. Vorausblickend, nicht rückwärts fasten die Delegierten die Beschlüsse. Crans-Montana hat sich nicht mit goldenen, aber mit hoffnungsgrünen Buchstaben in die Liste der Tagungsorte des SHV eingetragen. Der herzliche Willkommgruss, den Hotelier Jean-Claude Bonvin seinen Kolleginnen und Kollegen entbot, war freundlicher Auftakt zu der so erfreulich verlaufenden Versammlung.

Das Geschlebene

Wie gewohnt gaben weder die Protokolle der letzten ordentlichen und außerordentlichen Delegiertenversammlungen noch der Jahresbericht 1972 zu Bemerkungen Anlass, bevor sie genehmigt wurden.

Das Finanzielle

Ebenso einstimmig konnten sich die Delegierten mit der Jahresrechnung des Vereins einverstanden erklären. Dem Antrag des Zentralvorstandes, die «Einsparungs-Politik» sei weiter zu verfolgen, um einen möglichst positiven Rechnungsschluss 1973 zu erzielen, wurde zugestimmt und dem Vorstand die Kompetenz eingeräumt, notfalls die budgetierten 4 Prozent Teuerungsausgleich für das Personal beanspruchen zu können. Die Bemühungen der Hotelfachschule, ebenfalls Einsparungen zu erzielen, wurden mit der diskussionslosen Genehmigung ihrer Jahresrechnung honoriert.

Wahlen

Unter dem Traktandum «Wählen» konnte der Vorsitzende bekanntgeben, dass die Vereinigung diplomierter Hôteliers-Restaurateure (VDH) ihren Antrag auf Einräumung eines ständigen Sitzes im Zentralrat des SHV zurückgezogen habe. Obwohl gegenwärtig nicht sodann die Wiedereinführung des Zentralvorstandes alsmitglied F. Haller (Bern) und E. A. Züllig (Romanshorn). Für den zurücktretenden Dr. W. Zimmermann (Brienz), dem der Vorsitzende Dank und Gensehnsüchte übermittelte, hatte die Sektion Wallis

Jean-Claude Bonvin, Hotel du Golf, in Crans, in Vorschlag gebracht, der in einer glänzenden Wahl in den Zentralvorstand berufen wurde.

Als Rechnungsrevisor des Vereins wählten die Delegierten anstelle von F. Hellwing den 1. Suppleanten E. Plister und als Rechnungsrevisor der Hotelfachschule anstelle von Herrn H. R. Richard den 1. Suppleanten R. Poltera.

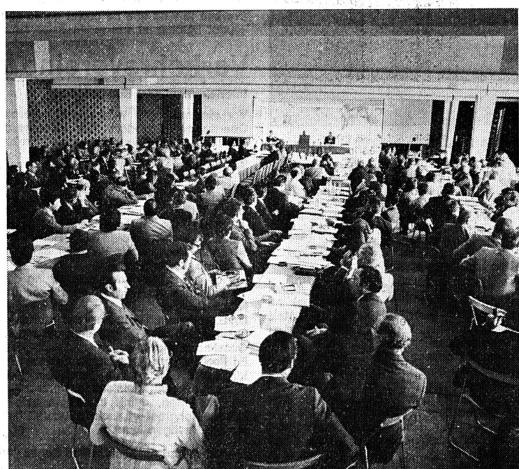
Die neue Schule

Unter der Leitung von Marcel Burri, Präsident der Baukommission, kam das Vorhaben der neuen Hotelfachschule in Chalet-à-Gobet zur Sprache. Er rief noch einmal die bisherigen Beschlüsse in Erinnerung und konnte darauf hinweisen, dass die Anwesenden über alle nötigen Informationen zu einem Entscheid ver-

legt werden. Die Kosten des Vollzuges sind noch nicht im Detail bekannt.

Fremdarbeiter: Viele Voten...

Die Lage auf dem Arbeitsmarkt und – wie könnte es anders sein – der Entwurf des Bundesrates für eine neue Fremdarbeiterregelung durften auf der Traktandenliste nicht fehlen. Zentralpräsident Charles Leppin gab dann auch seiner tiefen Enttäuschung über das «Geschenk aus Bern» bedienten Ausdruck. Man müsse heute feststellen, dass all die Anstrengungen, die der SHV bei den Bundesbehörden unternommen habe, nun lediglich zu schärferen Restriktionen geführt haben. Der Bundesrat habe einen rein politischen Entscheid gefällt, der letzten Endes auf eine Aufhebung der Saisoniers hinzielte. Es sei und bleibe unverständ-



Aufmerksame Delegierte über dem Abgrund des Schwimmbeckens.

fügten. Pläne des VDHS trafen leider sodann das vom Berner Architekturbüro Helfer erarbeitete, vornehme Konzeptschätzung von der Anlage gliederte sich in eine Schultrakt und die Unterkünfte, wobei eine späteren Erweiterung und Umstellungsmöglichkeit Rechnung getragen wurde. Die erforderliche totale Investitionssumme für die Realisierung des Projektes, unter Berücksichtigung der jährlich zu erwartenen Teuerung und einer Genauigkeit der Kostenschätzung von +/- 10 Prozent, beträgt 29,6 Millionen, Rund 48 Prozent dieses Betrages, d. h. 14,1 Millionen Franken sollen durch gesetzlich geregelte oder bereits gesprochene Subventionen von Bund, Kanton und Stadt Lausanne zufließen, 18 Prozent oder 5,5 Millionen nach Abzug der Hypotheken durch den Verkauf der Liegenschaft in Lausanne und 3 Prozent durch den bereits gewährten Projektionskredit von 800 000 Franken. Für die Mitglieder des SHV verbleibt somit ein aufzubringender Anteil von maximal 31 Prozent oder 9,146 Millionen Franken. Für die Flüssigmachung dieser Meldung wird ein System beantragt, welches einen Beitrag von 1,5 Promille auf der AHF-öffentlichen Lohnsumme, einen auf Fr. 250,- erhöhten Stagiaire-Beitrag und eine à fonds-perdu-Leistung von einer Million Franken durch die Familienausgleichskasse des SHV beinhaltet. Für die Finanzierung der Studentenkunterkunft wird ein besonderer Modus erarbeitet, der ohne Belastung der Vereinsmitglieder auskommt. Endlich soll die Schule die Rechtsform einer Stiftung verliehen werden.

Die nachfolgende Diskussion ergab grundsätzliche Zustimmung zum Bauvorhaben. Gewisse Einwände, welche vor allem die Höhe der Schulgelder betrafen, konnten zur Zufriedenheit der Delegierten erledigt werden. Die 5 Anträge des Zentralvorstandes wurden in einer denkwürdigen Abstimmung ohne Gegenstimme gutgeheissen. Der stolze Vater dieses Ergebnisses, Marcel Burri, dankte den Delegierten herzlich für ihre positive und gelehrte Haltung und gab ihnen leidliche Versprechen ab, dass «keine Überraschungen» vorkommen würden. Die Versammlung bedachte Burri ihrerseits mit lange anhaltendem Applaus. Im Namen der Schulkommission sowie von Direktion, Lehrerschaft und Studenten der Hotelfachschule richteten die Herren de Mercurio und Barraud Worte des Dankes an die Delegierten.

GAV bald entscheidungsreif

Unter dem Traktandum «Orientierungen» konnte vorerst mitgeteilt werden, dass alle beteiligten Verbände an ihrer nächsten Delegiertenversammlung über Landes-Gesamtarbeitsvertrag sowie den Gesamtarbeitsvertrag «Service compris» befinden können. Aus technischen Gründen soll dabei der GAV «Service compris» in verkürzter Form in den Landesgesamtarbeitsvertrag aufgenommen und zur Allgemeinverbindlichkeit erklärt werden.

lich, warum der Bund die touristische Auslandsverwaltung unterstütze, wenn er denn eindeutigem Gastgewerbe die zur Einhaltung der Werbeversprechen notwendigen Arbeitskräfte benötige.

Man versuche indessen, so fuhr Charles Leppin fort, noch zu retten, was zu retten sei. So sei man in Bern vorstellig geworden, um unter anderem die 3monatige Dauer, während welcher der Saisonner von der Schweiz wegbreiten muss, auf zwei Perioden zu verteilen, um so den Zweisamtbetrieb eine Erleichterung zu geben. Leppin betonte die Wichtigkeit der Kontakt mit den nunmehr verantwortlichen kantonalen Behörden und rief dazu auf, diese energetisch zu suchen. Die darauf folgende Diskussion ermgelte nicht der Würze und oft auch nicht einer gewissen Weitferdigkeit. Mit Recht wurde indessen darauf hingewiesen, dass das Gastgewerbe für die Überförderung in keiner Weise verantwortlich sei oder zu machen sei. Wenn heute in gewissen Städten in mehr oder weniger ausgeprägtem Massse zu Schwarzenbertern Zuflucht genommen werden müsse, so zeige dies den Widersinn einer Regelung, welche nicht durchführbar sei. Im weiteren erscholl der Ruf nach einer politischen Konterattacke gegen die Überförderungspraktiken, nach verstärkter politischer Tätigkeit der Hoteliers selbst. Streikaktionen wurden allgemein als für die Hoteliere als ebenso nutzlos wie gefährlich taxiert. Durch die einstimmige Annahme der folgenden Resolutionen gaben die Anwesenden ihrer Enttäuschung Ausdruck:

... und eine Resolution

«Bestürzt und in grosser Sorge nimmt die Delegiertenversammlung den Schweizer Hotelier-Verein zum Beschluss des Bundesrates zur Fremdarbeiterregelung Kenntnis. Wir sind enttäuscht und erbitzt, dass der Bundesrat nicht gewillt ist, die verunfünftigen und wohlbegruendeten Forderungen des Schweizer Gastgewerbes zu erfüllen. Die Lage auf dem Arbeitsmarkt – besonders für die Ganzjahresbetriebe – ist heute schon sehr bedrohlich; mit der neuen Regelung wird sie krisenhafte. Die Existenz einer grossen Zahl gastgewerblicher Betriebe und die Qualität unserer Leistungen sind gefährdet.

Das bisher schon sehr kleine Kontingent der Jahresraufenthalter wird nochmals empfindlich gekürzt. Die in der Petition des Schweizer Gastgewerbes geforderten Kurzaufenthalter, die weder die Infrastruktur belasten noch das Stabilisierungsfeld gefährden, werden vom Bundesrat unbegreiflicherweise verweigert. Wir halten fest:

- Der Tourismus trägt massgebend zum Wohlstand des Schweizer Volkes bei: er deckt ein Drittel des Defizites der Handelsbilanz.

Delegiertenversammlung der Sozialen Kassen SHV

Wie gewohnt, fand im Anschluss an die interne Delegiertenversammlung auch die Jahresversammlung der Familienausgleichskasse und der Versicherungskasse SHV statt. Da es diesmal um die Vergabe eines Millionenbetrages ging, konnte Präsident A. Klenberger einen etwas grösseren Anzahl Teilnehmer als in früheren Jahren begrüssen. Zur Beginn erhielten die Anwesenden nochmals das Andenken des anfangs dieses Jahres verstorbenen Gründers und Ehrenpräsidenten der Kassen, Frédéric Tissot.

Die Jahresberichte und die sehr gut abschliessenden Jahresrechnungen der beiden Kassen wurden einstimmig gutheissen. Ebenso Zustimmung fand der

Antrag auf Erhöhung der Kinderzulage von bisher Fr. 40,- auf Fr. 50,- bei Beibehaltung des Beitragssatzes von 0,9 Prozent (zuzüglich Beitrag für die berufliche Ausbildung). In mehreren Kantonen ist diese Zulage bereits üblich, in andern geht sie darüber hinaus.

Wie Präsident Klenberger am Vormittag den Delegierten bei der Behandlung des Traktandums «Hotelfachschule» in Aussicht gestellt hatte, beantragte der Vorstand der Kassen den Mitgliedern, es sei einem à fonds perdu Beitrag von 1 Mio Franken statzugeben. Der Beitrag wurde einstimmig bewilligt. Er wird aus den Rechnungsbüchern der Jahre 1972 und 1973 bestritten.

Zentralpräsident Leppin dankte den Kassen herzlich für die grosszügige Geste und anerkannte die zusätzliche Leistung der Mitglieder für die neue Hotelfachschule, die sie durch den Verzicht auf die Rückerstattungen erbringen.

Zum Veteranen geschlagen

35 Jahre Mitglied des SHV – das heisst mindestens 35 Jahre im Dienste der Hotellerie. Dass es kein leichter Dienst war, erhellte schon die Tatsache, dass der Eintritt am Ende der schlimmen dreissiger Jahre erfolgte, als die grosse Krise in den 2. Weltkrieg mündete. Folgende Damen und Herren verdiensten unser Dank und unsere Anerkennung:

Adolf Baumgartner, Baden;
Annabarbara Blatter-Wiegand, Hohlfelden;
Adolf Bohren, Grindelwald;
Otto Bucher, Genève;
Hans Buol, Murten-Meyriez;
Henri-Ed. Faconnet, Genève;
Jakob Friedli, Adelboden;
Christian Heinrich, Pontresina;
Robert Hunziker, Thun;
Antoinette Kocher-Jomini, Lugano;
Rudolf Meisser, Davos Dorf;
Rosa Schild-Abegglen, Grindelwald;
Frau von Siebenhaar-Hauswirth, Saanenmöser;
Hans Stocker, Sursee;
Jacques Streiff, Braunwald;
Robert Tuor, Obersalina;

BIBI

Iagern. Wundern tut es mich nur, ob jetzt in den Tiefen des Lac de Chermignon noch ein Fässchen Weiser kühl gehalten wird. (Den leider nicht Dagewesenen ist zu erklären, dass der Apéritif mit Hilfe eines Helikopters und zwei Froschmännern aus dem Seeltein oberhalb des Hotels gezogen wurde. Die Befürchtung, es handle sich um getauften Wein, erwies sich als völlig unbegründet.) Ja und dann kann was immer kommen, muss das Kofferpacken, das Adeu-Sagen, das Davonbrausen – und die Vorfreude auf die DV 1974.



auf Wiedersehen, O.B.!

Danke vielmals!

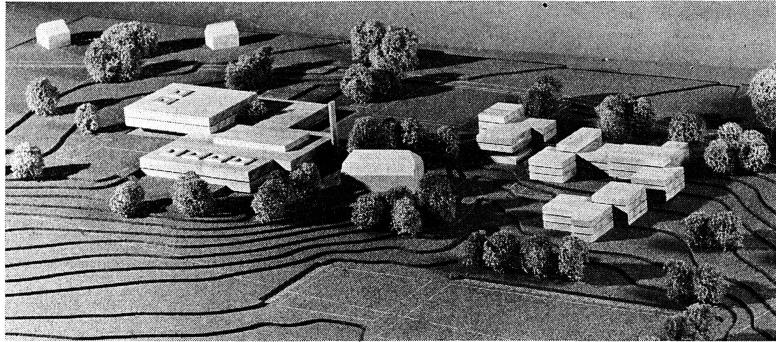
Liebe Hotelièren, Hoteliers und Verkehrsvereinsleute von Crans-Montana, Alle Teilnehmer der Delegiertenversammlung der Zentralvorstand, die Delegierten sowie die Gäste danken Euch herzlich für die tiplioppe Organisation der grossen Veranstaltung, für die Herzlichkeit der Aufnahme und für all das Schöne und Gute, das Ihr ihnen geboten habt. Alle wissen, Welch immensen Arbeit dahinter steckt und wie viel Zeit Ihr Euren Betrieben stehen musset, um uns eine so schöne Tagung zu bereiten. Die DV von Crans-Montana wird allen in bester Erinnerung bleiben.



Hotelmodisches, charmant vorgeführt, freundlich applaudiert.

Crans-Montana: une grande assemblée

Ayant réglé ses problèmes, la SSH peut envisager l'avenir avec optimisme



La future Ecole hôtelière de la SSH.

La Société suisse des hôteliers a retrouvé sa confiance et son optimisme au cours de son assemblée des délégués 1973 qui s'est déroulée à Crans-Montana les 5 et 6 juin, en présence d'un grand nombre de participants et sous la présidence de M. Charles Leppin. Nous donnons ci-après quelques reflets de ce congrès de l'hôtellerie suisse qui restera historique, et qui devrait symboliser la volonté manifestée par les hôteliers de faire des pas pour maintenir le rang et l'image de notre tourisme.

La SSH a définitivement tiré un trait sous l'affaire IRS, décidé la construction d'une belle école hôtelière et nommé un nouveau directeur. Seule ombre au tableau, la situation catastrophique sur le marché du travail qui lui occasionne, comme aux autres secteurs économiques – et même plus qu'aux autres –, ses plus gros soucis.

Assemblée interne

L'assemblée de travail permit à notre président central, M. Leppin, de faire le bilan moral – le bilan technique figurant dans le rapport d'activité de la SSH – d'une année qui fut difficile, mais qui débouche aujourd'hui sur des résultats très positifs, grâce à un effort collectif tant de la part des différentes instances de la SSH que des services du Centre de la SSH, à Berne, et des membres.

A propos de l'arrêté fédéral limitant le nombre des travailleurs étrangers

Le texte de la résolution

C'est avec consternation et avec la plus vive inquiétude que l'assemblée des délégués a pris connaissance de l'arrêté du Conseil fédéral limitant les travailleurs étranger. Grande a été notre déception et notre amertume en constatant que le Conseil fédéral n'avait nullement l'intention de tenir compte des revendications raisonnables et justifiées de l'industrie hôtelière. La situation est, aujourd'hui déjà, extrêmement menaçante sur le marché du travail, spécialement dans les entreprises ouvertes toute l'année. La nouvelle réglementation va transformer cette menace en véritable crise. L'existence d'un très grand nombre d'entreprises est en jeu et la qualité de nos prestations est en danger. Le contingent déjà très modeste aujourd'hui, des travailleurs à l'année exercant une activité lucrative est, encore une fois, sensiblement réduit. Il est incompréhensible que les saisonniers pour une courte durée de travail demandée par la pétition de la restauration et de l'hôtellerie aient été refusés par le Conseil fédéral, car ils ne posaient pas de problème d'infrastructure et ne faisaient pas obstacle à la stabilisation visée par les autorités.

Nous constatons:

- Que le tourisme contribue d'une manière prédominante au bien-être de la population suisse; ne couvre-t-il pas un tiers du déficit de la balance commerciale?
- Que l'industrie hôtelière peut être considérée comme un service public; 2 millions de repas quotidiens, surtout de repas que la population est contrainte de prendre hors de son domicile – 36 millions de nullées par an.

Nous voulons, à l'avenir aussi, continuer à rendre ces services à notre économie et à notre population. La réglementation des travailleurs étrangers prévue par le Conseil fédéral remet cependant tous nos efforts en question.

Où est donc, pourquoi nous demandons, une fois encore, avec la dernière insistance, au Conseil fédéral d'accorder enfin à l'hôtellerie et à la restauration les collaborateurs dont elles ont un si urgent besoin.

● Les délégués furent informés de la nomination, par les soins du comité central, d'un nouveau directeur de la SSH, pour remplacer M. Heinrich Bircher, contraint de se retirer pour des raisons de santé, en la personne de M. Franz Dietrich, vice-directeur, qui entrera en fonction le 1er juillet prochain. (Voir dans la partie allemande l'hommage rendu à M. Bircher et la présentation de son successeur, M. Dietrich.)

Au début de cette assemblée, M. Jean-Claude Bonvin, président du comité d'organisation, souhaita la bienvenue à tous les participants, au nom des deux sociétés d'hôteliers de Crans et de Montana. Un vibrant hommage fut rendu aux membres défunts, tout spécialement à M. Frédéric Tissot qui donna une extraordinaire impulsion à l'hôtellerie et au tourisme suisses et qui servit notre association avec un dévouement remarquable.

Des finances satisfaisantes

La perte totale d'IRS a été complètement absorbée par les comptes de 1972; il convient de remarquer que les possibilités (révalorisation) de la propriété de Bâle et des titres) sont loin d'avoir été entièrement épousées.

● Les comptes ordinaires de la SSH bouclent par un excédent de recettes de fr. 105 729,79, au lieu d'un excédent budgétaire de fr. 7750. De nombreuses mesures d'économie ont été entreprises dans les différents secteurs, sans qu'elles aient nui à l'activité générale. Signalons notamment la reprise par la Fiduciaire SSH SA du service de consultations économiques.

Le rapport de gestion, ainsi que les comptes de la Société et de l'Ecole-hôtelière de Lausanne furent approuvés.

Un nouveau Romanu au Comité central

Les participants procéderont ensuite à la réélection au comité central de MM. Fr. Haller (Berne) et E. A. Züllig (Romanshorn), dont le mandat est ainsi reconduit pour une période de 3 ans.

● En remplacement de M. W. Zimmermann (Zermatt) et en vertu d'une convention entre les hôteliers du Haut, du Centre et du Bas Valais, M. J.-C. Bonvin (Crans) fut élu au comité central.

M. Leppin prononça d'aimables paroles à l'égard de M. Zimmermann, actuellement âgé, qui fut un excellent collaborateur et qui fut aussi – fait plutôt rare – ses qualités d'hôtelier à ses connaissances juridiques, rendant ainsi éminentes services à notre société.

L'assemblée procéda encore à diverses autres élections; c'est ainsi que M. E. Plister a été nommé vérificateur des comptes, en remplacement de M. F. Helbling; M. R. Poltera, vérificateur des comptes de l'Ecole hôtelière, en remplacement de M. H. R. Richard; M. Isella, vérificateur suppléant, en remplacement de M. E. Plister; M. R. Märkle, vérificateur supplémentaire, en remplacement de M. R. Poltera. La Fiduciaire générale SA, Berne, fut confirmée dans ses fonctions.

Marché du travail: c'est désespérant!

Sur le chapitre de la situation sur le marché du travail, qui prend ces jours une singulière importance en raison des nouvelles prescriptions fédérales, le président Leppin déclara notamment ce qui suit: «Dirigez-nous avons été profondément déçus et que nous ressentons une amertume bien légitime sont des mots bien faibles pour dire ce que nous éprouvons réellement. Comment la pétition avec ses 320 000 signatures, nos entretiens, qui apparaissaient compréhensifs avec nos conseillers fédéraux, nos efforts de rationalisation, ont-ils pu aboutir en fin de compte à des restrictions supplémentaires? Ils nous suggèrent que les entretiens que nous avons eus étaient des dialogues de sourds. Il est évidemment tout à fait logique que la population est contrainte de prendre hors de son domicile – 36 millions de nullées par an.

Nous voulons, à l'avenir aussi, continuer à rendre ces services à notre économie et à notre population. La réglementation des travailleurs étrangers prévue par le Conseil fédéral remet cependant tous nos efforts en question.

Où est donc, pourquoi nous demandons, une fois encore, avec la dernière insistance, au Conseil fédéral d'accorder enfin à l'hôtellerie et à la restauration les collaborateurs dont elles ont un si urgent besoin.

diction qui existe entre sa politique et la subvention à l'ONST. Désormais, les sections doivent prendre contact avec les autorités communales et cantonales. Mais il s'agit d'obtenir les mesures suivantes sur le plan fédéral:

- le statut d'établissement saisonnier à toute entreprise qui supporte une différence de 30 % de son chiffre d'affaires, selon les saisons;
- une plus grande souplesse dans la fixation de la date d'entrée des saisonniers (1er avril dans le projet);
- le partage en deux périodes, pour les établissements ayant deux saisons, de l'absence de Suisse de 3 mois à laquelle sont astreints les saisonniers;
- la compétence des cantons en matière d'autorisations pour les saisonniers;
- le maintien des autorisations en blanc remises à notre bureau;
- la suppression des restrictions concernant les frontaliers, qui représentent dans une certaine mesure le personnel résidant dans un autre pays naturel;

● A l'issue de cet exposé, les délégués votèrent une résolution dont on trouvera le texte ci-dessous.

Ecole hôtelière: enfin le feu vert!

MM. Burri et Streuli présentèrent le projet de l'Ecole hôtelière, projet qui, il est utile de le préciser, avait déjà été préalablement discuté et expliqué dans les sections. Divers délégués prirent la parole pour assurer le comité central de l'appui de leurs sections.

On ne va pas refaire l'histoire de ce projet, sinon pour préciser qu'il y a presque 10 ans que la SSH s'est préoccupée de planifier la construction d'une nouvelle Ecole. Une étude approfondie aboutit en 1964 à l'élaboration d'un projet qu'il fut possible de soumettre aux membres pour une nouvelle Ecole fonctionnelle, couvrant les besoins essentiels et dont financement restait dans le domaine du possible.

Une école-pilote adaptée à notre hôtellerie

En 1968, un groupe d'étude fut à nouveau créé, avec le mandat de prendre en mains l'élaboration d'un nouveau concept, mais cette fois-ci orienté vers l'enseignement et l'avenir de l'hôtellerie suisse. Le concept d'enseignement fut approuvé à l'unanimité par l'assemblée des délégués du 26/27 novembre 1969, à Zurich. Il en résulte l'établissement d'un programme d'enseignement et de locaux, fruits d'une étroite collaboration entre hôteliers et restaurateurs expérimentés, petites et grandes entreprises, professeurs de l'Ecole hôtelière. S'appuyant sur ces documents de base, le bureau d'architecture Heifler, à Berne, établit le présent avant-projet soumis à discussion, ainsi qu'une estimation des coûts.

Coût: 29,6 millions de francs

L'investissement nécessaire total pour la réalisation du projet s'élève à fr. 29,6 millions.

Le 48 % de montant, soit 14,1 millions, doivent parvenir sous forme de subventions légales ou déjà accordées par la Confédération, le canton de Vaud ou la Ville de Lausanne; 18 %, soit 5,3 millions, après déduction des hypothèques, peuvent être versés par l'assemblée populaire de l'avenue de Cour; et 3 % sont constitués par le crédit de fr. 880 000 déjà octroyé. Il reste donc aux membres de la SSH à financer une part s'élevant à 31 % au maximum, soit 9,146 millions de francs.

La participation des hôteliers

Pour se procurer ce montant, les délégués ont approuvé un système de contributions, dont les composantes les plus importantes consistent en une contribution en promesse, une contribution par stagiaire augmentée et une partici-

pation à fonds perdu d'un million de francs de la Caisse d'allocations familiales.

Le logement des étudiants

A proximité de l'Ecole, devront encore être construits un certain nombre de logements pour les étudiants. Cette exigence résulte de l'implacement de la nouvelle Ecole (éloignement de la ville), ainsi que de la situation du marché du logement à Lausanne. Le financement de ces logements, dont les frais sont estimés à 5 ou 6 millions, ne peut être également demandé aux membres de la SSH. La Commission de construction étudie une solution qui permettrait de construire ces logements sans la participation financière des membres.

Un nouveau statut juridique

Enfin, l'Ecole hôtelière doit être dotée d'un statut juridique propre sous forme d'une fondation. Cet étape se justifie par le constant développement de la SSH et celui de l'Ecole hôtelière elle-même, d'une part, ainsi que par les exigences des autorités pour une personnalité juridique propre en faveur de l'Ecole hôtelière, d'autre part.

Ces diverses propositions furent acceptées à l'unanimité – et en un temps record – par les délégués. Ainsi, feu vert est donné à la future Ecole hôtelière de Lausanne. M. Leppin remercia l'assemblée de cette magnifique décision, puis, tour à tour, MM. Burri, Barraud et Mercurio vinrent également dire leur gratitude aux délégués. Cette décision, ainsi qu'en dévoile le président dans son allocution finale, prouve également le courage et l'espoir de service de nos amis qui ont contribué à l'avenir de l'hôtellerie suisse et qui désirent surtout lui permettre de maintenir sa réputation mondiale. Premier coup de piche: printemps 1974. Ouverture prévue: automne 1975. Désidément, on ne pouvait dire d'une plus belle assemblée. L'Histoire du tourisme et de l'hôtellerie s'en souviendra.

Assemblée publique

L'assemblée publique des délégués se déroula en présence des invités représentant les meilleures politiques, économiques ainsi que les mass media.

A la suite de son allocution d'ouverture – que nous publions ailleurs –, M. Charles Leppin, président central, fit un tour d'horizon de la situation. La haute conjoncture qui se maintient n'est pas pour nous déplaire, mais elle pousse à des excès qui ne sont pas sans danger et il est très difficile de retrouver un juste équilibre.

L'inflation nous concerne tous

L'inflation galopante est certainement pour nous une cause d'inquiétude, comme d'ailleurs pour tous les milieux économiques. Il est particulièrement pénible pourtant de constater que nous portons tous une part plus ou moins grande de cette évolution. La société de consommation dans laquelle nous vivons risque de nous engloutir tout ce qui est à notre portée, que nous en ayons besoin ou non. En d'autres termes, l'inflation est le résultat de nos apports démesurés. Mais à qui jeter la pierre?

La volonté de survie

Trois éléments conditionnent l'hôtellerie: le flottement de la monnaie, les mesures conjoncturelles et les restrictions de main-d'œuvre étrangère. Malgré ces obstacles, l'hôtellerie doit pouvoir aller de l'avant grâce à la magnifique volonté de «survie» qu'elle a toujours manifesté dans les moments difficiles.

Des hôtels et des discours

M. Hans Binz, secrétaire général du Département fédéral des transports et communications et de l'énergie, apprécia le soutien du Conseil fédéral et ajouta qu'il avait probablement davantage de plaisir à être parmi les hôteliers que ceux-ci de le voir parmi eux, en tant que représentants des autorités fédérales. Il prisa les participants de ne pas oublier que nous portons tous une part plus ou moins grande de cette évolution. La société de consommation dans laquelle nous vivons risque de nous engloutir tout ce qui est à notre portée, que nous en ayons besoin ou non. En d'autres termes, l'inflation est le résultat de nos apports démesurés. Mais à qui jeter la pierre?

Le cocktail de la mode pour l'hôtellerie et la restauration présenté à l'Hôtel Crans-Ambassador par la maison Pleiffer de Molis, devait donner aux hôteliers l'occasion de suivre l'évolution de la mode dans les uniformes de service des professions hôtelières. Si l'élegance était présente, il ne s'agissait pas d'une exhibition de mode, mais d'une information professionnelle qui sera utile à tous ceux qui voudront, par la tenue de leurs employés, donner un cachet spécial à leur établissement. Ce défilé permet de joindre l'utilité à l'agrément.

La «fête valaisanne»

Prévue à Plans-Mayens, la fête populaire «valaisanne», qui devait clore cette grande réunion de l'hôtellerie, se déroula aux alentours de l'hôtel du Golf, en raison d'une averse tombée pendant la nuit. Le soleil étant de nouveau de la partie, chacun éprouva un sentiment de plaisir et de détente à prendre l'apéritif sur les bords du Lac du Golf en assistant à un exercice de sauvetage par hélicoptère et en participant au concours de dégustation organisé par l'Office de propagande pour l'agriculture valaisanne. Les participants se groupèrent ensuite à leur gré dans le parc de l'Hôtel du Golf pour savourer les raclettes et les grillades dûment arrosées qui constituaient les plats de résistance de ce repas champêtre.

Caisse sociale SSH

Comme de coutume, les assemblées des délégués de la caisse d'allocations familiales et de la caisse d'assurance de la SSH se sont tenues à la suite de l'assemblée interne.

Etant donné l'importance des décisions à prendre, M. A. Kienberger, Bâle, président, put saluer une assistance mieux revêtue que d'habitude et, suivant les traces de son prédécesseur, M. F. Tissot, il liquida les ordres du jour au pas de charge. Il rendit tout d'abord un dîner et vibrant hommage à M. F. Tissot, président d'honneur fondateur, décédé au début de l'année.

Les rapports annuels 1972 et les comptes de 1972 de la caisse d'allocation familiale et de la caisse d'assurances – qui bouclent très favorablement – furent approuvés à l'unanimité.

Allocations augmentées, cotisations inchangées

L'assemblée approuva la proposition du comité de maintenir le taux de cotisation actuellement en vigueur de 0,9 % (plus la cotisation pour la formation professionnelle), tout en demandant de pouvoir augmenter les allocations d'une manière générale à fr. 50.– (actuellement fr. 40.–). Deux cantons ont déjà pris des décisions dans ce sens.

MM. H.-F. Stähli, Murren (ancien) et Rittermann, jun., Liestal (nouveau) fonctionneront comme vérificateurs des comptes, tandis que MM. Näpflin jun., Stanstad (ancien) et Gédéon Barras, Crans (nouveau) seront suppléants, tant pour les comptes de la caisse d'allocations familiales que pour la caisse d'assurances.

Un million en faveur de l'Ecole hôtelière

L'assemblée approuva la proposition du comité de donner satisfaction à la commission de construction de l'Ecole hôtelière demandant une contribution à fonds perdus de 1 million de francs à la construction de la nouvelle école. Ce montant sera prélevé sur les excédents de recettes des comptes des années 1972 et 1973 au lieu d'être restournés aux membres de la caisse.

M. Ch. Leppin, président central, remercia le comité de la caisse et son président pour ce geste généraux et souligna le sacrifice supplémentaire ainsi consenti par les membres en faveur de l'Ecole.

Le congrès s'amuse

Le clou de la manifestation

Le mardi soir, les congressistes rallièrent l'Hôtel Beau-Séjour – où ils furent accueillis par M. Walter Loréan – pour déguster un apéritif au champagne en renouant des connaissances, en bavardant agréablement et en écoutant la fanfare «Echo des Bois» qui, en uniformes rutilants, exécuta pour le plaisir de tous ses meilleures productions.

A l'Hôtel du Golf, M. Jean-Claude Bonvin et sa brigade de cuisine avaient préparé un magnifique buffet chaud. Il convient de féliciter chaleureusement les organisateurs pour l'originalité de cette formule et pour l'excellence des mets aussi appétissants que variés. Pour beaucoup, la soirée se termina tardivement, tant on avait de peine à s'arracher au rythme entraînant des orchestres et à l'atmosphère si cordiale qui régnait à tous les étages où l'on s'amusait.

Pour les dames

Le cocktail de la mode pour l'hôtellerie et la restauration présenté à l'Hôtel Crans-Ambassador par la maison Pleiffer de Molis, devait donner aux hôteliers l'occasion de suivre l'évolution de la mode dans les uniformes de service des professions hôtelières. Si l'élegance était présente, il ne s'agissait pas d'une exhibition de mode, mais d'une information professionnelle qui sera utile à tous ceux qui voudront, par la tenue de leurs employés, donner un cachet spécial à leur établissement. Ce défilé permet de joindre l'utilité à l'agrément.

La «fête valaisanne»

Prévue à Plans-Mayens, la fête populaire «valaisanne», qui devait clore cette grande réunion de l'hôtellerie, se déroula aux alentours de l'hôtel du Golf, en raison d'une averse tombée pendant la nuit. Le soleil étant de nouveau de la partie, chacun éprouva un sentiment de plaisir et de détente à prendre l'apéritif sur les bords du Lac du Golf en assistant à un exercice de sauvetage par hélicoptère et en participant au concours de dégustation organisé par l'Office de propagande pour l'agriculture valaisanne. Les participants se groupèrent ensuite à leur gré dans le parc de l'Hôtel du Golf pour savourer les raclettes et les grillades dûment arrosées qui constituaient les plats de résistance de ce repas champêtre.

J. S./P. N.

Massanzug

Ansprache von Zentralpräsident Charles Leppin

Trotz inneren und äusseren Anfechtungen darf der Schweizer Hoteller-Verein auf seine Erfolge stolz sein. Das Inventar der Verbandsfähigkeiten zeigt, dass der SHV intakt ist und sich als modernes Dienstleistungsunternehmen versteht. Mit der nötigen positiven Einstellung, getragen vom Mut zum Dienen, wird die Hotellerie auch mit den neuesten Schwierigkeiten fertig werden. Dies ist die Quintessenz der Ansprache von Zentralpräsident Charles Leppin anlässlich der Delegiertenversammlung des SHV in Crans-Montana.

Im Anschluss an die Begrüssung der zahlreich erschienenen Delegierten und Gäste streifte Charles Leppin kurz die Probleme, die sich im Zusammenhang mit der grassierenden Inflation unserer Wirtschaft stellen. Die Hotellerie teilt diese Sorgen und sei mit den bundesrätlichen Massnahmen zur Inflationsbekämpfung weitgehend einverstanden. Sie versucht, im Interesse ihrer internationalen Konkurrenzfähigkeit nach Kräften zum Erfolg dieser Politik beizutragen.

Keine Initiative ohne Risiko

Zentralpräsident Leppin verwies im folgenden auf die Neugestaltung des Jahresberichtes, die nicht zuletzt auch mit dem Ziel einer Kostenersparnis erfolgt sei, und leitete dann zu einem heissen Thema über: Die Liquidation des elektronischen Reservationsystems IRS. «Voller Mut und Zuversicht haben wir diese moderne Form der Reservation aufgebaut, etwas unternommen, vieles gewagt – und sind nicht zum Erfolg gelangt. Misserfolg und Liquidation des Systems haben uns grosse Sorge bereitet. Das Gespräch um IRS beherrschte im weiten Ausmass die verhandelnde Szenerie der letzten Monate. Unsere Finanzen wurden schwer strapaziert, ist es doch kein Papptest für einen Verband von 350 Mitgliedern, einen Verlust von gut 2 Millionen Franken zu tragen. Aber ich möchte an dieser Stelle doch feststellen, dass der SHV deshalb nicht hoffnungslos verschuldet ist. Unser Verband betreibt seit Jahren eine dynamische, unternehmerische Politik. Unternehmerischer Geist ist schicksalshaft mit Risiko verbunden. Wir haben einen Strich unter die schwere Unternehmung gezoegten, die Situation beruhigen und los darf man versichern, dass wir trotz dieses Rückschlags den Glauben an die Richtigkeit einer dynamischen Verbapolitik nicht verloren haben. Selbstverständlich ist es Gebot der Stunde, überall dort zu sparen, wo unsere wichtigen Aktivitäten darunter nicht Schaden leiden.

Es ist uns in den letzten Monaten fast so ergangen, wie es einem ergehen kann, wenn man beim Essen einem Menschen gegenübersetzt, auf dessen Weste ein Flecken zu sehen ist. Der Flecken irritiert und verleiht gerne dazu, dass man nach einiger Zeit nur noch den Flecken sieht und nicht mehr das ganze schöne Kleid. Das ist menschlich und verständlich.

Keine Erfolge ohne Initiative

Nun wollen wir uns aber dem ganzen Kleid des SHV zuwenden und nicht ohne Stolz darf ich doch feststellen, dass es sich alles in allem um einen recht gut sitzenden, modernen Massanzug handelt. Mit Freude darf ich von vielen schönen Erfolgen berichten: An erster Stelle möchte ich auf die Früchte unserer langjährigen intensiven Anstrengungen auf dem Gebiet der systematischen Aus- und Weiterbildung hinweisen:

- Unsere Schulhotels blühen und gedeihen. Wir haben diese Frühjahr eine weitere Stufe der Ausbildung für Mädchen an die Hand genommen: Zum erstenmal bilden wir im Sinne der Studenten-Hotel-Direktionsassistentinnen aus. Sie werden in der Lage sein, besonders im Klein- und Mittelbetrieb Hoteller und Hotelliere wirksam zu unterstützen.

- Das Programm der Hotelfachschule Lausanne wurde den Erfordernissen der Zeit angepasst. Nach wie vor geniesst unsere 80jährige Fachschule weltweit hohes Ansehen und der Andrang ist gewaltig. An unserer gestrigsten internen Delegiertenversammlung haben wir beschlossen, mit einem Aufwand von 28 Millionen Franken in Châlet-à-Gobet eine neue Hotelfachschule zu errichten. Dies ist wohl einer der bedeutsamsten Beschlüsse in der Geschichte unseres Verbandes. Er legt Zeugnis ab von unserem festen Willen, auf dem internationalen Markt auch in Zukunft vorne miztureden. Jedes einzelne Mitglied wird für den Bau der Schule persönliche finanzielle Opfer erbringen. Die Weitsicht und das Beispiel unserer Vorgänger, die vor 80 Jahren die erste Hotelfachschule der Welt in Lausanne ins Leben riefen, bestärkt uns in der Überzeugung, dass eine gute fachliche Ausbildung bester Garant ist für die Bewährung im beruflichen Alltag.

- Auf der Stufe der oberen und mittleren Kader führen wir von Jahr zu Jahr mehr Kurse durch, in denen unsere Mitarbeiter mit den Grundgesetzen und Hilfsmitteln der modernen Personalführung und Organisation vertraut gemacht werden. Diesen Herbst starten wir ein weiteres Programm einer erweiterten Kadernachschulung: Die fachtechnische Weiterbildung wird einbezogen.

- Die eintägigen Weiterbildungs- und Rationalisierungskurse tragen massgebend dazu bei, den Gedanken der echten Rationalisierung in breite Kreise zu tragen.

- Das Seminar für Unternehmungsführung, die oberste Stufe unseres Aus- und Weiterbildungskonzeptes, lässt sich nach 6 Jahren des Bestehens nicht mehr wegdenken. Praxisnah und

auf die Struktur der schweizerischen Hotellerie ausgerichtet, werden jene Kenntnisse, Methoden und Techniken erarbeitet, die für die zeitgemäße Führung eines Hotelbetriebes erforderlich sind.

- Nebst diesen verbandseigenen Ausbildungsinstitutionen erwähne ich unsere aktive Mitarbeit in der schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe.

Wir erachten die systematische und permanente Aus- und Weiterbildung an allen Stufen der beruflichen Hierarchie als wesentlichste und vornehmste Aufgabe unseres Berufsverbandes. Mit allen Kräften trachten wir danach, unser Konzept der Aus- und Weiterbildung ständig auszubauen, zu verbessern, auszustalten.»

Als weitere bedeutende Einrichtungen des SHV wies Charles Leppin im weiteren auf die sozialen Kassen (Krankenkasse, Unfallversicherung, Familienausgleichskasse, Alterskasse), die Treuhänderei, den technischen Beratungs- und Dokumentationsdienst und die Planaag, den Rechtsdienst, die HOTEL-REVUE, die Stellenvermittlung, den Hotelführer, die Materialzentrale sowie die Kommissionen, Arbeits- und Studiengruppen hin.

«Mit diesen Ausführungen wollte ich keineswegs in verbändlicher Selbstbewährerücher machen. Es lag mir daran, ein Inventar unserer Tätigkeiten vor Ihnen auszubreiten, aufzuzeigen, dass unser Verband intakt ist und sich als modernes Dienstleistungsunternehmen versteht.» Der Präsident sprach sodann allen Kollegen in Kommissionen und Vorständen und allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für die hohe Leistung und den ausgezeichneten Einsatz seinen Dank aus.

Charles Leppin wandte sich in der Folge dem dornenvollen Arbeitskräfteproblem zu und rief die Petition in Erinnerung, welche zusammen mit dem Schweizerischen Wirtverein und dem Schweizerischen Verband alkoholfreier Gaststätten im Herbst des letzten Jahres eingereicht wurde:

«Mit eindrücklichen Zahlen und Fakten haben wir auf unsere prekäre Lage aufmerksam gemacht, haben dargelegt, dass dem schweizerischen Gastgewerbe 30'000 Mitarbeiter fehlen. In Gesprächen mit dem Bundesrat konnten wir unsere Forderungen begründen. Ich darf Ihnen versichern, dass wir das nur erdenklich Mögliche getan haben, um eine Verbesserung der prekären Lage zu erreichen. Noch warten wir auf den endgültigen neuen Fremdarbeiterbeschluss des Bundesrates. Zurzeit ist der Entwurf dazu in einer letzten Vernehmlassung bei den Kommissionen eingestellt. Kontakt mit den übrigen gesetzgebenden Verbänden und dem Schweizerischen Gewerbeverband werden wir nochmals versuchen, unsere vernünftigen Begehren anzubringen. Die Diskussion um das Fremdarbeiterfrage wird aber in unserem Land leider nicht nur von Gründen und Argumenten der Vernunft geleitet. Nationale Aktion und PR-Politiker haben mit ihren neuen Ueberfremdungsinitiativen neue Emotionen geweckt. Auch verschiedene grosse Gewerkschaften fordern vom Bundesrat einschneidende Massnahmen. Nächstes oder übernächstes Jahr wird das Volk einmal mehr in dieser Frage zu entscheiden haben. Wenn wir die Chancen für eine von uns vertretene Fremdarbeiterlösung realistisch abwägen, dürfen wir uns keine grossen Hoffnungen machen. Der Bundesrat ist einem außerordentlichen Druck ausgesetzt. Er hat schliesslich die Aufgabe, dem Volkswillen entsprechende Massnahmen zu treffen.

Mit der Personalknappheit leben

Ob wir wollen oder nicht: wir müssen lernen, mit der Personalknappheit zu leben. Sie wird ein Dauerzustand bleiben. Da nützt kein Schimpfen und kein Klagen, da nützen keine Demonstrationen oder gar Streiks. Jeder einzelne Unternehmer muss für seinen Betrieb versuchen, über die Strecke zu kommen. Es wird nicht zu umgehen sein, einzelne Leistungen abzubauen, das Angebot zu straffen, unter Umständen den Gast in die Leistungserstellung einzubeziehen. Denn auch der Gast muss lernen, mit der Personalknappheit zu leben. Es sind bittere Worte, die ich aussprechen muss, aber ich erachte es als die verdammteste Pflicht und Schuldigkeit eines Verbandspräsidenten, den Mitgliedern nichts vorzuhaben, oder etwas in Aussicht zu stellen, das nie eintreffen wird. Weder kann noch willelfristig dürfen wir das Heil bei den ausländischen Arbeitskräften suchen. Den Beiblatt werden sie auch im Ausland knapp. Wir müssen unsere Anstrengungen auf dem schweizerischen Arbeitsmarkt verstetigen. Wir müssen die Teilzeitarbeit vorbereiten. Frauen noch weit vermehrt mobilisieren. Wir müssen noch mehr Lehrtochter und Lehrlinge für die qualifizierte Arbeit in Küche und Service gewinnen. Der Berufsverband wird also auf diesen Gebieten seine Aktivität ausweisen. Wenn ich von unserer Ausbildungskonzeption im Detail geschildert habe, sollte ich darlegen, dass uns bereits ein gutes Instrumentarium zur Verfügung steht. Einmal mehr



(Photo ASL)

noch dieses Jahr zum neuen Vertragswerk Stellung nehmen. Nur dann können wir auf dem Arbeitsmarkt bestehen, wenn wir die Arbeitsbedingungen ständig den Erfordernissen der Zeit anpassen.

Es gab eine Zeit in der Geschichte der Hotellerie, da hatten wir wenig Gäste – das war die schlimmste Zeit. Trotzdem sind die meisten damals fertig geworden. Es gab eine Zeit, da waren die Lebensmittel knapp und rationiert. Wir sind mit Phantasie auch damals fertig geworden. Nun sind seit Jahren die Mitarbeiter rar. Ich bin überzeugt, dass in der Schweizer Hotellerie soviel Potential an Kraft, Mut und kreativem Denken vorhanden ist, dass wir auch hier den Weg finden – finden müssen.

Mit zum Dienen

Mit einem ausdrücklichen Bekennnis zum Beruf des Hoteliers schloss Präsident Leppin seine Ausführungen: «Solange wir vom Mut zum Dienen beseelt sind, erwacht uns daraus die innere Kraft, mit den Sorgen und Problemen des Alltags fertig zu werden. Gottlieb Duttweiler, dem der Dienst am Menschen tieles Anliegen war, hat zu diesem Thema ausgesprochen: «Der stetige Wille zu dienen hat etwas Unwiderrückliches an sich. Er verleiht geheime Kräfte über die Mitmenschen. Diese Wille macht sehend für menschliche Zusammenhänge, die sonst verborgnen bleibt. Er zeigt den Weg ins Herz des Menschen, das sonst verschlafen sind. Von allem geht es hier um Bedürfnisse der Menschen sichtbar, und wer solche zu befriedigen vermag, der gewinnt von den kostbaren Substanzen Achtung und Sympathie». Wir wollen bei Gästen, bei Mitarbeitern und im ganzen Volk um Achtung und Sympathie werben. Haben wir den Mut zum Dienen.

taurateurs et hôteliers et l'Association suisse des établissements sans alcool, nous avons, en automne 1972, adressé une pétition au Conseil fédéral. Nous avons, au moyen de chiffres et de faits élégants, attiré l'attention sur la précarité de notre situation. Nous avons démontré qu'il manque à l'industrie hôtelière suisse quelque 30 000 collaborateurs. Dans des entretiens avec le Conseil fédéral, nous avons pu motiver nos requêtes. Je puis donc vous assurer que nous avons fait l'impossible et tout mis en œuvre pour obtenir une amélioration d'une situation devenue intolérable. Nous attendons maintenant le nouvel arrêté définitif du Conseil fédéral sur les travailleurs étrangers. Actuellement, ce projet a été adressé aux cantons pour un dernier avis. En étroit contact avec les autres associations de l'industrie hôtelière et l'Union Suisse des arts et métiers, nous tenterons, une fois encore, de présenter nos justes requêtes. Malheureusement, dans notre pays, la discussion sur la question des travailleurs étrangers ne repose pas uniquement sur des motifs et des arguments raisonnables. Par leurs récentes initiatives sur la pénétration étrangère, l'Action nationale et les Républicains ont dévoilé de nouvelles émotions. Plusieurs grands syndicats exigent du Conseil fédéral des mesures radicales. L'opposition croit ou dans deux ans le peuple devra une fois de plus se prononcer sur cette question. Si nous évaluons avec réalisme les chances de voir aboutir une des solutions du problème des travailleurs étrangers que nous préconisons, nous ne devons pas nous laisser de grands espoirs. Le Conseil fédéral est soumis à une pression extrêmement forte. Il a finalement le devoir de prendre des mesures répondant à la volonté populaire.

Trouver de nouvelles solutions et intéresser la jeunesse

Que nous le voulions ou non, nous devons apprendre à nous passer de personnel, car cette pénurie deviendra plus ou moins permanente. Dans de telles circonstances des protestations, des plaintes, des démonstrations et même des grèves ne servent à rien. Chaque chef d'entreprise doit tenter de trouver les solutions qui conviennent à sa propre entreprise. Il deviendra inévitable de réduire certaines prestations, de schématiser notre offre et, suivant les circonstances, de faire participer nos hôtes à la production des prestations. Car nos clients aussi doivent apprendre à se passer de personnel. Les paroles que je me suis vu obligé de prononcer sont amères, mais j'estime que le président d'une société a le devoir de parler ouvertement aux membres de sa maison leur faire espérer quelque chose qui ne se réalisera peut-être pas. Il ne nous faut plus compter ni à court, ni à long terme, sur l'aide des travailleurs étrangers car, finalement déjà, ils deviennent rares dans les autres pays que nous. Nous devons intensifier nos efforts sur le marché du travail suisse et recourir encore bien davantage au travail à temps partiel des femmes mariées. Nous devons inciter encore davantage d'apprenties et d'apprentis à exécuter du travail qualifié de cuisine et de service. Notre association professionnelle étendra donc son activité dans ce domaine. Si j'ai parlé en détail auparavant de notre conception de la formation, je voulais précisément vous montrer que nous disposons déjà d'un «instrument» capable de nous rendre de précieux services. Une fois de plus, je demande à tous nos collègues de se passer de personnel et de l'organisation. Les cours d'un jour de perfectionnement et de rationalisation contribuent d'une manière déterminante à faire pénétrer l'idée de vraies rationalisations dans de plus larges milieux.

On ne saurait plus se passer du séminaire pour chefs d'entreprise – degré le plus élevé de notre conception de la formation et du perfectionnement professionnels – qui existe depuis 6 ans. Axé

sur la pratique et sur la structure de l'hôtellerie suisse, il permet de prendre connaissance des méthodes et techniques qui sont devenues indispensables à une gestion moderne d'entreprise hôtelière.

Nous estimons que la formation et le perfectionnement systématiques et continués, tous les degrés de la hiérarchie professionnelle, sont une des plus nobles et plus importantes tâches de notre association professionnelle.»

SSH: Une entreprise de service moderne

M. Leppin évoque également le rôle et les différents aspects de notre organisation de service: les caisses sociales, les fiduciaires, le service de consultations techniques et de documentation, la Planaag, le service juridique, l'HOTEL-REVUE, le service de placement, le service des membres et le guide des hôtels, le service du matériel.

«Dans les commissions, ainsi que dans les groupes de travail et d'étude, nous élaborons de nouveaux principes et de nouvelles conceptions qui serviront à déterminer, à long terme, la politique de notre organisation. Nous élaborons de nouveaux instruments de travail pour les praticiens. Je n'entends nullement, par cette énumération, «encenser» moi-même notre société. Ma seule intention était de dresser l'inventaire de nos activités et de montrer que notre organisation demeure intacte et s'avère une entreprise de service des plus modernes.

J'éprouve ici le besoin sincère de remercier très cordialement tous ceux de nos collègues qui œuvrent dans les commissions et comités, ainsi que nos collaboratrices et collaborateurs pour leur grand travail et leur inlassable dévouement.

Le marché du travail

La situation du marché du travail ne nous a jamais encore auparavant causé autant de soucis et de préoccupations que ces derniers mois. En commun avec la Fédération suisse des cafetiers, res-

Le sens d'une véritable hospitalité et le courage de servir

Il fut un temps dans l'histoire de l'hôtellerie où nous n'avions que très peu de clients – ce fut la pire période. Malgré cela, la plupart des hôteliers sont parvenus à maîtriser la situation. Il fut un temps où les denrées alimentaires étaient rares et rationnées. Avec un peu de fantaisie, nous sommes parvenus également à satisfaire autant que possible notre clientèle. Maintenant, depuis quelques années, nous manquons de collaborateurs. Mais je suis convaincu que l'hôtellerie suisse dispose d'un potentiel suffisant de force, de courage et d'idées créatives pour trouver, dans ce cas aussi, la voie à suivre.

Je ne serai pas fidèle à moi-même, si malgré tous les soucis qui nous assaillent, malgré tous les obstacles que nous devons surmonter dans notre travail, je ne faisais pas devant vous profession de ma foi en notre magnifique métier. Car nous ne vendons pas seulement des chambres, des repas, des boissons – nous essayons jour après jour de faire vivre à nos hôtes une véritable hospitalité. Tant que nous serons animés du courage de servir, nous aurons la force intérieure nécessaire pour maîtriser les soucis et les problèmes quotidiens.

Nous voulons gagner le respect et la sympathie de nos hôtes, de nos collaborateurs et de la population tout entière. Ayons donc le courage de servir. (Titre et intertitres sont de la Rédaction.)

La voix de notre président ...

Nous avons le plaisir de publier ci-après de larges extraits de l'allocution prononcée, lors de l'assemblée publique des délégués qui s'est déroulée à Crans le 6 juin, par le président central de la SSH, M. Charles Leppin:

«Nous partageons avec toute notre économie, les soucis qui causent les conséquences inquiétantes d'une inflation galopante. Nous sommes largement d'accord avec les mesures prises par le Conseil fédéral pour lutter contre cette inflation et nous essayons de toutes nos forces, de contribuer au succès des efforts déployés par les autorités, car nous avons intérêt à demeurer concurrentiels sur le plan international. (...) L'esprit d'entreprise n'a pas risqué

Quant à la liquidation du système électromagnétique de réservations de chambres IRS, c'est avec courage, entrain et confiance que nous avons mis sur pied cette forme moderne de réservation, entreprenant ainsi quelque chose d'audacieux et comportant beaucoup de risques. Notre initiative n'a malheureusement pas été couronnée de succès.

L'échec et la liquidation de ce système nous ont causé de graves soucis. Le thème de l'IRS a largement dominé les discussions qui ont eu lieu ces derniers mois au sein de notre société. Nos finances ont été lourdement obérées, car ce n'est pas peu de chose pour une association de 3500 membres, d'éponger une perte de plus de 2 millions de francs. Mais j'aimerais constater encore, ici même, que la SSH n'est pas pour cela désespérément endettée. Depuis des années, notre société, est animée d'un esprit d'entreprise qui, par la force des choses, ne va pas sans risque et pratique une politique dynamique. Nous avons tiré un trait sous cette douleuruse entreprise, assaini la situation et je puis vous assurer que, malgré ce coup du sort, il n'y a pas de raison de perdre la foi dans le bien-fondé d'une telle politique pour une société comme la nôtre. Naturellement, économiser partout où nos principales activités n'ont pas à en souffrir, est devenu un impératif de l'heure.

Nous nous sommes presque trouvés, ces derniers mois, dans la situation de quelqu'un qui, à table, voit une tache sur la veste de la personne assise en face de lui. La tâche l'irrite à tel point que, pour finir, il ne voit plus qu'eux et non le bel habit de son vis-à-vis. C'est humain et compréhensible. Nous pouvons maintenant considérer dès lors ensemble le complet que la SSH a revêtu, et nous pouvons constater, non sans fierté, que ce complet lui va bien, que c'est un complet moderne sur mesure.

La formation professionnelle: une noble tâche

C'est avec plaisir que je puis faire état de nombreux et beaux succès. J'aimerais en premier lieu, attirer votre attention sur les résultats des efforts intensifs que nous avons déployés depuis de nombreuses années dans le domaine de la formation et du perfectionnement professionnels et mathématiques.

Nos hôpitaux-scolles sont propres. Ils ont fait leur preuve. Année après année, il y a toujours davantage de jeunes Suisses et Suisse qui reçoivent une formation professionnelle remarquable. Nous avons, ce printemps, mis sur pied un nouveau degré de formation pour les jeunes filles: pour la première fois, dans le cadre de l'enseignement par étape, nous formerons des assistantes de direction. Le programme de l'Ecole hôtelière Lauanne a été adapté aux exigences de no-

Hotellerie und Landwirtschaft – zwei Partner

Zwei Wirtschaftszweige, die in verschiedenen Sektoren zu Hause sind – die Landwirtschaft in der Utoproduktion, die Hotellerie in den Dienstleistungen –, können und müssen sich ergänzen. Sie können nicht Gegner sein, nur Partner, auch dort, wo sich vielleicht ihre Interessen scheiden.

Hotellerie und Landwirtschaft berühren sich in drei wesentlichen Gebieten: bei der touristischen Infrastruktur, bei der Verwertung landwirtschaftlicher Produkte und auf dem Arbeitsmarkt.

Touristische Infrastruktur

Zum ersten Punkt wäre zu sagen: Wir Schweizer lieben keine Kurorte aus der Rente. Unser Fremdenverkehrsangebot bildet Teil eines organischen Ganzen, zu dem auch die Landwirtschaft gehört. Ohne die Präsenz einer landwirtschaftlichen Bevölkerung gerade in den Kurorten des Alpenraums wäre unsere touristische Infrastruktur nicht das, was sie ist und bleiben soll. Die Interessen der Hotellerie gebieten namentlich auch die Erhaltung einer lebensfähigen Landwirtschaft im Berggebiet und in der Hügelzone unseres Landes. Jedes vernünftige Entwicklungskonzept für das Berggebiet muss dieser Tatsache Rechnung tragen.

Verwertung landwirtschaftlicher Produkte

Und nun zum zweiten Punkt: Die Hotellerie ist einer der Verteiler und Verarbeiter landwirtschaftlicher Produkte. Dabei sind ein paar Besonderheiten zu berücksichtigen. So braucht die Hotellerie mehr und qualitativ besseres Fleisch als der Durchschnittskonsument. Schliesslich will sie ja internationales Niveau in der Gastronomie beweisen. Anderseits und hier steht die Hotellerie nicht allein da – zwingt der Personalmangel zur Konzentration auf landwirtschaftliche Produkte höherer, industriell verarbeiteter geputzte.

Trotzdem kann die Schweizer Hotellerie keinen Convenience-Food-Kult anstreben. Es gibt nämlich einen ganzen Zwischenbereich von Frisch- und Dauerprodukten, wo die Zusammenarbeit von Hotellerie und Landwirtschaft noch ohne Zwischenhandlung der Lebensmittelindustrie möglich ist. Denken wir an die Erdbeeren, aus dem Wallis, die – leider dieses Jahr mageren und teuren – Kirschen aus dem Baselbiet, denken wir aber auch an einen schönen Teil der Milchprodukte. Hier vollzieht sich der Austausch zwischen der Landwirtschaft und ihren Verteilerorganisationen einerseits und der Hotellerie anderseits noch direkt.

Es wäre wünschenswert, wenn sich beide Seiten dieser Möglichkeiten noch besser bewusst würden. Unsere Hoteliers sollen auf das Frischprodukteange-

bot unserer Landwirtschaft in ihrer gastronomischen Planung noch besser Rücksicht nehmen, und die Landwirtschaft soll sich noch stärker bemühen, ihre Produkte in einer für die Hotellerie und ihre Gäste attraktiven Form zu präsentieren.

So helfen sich Landwirtschaft und Hotellerie gegenseitig und leisten erst noch einen Dienst am ganzen Land – gute Präsentation landwirtschaftlicher Erzeugnisse ist nämlich gelungene Landeswerbung!

Arbeitsmarkt

Zum dritten Punkt – dem Arbeitsmarkt – wäre zu sagen, dass beide «im gleichen Spital krank» sind. Hotellerie und Landwirtschaft fehlen die Arbeitskräfte. Beide brauchen zur Aufrechterhaltung ihrer Produktion Saisoniers. Dabei bestehen leider erhebliche Unterschiede in der Zulassungspraxis zwischen Landwirtschaft und Gastgewerbe. Es läge vielleicht durchaus im gegenseitigen Interesse, wenn die Unterschiede im Saisonnierregime zwischen Landwirtschaft und Hotellerie ausgeräumt werden könnten. Hinzuweisen wäre auch noch auf die Tatsache, dass manche Landwirte in den Fremdenverkehrsgebieten Teilzeitbeschäftigte ausüben, die sie mit der Hotellerie verbinden. Andere schöpfen Nebeneinkommen aus der Parahotellerie, der Vermietung von Zimmern und Ferienwohnungen, und zwar um so leichter, je eher am betreffenden Kurort auch eine leistungsfähige Hotellerie besteht.

Diese paar Zusammenhänge unterstreichen These bedrängen, dass die Schweizer Hotellerie, um sich international behaupten zu können, auch eine leistungsfähige Schweizer Landwirtschaft braucht. Dabei gilt es allerdings auch die preispolitischen Grenzen zu erkennen. Die Schweiz hat nach wie vor ein höheres Niveau der Landwirtschaftsprise als ihr Nachbar und erst recht als ihre neuen Konkurrenten auf dem internationalen Fremdenverkehrsmarkt. Trotzdem ist – dank den unternehmerischen Anstrengungen unserer Hoteliers – die Schweiz nie zur touristischen Preislinie geworden. In der Hotellerie weiss man, dass auch die Landwirtschaft unternehmerisch zu denken beginnt. Gerade deshalb wird man in Zukunft noch besser miteinander reden können.

R. S.



Ein Stadion-Restaurant braucht nicht ein farbloses, unfreundliches Zwecklokal zu sein. Später und ihre Fans sind sicher glücklich auch an jenen Tagen zur Stätte ihres Interesses zu pilgern, an welchen keine Veranstaltung stattfindet, sofern dort ein einladendes Restaurant und eine kurzwellige Bar für endlosen Dispute um den letzten und den nächsten Match zur Verfügung stehen. Das hier abgebildete, freundliche Restaurant nennt sich «Orange Fair». Es wurde von der Firma Gastropal beim Stadion der Stadt Zug eingerichtet und wird auch von ihr betrieben.



Association suisse des écoles d'alpinisme

(ATS) L'Association suisse des écoles d'alpinisme s'est organisée, récemment à Bex, une conférence de presse dirigée par son président, M. Denis Bertholet (Verbier). Fondée en 1969, elle compte 14 sections.

Ses porte-paroles se sont surtout fait les défenseurs d'un idéal, l'amour de la montagne, soutenus par M. Roger Bonvin, président de la Confédération et guide d'honneur, et H. Hermann Steuri, président de l'Union internationale des guides de montagne.

Les écoles d'alpinisme de notre pays ont pour but de développer l'enseignement de l'alpinisme d'été et d'hiver, de l'unité et de favoriser la formation technique et culturelle des guides. Leur rôle est de prévenir autant que possible les accidents par une formation appropriée, de faire comprendre que la force physique n'est rien sans la force morale et que seule une technique irréprochable permet de vaincre les difficultés. Ce rôle consiste aussi à rendre les élèves attentifs aux beautés, mais aussi aux dangers cachés, de cet environnement nouveau pour eux et d'éveiller en eux le sens des responsabilités envers leurs camarades. Petit à petit, l'alpinisme devient une école, un tonique.

Il convient cependant de faire la distinction entre une école d'alpinisme et une école d'escalade qui n'enseigne qu'un des aspects de l'alpinisme, étranger au sport de compétition, parce que la montagne forme un tout.

Mme Marianne Kaegi, de l'Office national suisse du tourisme, a signalé l'intérêt manifesté pour les écoles d'alpinisme en Amérique et en Australie d'où arrivent de très nombreuses demandes de renseignements.

Für die Bibliothek

Lehrbuch der Küche

Eugen Pauli

7. Auflage, total neu gestaltete Auflage, Format 21x24 cm, 400 Seiten, 32 Farbseiten, mit 50 Farbbildern, über 500 Schwarz-Weiss-Zeichnungen. Fachbuch-Verlag: Union Helvetica, Luzern. Preis: 49.40.

Die 7. Auflage stellt ein von Grund auf neugestaltetes Lehrmittel dar. Es basiert auf den neuesten Erkenntnissen der Ernährungs- und Kochtechnik sowie der klassischen Kochkunst. Als einziges Lehrbuch enthält es alle Kapitel, welche für Theorie und Praxis in Frage kommen. Dabei sind im ersten Teil neue Richtlinien und Wege für die zukünftige Produktionsplanung, neuste Aufbereitungssysteme, sowie eine umfassende Warenkunde besonders erwähnenswert. Im zweiten Teil, der eigentlichen Kochkunde, werden neben den Zubereitungen der Speisen und Süßspeisen auch physikalische und chemische Vorgänge, sowie Convenience-Food behandelt. Die Gestaltung der Grundzubereitungen darf als Novum von wegweisender Bedeutung gewertet werden. Alle Grundrezepte sind standardisiert und ermöglichen daher die Herstellung eigener Ableitungen.

Das neue Lehrbuch ist vor allem für die Ausbildung der Köche und die Vorbereitung auf die höhere Fachprüfung für Küchenchefs gedacht. Die separaten Kapitel und neu erschienenen «Unterrichtsblätter» sind sowohl den programmierten Schulunterricht als auch die Erreichung der genannten Ziele dienlich.

Das richtungweisende «Lehrbuch der Küche» ermöglicht einem weiteren Kreis, vom Service-Personal über die Restauratoren, Hoteliers, Metzger, Küchenplaner und Architekten, bis zur Hausfrau, ihre Fachkenntnisse zu vertiefen und nutzendbringend für die Zukunft anzuwenden.

Sport und Fremdenverkehr

Dr. Hans Stoessel:

Die Bedeutung des Sports für den schweizerischen Fremdenverkehr, «Sankt Galler Beiträge zum Fremdenverkehr und zur Verkehrsirtschaft, Reihe Fremdenverkehr, Band 3, 16: Seiten, kartonierte Fr./DM 29.80 (Verlag Paul Haupt, Bern).

Der Sport ist zum eigenlichen beherrschenden Faktor im schweizerischen Fremdenverkehr geworden. Während beinahe sechs Monaten gibt heute der Ski- und Wintersport dem schweizerischen Fremdenverkehr das Gepräge. Allmählich setzt sich auch im Sommer der Slogan der «aktiven Ferien» durch. In dem soeben erschienenen Buch werden neben einer Analyse der Bestimmungsfaktoren des Sportfremdenverkehrs die Strukturwandlungen im schweizerischen Fremdenverkehr unter dem Einfluss des Sports untersucht. Anhand eines Inventars der Sportanlagen werden die schwierigsten auf Mitteleuropa und hier insbesondere Deutschland ausgerichtet. Durch vermehrte Akquisition von Einzelgästen soll das Beau Rivage immer weniger auf Gruppen abstellen müssen. – Noch der Erwähnung bedürfen die Direktionswohnung sowie die drei neuen Doppelzimmer, die durch den Ausbau des Westflügels gewonnen wurden: Sehr geräumig, geschmackvoll und komplett (TV, Safe, Kühlschrank usw.) eingerichtet. Wir wünschen belmilion den Erfolg, den es verdient: den grossen.

GFK.

Das Schwarze Brett ▶

Mitteilungen der Lieferanten

Junge Kochelle

Zu den besonders gelungenen Beispielen erfolgreicher Öffentlichkeitsarbeit, die nicht nur der organisierten Firma, sondern auch einem verdienstvollen Zweck dient, gehört die jährliche Lehrlingsprämierung durch die Högl Nährmittel AG, Arbon. Die besten Kochlehrerinnen aus allen Kantonen der deutschen Schweiz waren dieses Jahr zum siebtenmal einem zahlreich erschienenen Publikum vorgestellt. Ein originelles Quiz vermittelte einen guten Eindruck vom Bildungsstand der Kandidaten.



Ein offenes Wort an alle Direktoren von Hotels, Spitätern, Kliniken, Heimen, Sanatorien, an alle Regierungsräte, Vorsteher und Sekretäre der Baudepartemente, an alle Kantonsingenieure, Zeughausverwalter und Generalunternehmer.

Wenn es um den Bau von Grosswaschanlagen geht, sind hunderterlei Details zu bedenken. Darum sollten Sie sich rechtzeitig 3 kritische Fragen stellen:

1. nach der Erfahrung
2. nach der Planung
3. nach der Qualität

Eine Zusammenfassung unserer 3 kürzlich erschienenen Inserate. Zur besseren Übersicht. Zum Nachlesen. Zum Aufbewahren. Oder als Diskussions-Grundlage.



Die Schulthess-Antwort zum Thema «Erfahrung».

Wem vertrauen Sie sich lieber an? Dem Piloten, der in 2000 Flugstunden alle erdenklichen Situationen gemeistert oder dem Neuling, der eben sein Brevet erworben hat?

Auf Grosswaschanlagen übertragen, sollten Sie sich fragen: Wer hat die meisten Waschstunden hinter sich? Wer besitzt also die längste und vielseitigste Erfahrung? Wer kann Ihnen mehr liefern als «nur» erstklassige Maschinen: eine bis ins Detail durchdachte Gestaltung von Arbeitsablauf und Arbeitsplätzen? Wer plant, konzipiert, projektiert und überwacht den Bau von A bis Z?

Seit rund 70 Jahren bauen wir Waschautomaten, und seit über 50 Jahren Grosswaschanlagen. Und zwar auch als Generalunternehmer. Kaum jemand hat also mehr Waschstunden, mehr Erfahrung, mehr Know-how aufzuweisen. Und diesen Vorsprung haben wir uns nicht nur in der Schweiz erworben. Heute stehen Schulthess-Grosswaschanlagen in aller Welt – in mehr als 25 Ländern.

Insgesamt haben wir Hunderte von Grosswaschanlagen mit Tageskapazitäten von 1 bis 15 Tonnen gebaut. Werverdient also mehr Vertrauen? Wer gibt Ihnen die grösste Sicherheit, dass Sie beim Bau einer Grosswaschanlage die richtige Entscheidung treffen?

Ein Auszug aus unserer «weltweiten» Referenzliste

Schweiz

Hôtel du Rhône, Genève
ca. 3,5 Tonnen Tagesleistung

Hôpital de Zone, Morges
Wasch-Extraktoren mit reiner und unreiner Seite
2 Tonnen Tagesleistung

USA

Mt. Airy Lodge Motel, Pocono, Pennsylvania
ca. 4 Tonnen Tagesleistung

Swiss O Matic Laundry, Hicksville, N.Y.
ca. 3 Tonnen Tagesleistung

Jugoslawien

Jugotanker-Turistshotel, Zadar
ca. 15 Tonnen Tagesleistung

Hotelsko Turisticko produzece
Dubrovnik
ca. 8 Tonnen Tagesleistung

Deutschland

Hamilton-Cotton GmbH, Düsseldorf
verschiedene Wäscherei-Anlagen mit je ca. 1 Tonne
Tagesleistung

Frankreich

Maison de Santé,
St-Jean de Dieu, Lyon
ca. 5 Tonnen Tagesleistung

Italien

Ospedale Galliera, Genova
ca. 3 Tonnen Tagesleistung

Tunesien

Hôtel Les Orangers, Hammamet
ca. 2 Tonnen Tagesleistung



SCHULTHESS
Generalunternehmer für Grosswaschsysteme

2.

Die Schulthess-Antwort zum Thema «Planung»

Wir ziehen es vor, bei Offerten immer mit klarem Wasser zu waschen – auch wenn wir den einen oder anderen Auftrag dadurch verlieren sollten.

Das heisst: Unser Spezialisten-Team für Grosswaschanlagen beschränkt sich bei Planung und Kostenberechnung nicht auf die eigentliche Waschanlage, um mit dem günstigsten Angebot blenden zu können. Sonder es studiert und klärt für Sie alle mit dem Bau und Betrieb einer Grosswaschanlage zusammenhängenden Fragen.

Wir planen die Waschstrasse sozusagen von hinten, von der Lingerie aus. Weil sich hier erfahrungsgemäss 90% aller Arbeitskräfte konzentrieren, und demnach durch eine optimale Gestaltung hier mehr Personal eingespart werden kann als bei den 10% auf der Wäschereiseite.

Wir fragen genau nach Menge, Art, Grösse, Gewicht, Material der Wäschestücke, die pro Tag und Stunde «bewältigt» werden müssen.

Wir wollen wissen, welche Anforderungen an die 3 Qualitäten Sauberkeit, Finish (Glätte, Faltung usw.) sowie Desinfektion gestellt werden.

Ferner, ob (und wenn ja, wie hohe) Kapazitätsreserven in Wäscherei und Lingerie einzuplanen sind.

Wir klären ab, ob sich eine hochmechanisierte Anlage – die einen internen Mechaniker bedingt – für Sie lohnt. Und wieviel Prozent Ausfall Ihre Grosswaschanlage im Notfall und für wie lange vertragen kann. (Dies gibt auch Antwort auf die Ersatzteilfrage.)

Ausserdem beziehen wir Geländekosten, Installationskosten, Wartungskosten, Beheizungsart und Amortisationsdauer in unsere Berechnungen mit ein.

Erst nach all diesen Recherchen bestimmen wir mit Ihnen Art und Kapazitäten der Maschinen bzw. die Gestaltung der ganzen Waschstrasse. Lösungen nach Mass sind für uns kein Problem, weil das Schulthess-Programm an Extractoren, Transit-Wäschestrassen und Gegenstrom-Durchlaufwaschern wirklich lückenlos ist.

Kurzum, weil wir es so genau nehmen, weil wir an alles denken, alles studieren und analysieren, können Sie von Schulthess eine realistische Offerte für eine optimale Lösung erwarten.

3.

Die Schulthess-Antwort zum Thema «Qualität»

Ob wir nun einen kleinen Haushaltautomaten herstellen oder einen Extractor für eine Grosswaschanlage bauen, eine Muldenmangel oder einen Tumbler:

Über Qualität lassen wir nicht mit uns streiten. Darum verzichten wir trotz aller Automation nicht vollends auf die handwerkliche Leistung.

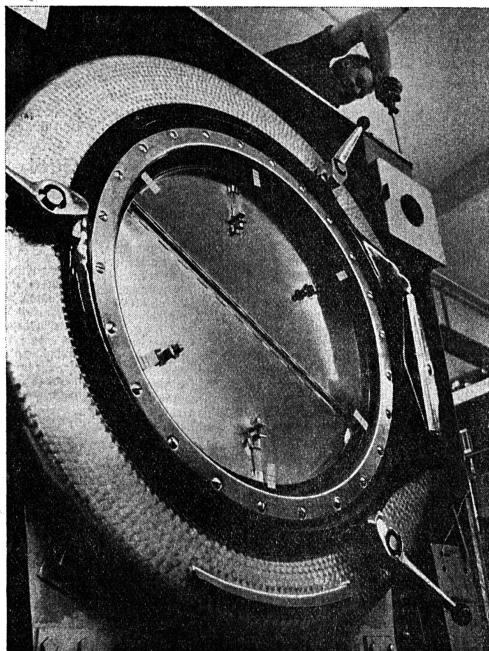
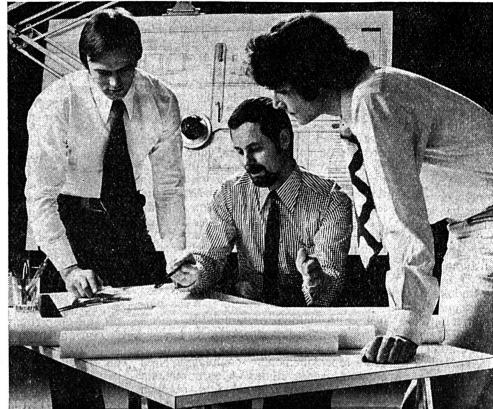
Der oft pausenlose Grosswaschbetrieb stellt naturgemäß ungleich höhere Anforderungen an Robustheit und Zuverlässigkeit von Material und Technik als die Haushaltwäsche. Anforderungen, die sich nach unserer Ansicht nur durch höchste Perfektion und Solidität erfüllen lassen.

So sind denn alle unsere Extractoren – immerhin deren 8 mit Fassungsvermögen von weniger als 6 bis 180 kg – echte Beweise konstruktiver Spitzenleistung. Erst sie ermöglicht die bisher kaum erreichten Schwingdrehzahlen bis zu 1400 T/min. Natürlich könnten auch wir uns so viel Mühe sparen und dann unsere Grosswaschanlagen noch billiger anbieten. Aber wäre Ihnen gedient mit wiederholten Stillstandstunden, häufigen Reparaturen, geringerer Lebensdauer? Das Billigere wäre für Sie letzten Endes das Teurere.

Wie lange Schulthess-Grosswaschanlagen wirklich laufen, können nicht einmal wir mit Bestimmtheit sagen. Wir wissen nur, dass einige vor 30 Jahren erstellte immer noch klaglos funktionieren.

Darum finden wir es auch heute noch richtig, über Qualität etwas konservativer zu denken.

Einige Schulthess-Spezialisten für Grosswaschanlagen.



Hôteliers et restaurateurs à la découverte d'eux-mêmes

Un séminaire en Suisse romande

A l'Hôtel Ermitage, dans le magnifique site de Châtel-St-Denis/Les Paccols, haut-lieu du tourisme franco-suisse et romand, hôteliers et restaurateurs se sont retrouvés sur les bancs de l'école. En effet, le Service de la formation professionnelle de la SSH a organisé un séminaire intitulé «l'homme dans l'entreprise». Ce séminaire a eu lieu du 21 au 24 mai 1973 et a été animé par M. J.-J. Bakkers, consultant dans le domaine de la formation et la psycho-sociologie des entreprises et des organisations.

M. Bernard Zaugg, responsable de l'organisation du cours, souhaita la bienvenue aux participants et précisa que ce séminaire avait lieu l'automne passé pour la première fois. Grâce aux capacités de M. J.-J. Bakkers, les candidats purent bénéficier de précieux conseils et demandèrent avec enthousiasme le renouvellement de ce cours.

L'image de soi-même par la TV

A l'aide de moyens techniques très modernes, tels que la télévision en circuit fermé, M. Bakkers permit d'embles à chacun de constater, lors de sa présentation devant le groupe, que l'image qu'il se fait de lui-même n'est pas celle que les autres. Le cours était alors lancé et l'animateur développa son plan de travail qui comprenait notamment entre les points suivants:

«Connaissance de soi»:

Mieux se connaître pour mieux se gérer. Connaissance de soi-même. Comment me vois-je? Comment vois-je les autres?

«Relation à deux»:

Une personne en rencontre une autre: que se passe-t-il? Lorsque nous sommes deux, trois éléments entrent en jeu: moi, moi et la qualité du lien.

«Situation de groupe»:

Mon rôle dans le groupe – règles, langues, codes moraux personnels et réactions mutuelles. Comment un groupe peut-il devenir groupe?

«Autorité»:

Découvrir un style d'autorité qui me soit personnel, harmonisé. Retrouver le sens

de la «responsabilité» de la conduite des hommes. Nécessité de gérer pour suivre: dans l'entreprise, au «changer» s'ajoute «le faire changer».

«Assistance éducative de l'autre»:

La négociation n'est possible qu'entre partenaires éduqués l'un et l'autre; l'éducation est aussi le prix de la continuité de la direction.

La vie en commun:

Durant les repas et les soirées, les conversations s'aguerrirent spécialement sur les questions de tenue du personnel, propreté, coupe de cheveux, boutons de manchettes, bagues et bracelets. De nombreux participants firent part d'expériences vécues et décrivent l'organisation de leur entreprise. De plus, une ambiance détendue régna durant toutes ces journées.

L'impression des participants et participants

Les participants se déclarèrent enchantés de ce cours. Leurs commentaires reflètent l'intérêt et l'utilité de ce cours, ses possibilités d'application pratique, la nécessité de telles rencontres, leur rôle dans l'avenir et les qualités de l'animateur.

Ce séminaire fut une réussite. L'artisan de ce succès, M. J.-J. Bakkers, a fait profiter les hôteliers et restaurateurs romands de ses larges connaissances. Nous l'en remercions chaleureusement. Un tel cours sera renouvelé fréquemment. Il apporte à nos hôteliers et restaurateurs les éléments indispensables au maintien et au développement de la profession à l'heure où l'hôtellerie et le tourisme prennent l'essor que l'on sait.

B. Zaugg

cours entre 6.00 h et 24.00 h, soit en moyenne un train toutes les 22 minutes.

Capacité et confort accrue

Dans le but d'offrir un confort accru à une nombreuse clientèle, le MOB a acquis 5 nouvelles voitures à voyageurs. Sans avoir l'allure aérodynamique des turbotrains ou des nouvelles compositions intervilles, ces véhicules se distinguent des précédents par leur construction en métal léger. En choisissant le même modèle de voiture que celui livré à d'autres entreprises de chemins de fer (CFF ligne du Brüng, BOB, FO), une économie importante sur le coût de construction a été réalisée. Il sera ainsi possible de conduire des trains avec 5 voitures, sur des rampes de 73/000, d'une capacité de 420 places assises par train (automotrice comprise) d'où une augmentation sensible de la capacité de transport. Ces voitures offrent 66 places assises, sont équipées de haut-parleurs

et d'un porte-skis placé sur la plateforme.

De nombreuses améliorations ont également été apportées aux voies, aux aiguillages et au matériel roulant.

Abonnements régionaux

L'introduction d'un service régional a conduit le MOB à étudier un nouveau type de transport. L'étude entreprise a fait ressortir que la création d'un tel abonnement répondait aux intérêts des usagers de nos lignes.

C'est ainsi qu'un «abonnement régional à casse» a été mis en vente le 3 juin 1973.

*

Nul doute que ces diverses améliorations et innovations, introduites en fonction des nouveaux besoins des usagers, rendront aussi de précieux services à la clientèle touristique fort nombreuse dans toute cette région desservie par le MOB.

Un établissement thermal va faire peau neuve

Un important projet à Lavey-les-Bains

L'établissement thermal cantonal vaudois et le Grand Hôtel de Lavey-les-Bains font l'objet d'un vaste et important projet de transformation et d'agrandissement, capable de donner à la station thermale vaudoise le second souffle dont elle a besoin.

Les origines de l'établissement cantonal remontent à 1831, année de grâce où l'on découvrit la source thermale qui attire immédiatement l'attention du monde médical. Plusieurs sociétés exploitent en fermage les eaux de cette source jusqu'en 1928 où l'Etat de Vaud racheta tous les immeubles pour créer son établissement thermal cantonal. Diverses améliorations leur furent apportées par la suite.

La prochaine étape

Pour maintenir l'établissement au rang des stations thermales modernes, il était nécessaire d'envisager beaucoup plus que de simples réfections. C'est la raison pour laquelle le Département de l'intérieur et de la santé publique décida d'entreprendre une étude complète de l'établissement, de manière à définir son avenir et à préciser les travaux qui devraient être entrepris. Dix ans se sont écoulés depuis lors et l'on est en mesure aujourd'hui de passer à la phase définitive.

Le projet de rénovation prévoit une restructuration complète de l'établissement. L'établissement fera l'objet d'une modernisation et d'une adjonction d'installations de chauffage et sanitaires dans l'immeuble actuel; il sera en outre complété d'une annexe qui permettra de porter sa capacité à 60 à 100 lits. L'hôpital sera transformé, stérilisé et agrandi; il pourra accueillir 100 personnes. Le bâtiment

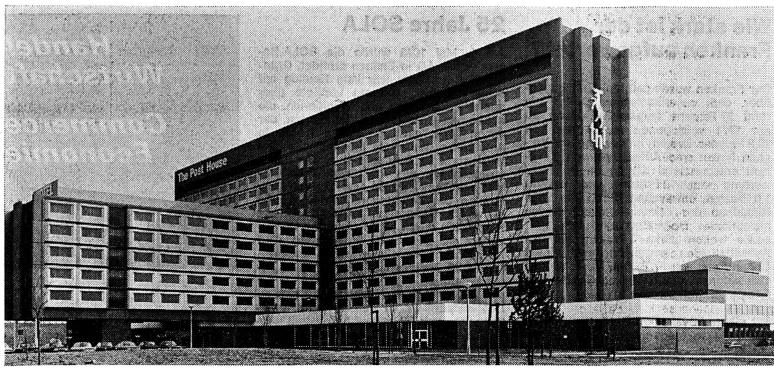
des bains, trop vétuste, sera démolie et remplacée par un complexe médical avec piscines; plus de 300 traitements balnéaires pourront être dispensés quotidiennement. Il est également probable qu'une nouvelle construction vienne remplacer le bâtiment de la source, afin de permettre d'abriter les sources d'eau thermale et leurs installations de pompage. Enfin, on procédera à l'édification d'une maison destinée au personnel stable et temporaire de l'établissement.

Coût: plus de 34 millions de francs

On prend mieux conscience de la dimension de ce projet en apprenant son coût total, devisé actuellement à quelque 34.5 millions de francs; l'établissement, il est vrai, joue un rôle médical de première importance qu'il serait trop long d'abor-der ici. En possession d'un projet définitif avec devis estimatif détaillé et d'une nouvelle source d'eau thermale, les études vont se poursuivre jusqu'à l'élaboration des plans d'exécution. Cette phase de travail précéde la mise en œuvre des chantiers. Elle doit vraisemblablement se terminer à fin 1974. Les travaux de construction pourraient débuter en 1975 et se poursuivre pendant 3 ans. Le canton de Vaud disposerait alors d'une station thermale moderne, appelée à compléter judicieusement son équipement et à connaître un grand rayonnement.

Le résultat final sera une station thermale moderne et élégante.

DU 23 SEPTEMBRE 1973 AU 23 OCTOBRE 1973



Le plus grand des 33 «motor hotels» du groupe Trust Houses Forte est, affirme-t-on, le plus grand du monde, vient de s'ouvrir à l'aéroport de Londres (Heathrow). Il est doté de 600 chambres, de deux grandes salles de congrès et de 56 plus petites et a coûté £ 6 500 000. Toutes les chambres ont la radio, la télévision, le téléphone, une salle d'eau et des

appareils pour faire à toute heure le thé ou le café; en raison de la proximité de l'aéroport, toutes les fenêtres sont doubles, insonorisées et ont l'air conditionné, comme toutes les salles publiques. Celles-ci ont été décorées par Michael Inchbold, qui s'est laissé inspirer par les créations du grand ingénieur Isambard

Brunel, notamment son paquebot «Great Britain». L'hôtel a été construit en 24 mois seulement, d'après les plans de l'ingénier en chef du groupe, Nelson Foley. Il a pu ainsi bénéficier de la subvention de £ 1000 par chambre offerte par le gouvernement aux hôtels terminés avant le 31 mars 1973. R. E.

Lettre de Londres

Prolifération d'hôtels en Angleterre

Il a déjà été question dans ces chroniques de la mesure prise par l'ex-gouvernement travailliste pour remédier au manque de lits d'hôtels en Angleterre. Une généreuse subvention de 1000 £ par chambre, allant jusqu'à 1250 £ dans certaines régions, devrait être l'outil à développer, avec dépens de contribuable, naturellement aux hôtels construits entre mars 1969 et mars 1973.

De plus, des prêts pouvant aller jusqu'à 500 000 £ étaient consentis dans certains cas. L'équipe de W. Harold Wilson croyait que le total de ces subventions se monterait à 25 ou 30 millions de livres au plus. En réalité, ce sont plus de 60 millions de livres qui ont été ainsi injectés dans l'industrie hôtelière britannique. De ce fait, la capitale, à elle seule, a augmenté le nombre de ses lits d'hôtel de près de 50 000, et, d'après les derniers chiffres officiels, le total pour l'ensemble du pays se monte à 100 000 nouveaux lits soit dans de nouveaux hôtels, soit dans des établissements modernisés. Et ce n'est pas tout: à côté de la douzaine de grands hôtels créés dans la région londonienne au cours des six derniers mois, on compte qu'un pareil nombre de vastes établissements seront ouverts d'ici à septembre.

Holiday Inn ouvre simultanément trois hôtels dans la région londonienne: l'un, avec 246 lits, dans le quartier central de Marable Arch, près de Hyde Park; l'autre, de 301 lits, à Swiss Cottage, qui sera en même temps le bureau principal des opérations européennes de l'organisation-mère, la Canadian Holiday Inn Corporation; le troisième, enfin, de 300 lits, à l'aéroport de Heathrow, le tout ayant coûté 8 000 000 de livres environ. Comme il est aujourd'hui d'usage dans les maisons de cette chaîne, toutes les chambres ont la télévision en couleur, la radio, le conditionnement d'air individuellement réglable, une salle d'eau, tandis que les hôtels ont une piscine chauffée et un sauna. Celui situé à l'aéroport aura de plus une salle de gymnastique, des courts de tennis, et un parcours de golf qui sera prêt en 1974. Un quatrième Holiday Inn, devant coûter 2 500 000 £, doit être construit non loin de là, entre Slough et Windsor.

Trust Houses Forte

Quelques jours auparavant, le groupe Trust Houses Forte avait inauguré au même aéroport de Heathrow sa plus grande Post House, avec 600 chambres, d'un coût de 6 500 000 £. Conçue en particulier pour les groupes et le congrès, elle a deux restaurants, deux grandes et 56 petites salles de conférences ainsi que tous les services de secrétariat désirables pour les hommes d'affaires, tandis que les chambres ont le confort qui est devenu la norme dans les 33 motor hotels du groupe, y compris la télévision, la radio, une salle d'eau, le téléphone.

Lex

Presque en même temps, le groupe Lex ouvrait, toujours au même aéroport, l'hôtel Heathrow, avec 700 chambres dotées d'installations très similaires (ici, la télévision est en couleur), avec un vaste foyer pouvant accueillir sans difficulté tous les passagers d'un jumbo jet, plu-

de 8000 celles des chambres (chacune avec salle d'eau, etc.) disponibles à Heathrow. C'est assez dire que la concurrence pourra être extrêmement épique, n'étant que ces douze établissements ont créé un consortium chargé d'étudier et de coordonner les méthodes de vente et de marketing - un peu comme le fait Prohotels à Zurich.

Tels aéroports semblent, de fait, attirer les hôtels presque autant que le centre des villes. C'est ainsi que la chaîne Trust Houses Forte vient d'ouvrir à l'aéroport de Gatwick une nouvelle Post House de 149 chambres, naturellement pourvues de l'équipement devenu standard dans tous ses établissements de ce genre, y compris une piscine chauffée en plein air. La prolifération de nouveaux hôtels à Londres et autour de ses aéroports n'est pas sans présenter de sérieux problèmes, d'autant plus que le taux d'augmentation annuelle du tourisme a diminué de moitié depuis l'introduction des subventions: il n'est actuellement plus que de 8% par an et va s'amenuiser. On reconnaît maintenant généralement que ces subventions ont constitué en grande partie un gaspillage, dispendieux, voire même nocif, en ce sens qu'elles ont ouvert la voie à une spéculation effrénée dont l'hôtellerie, en définitive, ne profite guère - d'autant moins que le gouvernement conservateur au pouvoir, quelque peu effrayé par les millions ainsi dépensés, a réduit à la portion congrue (8 000 000 £ par an) le budget consacré à la promotion du tourisme. René Elvin

Un peu auparavant, nous avions été conviés à l'ouverture du Sheraton-Heathrow, de 440 chambres, toutes nanties du conditionnement réglable de l'air, de l'insonorisation et des autres perfectionnements du confort moderne.

8000 chambres pour un aéroport

Toutes ces nouvelles constructions ont porté à 12 le nombre des hôtels et à plus

L'Etat et l'hôtellerie privée

Dans un de nos derniers numéros, nous avons reproduit le texte d'une interview accordée par M. Marcel Bourseau, président de la Fédération nationale de l'hôtellerie française, à notre confrère Equip-Hôtel. M. Bourseau a notamment vivement critiqué le fait qu'une puissante banque d'affaires vient de créer un comité d'étude pour construire ces fameux hôtels «2 étoiles», dotés de tout le confort souhaité par M. Dannaud, commissaire général au tourisme.

Ces projets de vulgarisation du confort hôtelier, avec ou sans aide de l'Etat, ont également inspiré la presse parisienne qui a notamment écrit ce qui suit: «Selon les meilleurs bien informés, le groupe pétrolier ELF et le Crédit Lyonnais pourraient prochainement annoncer la création en commun d'une nouvelle chaîne hôtelière. Celle-ci orienterait exclusivement sa politique vers des établissements de très bon confort, entrant dans la catégorie des «deux étoiles luxe», tel qu'elle a été récemment définie par le commissariat général au tourisme. Selon une tendance nouvelle, les établissements de la chaîne, destinés par priorité aux hommes d'affaires, seraient implantés de préférence à la périphérie des grandes agglomérations, des zones industrielles ou des grands axes routiers. Ces projets de vulgarisation du confort hôtelier, avec ou sans aide de l'Etat, ont également inspiré la presse parisienne qui a notamment écrit ce qui suit: «Selon les meilleurs bien informés, le groupe pétrolier ELF et le Crédit Lyonnais pourraient prochainement annoncer la création en commun d'une nouvelle chaîne hôtelière. Celle-ci orienterait exclusivement sa politique vers des établissements de très bon confort, entrant dans la catégorie des «deux étoiles luxe», tel qu'elle a été récemment définie par le commissariat général au tourisme. Selon une tendance nouvelle, les établissements de la chaîne, destinés par priorité aux hommes d'affaires, seraient implantés de préférence à la périphérie des grandes agglomérations, des zones industrielles ou des grands axes routiers.

Marché concurrentiel est déformé

On ne s'étonnerait pas si les hôteliers et restaurateurs professionnels, appartenant à la FNH, protestent également contre de tels projets. Où reste en effet le principe de la libre concurrence nationale et internationale, chère au Gouvernement, si une banque nationalisée - associée à un groupe de carburants étais-té - s'ingère dans le domaine de l'hébergement et de la restauration le long des autoroutes et près des aérodromes? Ne suffit-il pas que plusieurs grandes chaînes privées - dont PLM, Jacques Borel International et Wagons-Lits - s'implantent sur les autoroutes françaises? faut-il vraiment dévier encore davantage de nos routes et de nos villes la clientèle itinérante? Walter Bing

Personalsituation in Deutschland

Auch im deutschen Hotel- und Gaststättengewerbe mit seinen über 200 000 Betrieben ist die Arbeitsmarktlage äußerst angespannt. Wenn diese Situation auch nicht gerade neu ist, so zwingt sie heute nicht zuletzt hinsichtlich der ständig steigenden Lohnkosten zu Konsequenzen, die in ihrer ganzen Tragweite noch nicht übersehbar sind.

Rückgang der Vollbeschäftigung – Zunahme von Teilzeitbeschäftigen

Nach der amtlichen Statistik sind im deutschen Hotel- und Gaststättengewerbe knapp 400 000 Personen in abhängiger Stellung beschäftigt. Diese Arbeitnehmer entfallen auf etwa 120 000 Betriebe, da etwa ein Drittel der deutschen Betriebe im Gastgewerbe nur vom Unternehmer selbst bzw. den Familienangehörigen betrieben werden.

In den letzten 10 Jahren hat die ange spannte Arbeitsmarktlage in der Bundesrepublik Deutschland dazu geführt, dass der Unternehmer vermehrt auf Teilzeitbeschäftigte zurückgreifen muss.

Das Gastgewerbe hat heute 60 000 bis 70 000 offene Stellen!

Anteil der Gastarbeiter 20 Prozent

Eine weitere Konsequenz der ange spannten Arbeitsmarktlage ist die in den letzten Jahren ständig gestiegene Zahl von Gastarbeitern im Hotel- und Gastge-

werbe. Mit 76 000 Gastarbeitern wird ein Anteil von fast 20 Prozent erreicht. Wenn in der Bundesrepublik mit 2,4 Mio Gastarbeitern heute ein Anteil von zirka 10 Prozent erreicht wird, so ist der Prozentsatz im Gastgewerbe mit 20 Prozent doppelt so hoch.

Bei Zugrundeziehung der offenen Stellen in der Arbeitsmarktlage könnte der Fremd-Anteil sogar noch höher liegen, doch ist der europäische Arbeitsmarkt so gut wie leergefegt; so dass keine weiteren Reserven an Fremdarbeitern zu mobilisieren sind.

Preiskonsequenzen

Die Personalisierung und die damit verbundenen Kostenbelastungen haben in jüngerer Zeit einige Unternehmer veranlasst, am Wochenende höhere Restaurantpreise zu fordern. In der Begründung wird auf den besonderen Personalengpass am Wochenende hin gewiesen. Beispiele grosses Interesse und zum Teil recht kritische Stellungnahmen ausgeleucht. Der Deutsche Hotel- und Gaststättengewerbe hat aber deutlich gemacht, dass trotz der betriebswirtschaftlichen Notwendigkeit solcher Massnahmen in der Gastronomie übliche Mischkalkulation erhöhte Preise zum Wochenende nicht praktikabel erscheinen lässt. Ausserdem seien sie verkaufspsychologisch inopportun. Dr. F. Wahl

Nordlicher

Wir sind mit dem Velo da...

Die vor drei Jahren in der dänischen Provinz Sjælland auf Fünen ver suchten Fahrrad-Pauschalferien haben sich als ein so grosser Verkaufsschlager erwiesen, dass diese Urlaubsform jetzt auch in anderen Gebieten Dänemarks praktiziert wird. Der Fahrrad-Urlaub kann an einem beliebigen Tage angestreten werden, dauert eine Woche und kostet zwischen 500 und 700 Kronen. Die genaue Route ist in einer Streckenkarte eingezeichnet, die der Tourist bei Antritt des Urlaubs erhält. Pro Tag werden etwa 40 bis 50 Kilometer gefahren. Das Routenheft gibt Auskünfte über alle wichtigen Punkte und Sehens würdigkeiten längs der gewählten Strecke. Kost und Logis erhält man in gutbürgerlichen Hotels oder Gasthäusern.

Die Provinz kommt zum Zuge

Amerikanische Charterflugzeuge werden künftig statt des Copenhagener Zentralflughafens Kastrup den in Mitteljütland gelegenen Flughafen Billund anfliegen und dadurch etwa 40 Prozent Start- und Landgebühren einsparen, meldet die dänische Fachzeitschrift «Hotel & Restaurant». Dadurch erhoffen sich die in der DK-Hotelkette zusammengeschlossenen 25 dänischen Provinzhötelns in Jütland und auf Fünen einen wesentlichen Steigerung ihrer Auslastungsquote, die bisher stark unter der von Copenhagen lag. Für 1974 wird mit drei zweitstädtischen



Katalog, der sich in den Sitztaschen der Flugzeugstühle befindet. In diesem Katalog können die Fahrgäste zwischen 80 verschiedenen Waren wählen, die mehr oder weniger typisch für Skandinavien und «Scandinavian Design» sind. Die Auswahl erstreckt sich von Textilien über Spielzeug, rostfreiem Besteck, Kristallgläser und Fotoapparate bis zum Schmuck. Die Preise sollen etwa 20 Prozent unter den Einzelhandelspreisen liegen. Wie die SAS mittelt, steht zunächst das grosse schwedische Warenhaus «Nordiska Kompaniet» (NK) in Stockholm hinter dem Versuch, der zunächst ein Jahr dauern soll. Danach sollen sich auch andere skandinavische Unternehmen in dieses «Luftgeschäft» einschalten können. Die Waren werden an Bord bar, per Scheck oder Kreditkarte bezahlt, und das Kabinenpersonal leitet den Kaufauftrag nach der Landung in Skandinavien an NK weiter. Von dort werden die Waren dann an die Besteller versandt. Ganz reibungslos scheint der Start dieser Aktion nicht verlaufen zu sein. Dänische Zeitungen wissen zu berichten, der SAS-Direktor für ganz Dänemark, Johannes Nielsen, sei «völlig überrascht» worden. Er habe von dem «Laden in den Lüften» erst aus der Zeitung erfahren und bei seinem eigenen Kabinenpersonal Auskünfte einholen müssen.

Bettwäsche mitbringen!

Das grosse Sommerhotel Volrat Tham in Göteborg, mit seinen 370 Zimmern, bietet in der kommenden Saison einen Teil der Zimmer als Selbsbedienungsunterkunft an. Der Guest zahlt je Nacht und Bett den vergünstigten Preis von sechzehn Schwedenkronen. Allerdings schliesst dieser Preis keine Bettwäsche ein. Sie muss mitgebracht oder extra gemietet werden.

Kurzer Prozess

Der norwegische Reisebüroverband hat in seiner Frühjahrsitzung «nach gründlicher Erwägung» den einstimmigen Beschluss gefasst, das Osloer Metro-Reisebüro aus dem Verband auszuschliessen. Als Grund für die ungewöhnliche Massnahme nennt die norwegische Touristik-Zeitschrift «Reiseliv», das betreffende Büro habe andere norwegische Reisebüros, aber auch Norwegen als Fernland in Anzeigen herabgesetzt.

Ahornblätter

Seibu baut in Toronto

Das Kapital und Know-how vieler Länder prägt Kanadas Hotelboom. Der japanische Seibu-Konzern, der aus 150 Firmen besteht und bereits 25 Hotels besitzt, hat Toronto als Ort für das erste Seibu-Hotel im Nordamerika ausgewählt. Das Prince-Hotel, an der Peripherie Torontos gelegen, wird bereits im kommenden Frühjahr seine Tore öffnen, während die Suche des japanischen Unternehmens nach anderen, geeigneten Orten für Seibu-Hotels in Gang ist.

Japanische Restaurants, Speisen, Bäder und Gärten sollen dem Prince-Hotel eine besondere Note geben. Andererseits werden die Zimmer hier um ein Drittel grösser sein, als in den meisten modernen nordamerikanischen Hotels.

Mit Voll dampf auf Touristenwerbung

Bei Voll dampf auf Touristenwerbung ist der norwegische Reisebüroverband, der seinen 250000 Mitgliedern eine einheitliche Werbung in allen Reisebüros in Norwegen und Schweden anbietet, bestimmt auf den Tourismus ausgerichtet. Das Ziel ist es, dass die norwegischen Reisebüros in den nächsten Jahren die gleiche Werbung wie die anderen Reisebüros in Europa machen.

Die norwegischen Reisebüros werden die gleiche Werbung wie die anderen Reisebüros in Europa machen.

Die norwegischen Reisebüros werden die gleiche Werbung wie die anderen Reisebüros in Europa machen.

Die norwegischen Reisebüros werden die gleiche Werbung wie die anderen Reisebüros in Europa machen.

Die norwegischen Reisebüros werden die gleiche Werbung wie die anderen Reisebüros in Europa machen.

Die norwegischen Reisebüros werden die gleiche Werbung wie die anderen Reisebüros in Europa machen.

Die norwegischen Reisebüros werden die gleiche Werbung wie die anderen Reisebüros in Europa machen.

Die norwegischen Reisebüros werden die gleiche Werbung wie die anderen Reisebüros in Europa machen.

vinz Ontario, deren Bevölkerung fast 8 Millionen beträgt, bereits 16 eigene Verkehrsämter in aller Welt (u.a. in Frankfurt und Wien) eröffnet. Die intensive Werbung im Sektor Tourismus macht sich bezahlt. In der kanadischen Fremdenverkehrsarbeit sollen Reklamekosten von 80 Cent, im Schnitt, erhoben werden. Die Kosten für 100 Millionen bringen die Ziffer für Ontario sind noch geringer. Werbe kosten von je 37 Cents bringen hier 100 Touristendollar ein. Zumal Ontario eine Offensive mit Quebec und New York – eine Offensive in Deutschland, Frankreich und Großbritannien um mehr Touristen aus diesen Ländern anzulocken. Preisgünstige «Packages» sollen dies ermöglichen.

Das Jahr der grossen Feiern

Am 30. Juni wird Königin Elizabeth in Charlottetown eintreffen, um den Feiern zum 100. Jahrestag des Anschlusses der Mini-Provinz Prince Edward Island an Kanada beizuhören.

Im Sommer feiert das Yukon Territorium – im hohen Norden des Landes – das 75-Jahr-Jubiläum des grossen Klondike Goldrausches. Der Strom der Abenteuerlustigen aus aller Welt machte damals Dawson zur grössten Stadt nördlich von San Francisco und westlich von Winnipeg. Heute liegt die Einwohnerzahl unter tausend.

Auch die Gründung der einzigartigen Polizeitruppe, der «Scharlachroten Reiter» (The Royal Canadian Mounted Police) – jährt sich zum hundertsten Male, und Feiern sind für alle Provinzen und die beiden Territorien vorgesehen. In Regina wird ein neues Museum der «Mounties» eröffnet und verspricht eine bemerkenswerte Fremdenverkehrsattraktion zu werden.

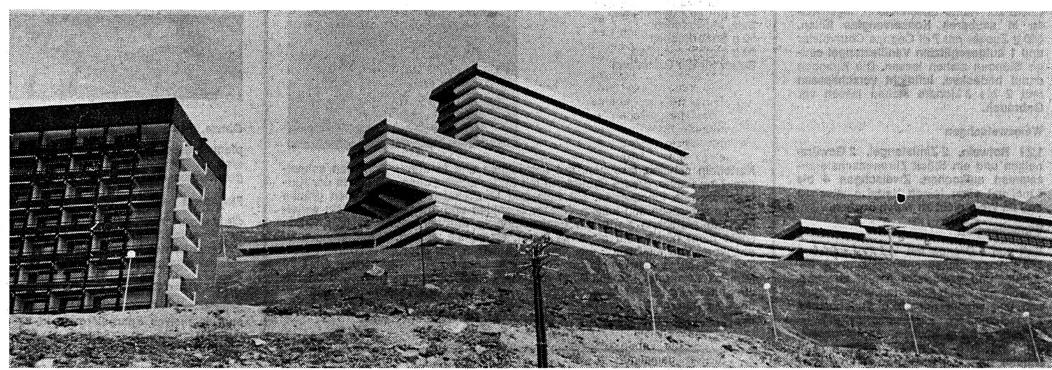
Man sagt von der atlantischen Küstenprovinz Nova Scotia sie sei «schottischer als Schottland». Am 21. Juli jährt sich die in Pictou Harbour – zum 200. Geburtstag der historischen Universitätsstadt gefeiert. Hier wurde einst das Old Fort Henry errichtet, um die Stadt gegen die Amerikaner zu verteidigen.

Walter Jelen

Architektur für die arbeitsfreie Zeit;

Architektur für die Freizeit?

von Fred Baumgartner



Versuch einer Definition

Die Frage nach Sinn, Zweck, Ort und Form einer möglichen Freizeitarchitektur muss sich zuerst zwangsläufig an den Begriffsinhalt selbst wenden. Wenn sich überlappende Begriffe Architektur, per Definition noch recht schnell eine Einigung erzielen lässt, so gestaltet sich der namliche Konsens über den Begriff Freizeit doch ungleich mühsamer. Zu leicht unterschlägt man bei der Akzentuierung der quantitativen Aspekte die Bedeutung der qualitativen „Füllung“ des Begriffs, und zu leicht ignorieren kann die Mutter des Begriffs, die Arbeitszeit. Was ist denn „Freizeit“, oder besser, wie beschreibt man Freizeit? Der deutsche Philosoph Habermas¹ meint lakonisch: die Freiheit der Freizeit sei zunächst eine Freiheit von Arbeit, sonst gar nichts. Der Schein von Freiheit in der Freizeit sei trügerisch; die Freiheit in der Freizeit erschöpfe sich lediglich in der Absehung von der Arbeit.

Habermas' Landsmann, der Soziologe Scheuch², versteht die Freizeit als „Symptom eines komplexen Prozesses der qualitativen Veränderung von technisch entwickelten Gesellschaften“. Nach Scheuch ist das jeweilige Selbstverständnis der Freizeit stets Ausdrucksträger eines vielschichtigen gesellschaftlichen Entwicklungsprozesses. Es ist auch noch nicht allzu lange her, als Freizeit oder Müggigang, wie sie damals hieß, von manchen als aller Laster Anfang verachtet wurde. Eine unserer Erklärungssuchten willkommene Beschreibung liefert der Schweizer Soziologe Hanhart³, der fordert, die von der fremdbestimmten Arbeitzeit übriggelassene Zeit zu unterscheiden von dem Raum, in welchem Freizeit wirklich empfunden werden. Zweifellos entzieht sich die Hanhart'sche Interpretation durch diese „Psychologisierung“ keineswegs der weiteren Diskussion, vielmehr ruft er daran nach den formalen und inhaltlichen Bedingungen zur Bewusstwerdung von Freizeit innerhalb der arbeitsfreien Zeit. Gleichzeitig setzt er der Fremdbestimmung in der Arbeitszeit die Eigenbestimmung, d.h. die individuelle Verfügungsgewalt in der Freizeit entgegen. Allerdings sind einer emanzipatorischen Zielsetzung in der Freizeit eng Grenzen gesetzt, es ist doch primär die Arbeitszeit, welche arbeitsfrei Zeit übrig lässt, und nicht umgekehrt.

Freizeitempfinden kann also erst dann entstehen, wenn neben der Freiheit von fremdbestimmter Arbeit die psychische, d.h. Erfahrungsbereiche Lösung von der Arbeitszeit erreicht wird. Wenn heute die Freizeit nach aussen als eine nahezu verselbständigte Erlebnissphäre neben der Arbeitszeit auftritt, so sind die Voraussetzungen dafür in der historischen Entwicklung von Arbeitszeit bzw. arbeitsfreier Zeit direkt ablesbar.

Freizeit, Urlaub, Ferien

Freizeit, Urlaub, Ferien sind Begriffe, die man in der ersten Phase der Industrialisierung kaum kannte. Die Problematik

der Trennung der Arbeitszeit von der Zeit, in der man „lebt“, konnte sich in einer vorindustriellen Gesellschaft gar nicht ergeben. Zeit, Arbeit und Leben bildeten eine Identität und waren organisiert von einem quasi natürlichen Rhythmus. Erst das Moment der Entfremdung von der Arbeit durch die Diktatur der rationalen Organisation legte den Grundstein zur fortlaufenden Verselbständigung einer Arbeitssphäre einerseits und einer Freizeitsphäre andererseits. Eine messbare, abgrenzbare arbeitsfreie Zeit konnte also erst mit der Messung und Bewertung der Arbeit entstehen, eine zivilisatorische Leistung, welche die eigentliche Industrialisierung erste begründete. Die fortlaufende Quasi-Emanzipation der Freizeit von der arbeitsfreien Zeit beschreibt von nun an den Prozess der Industrialisierung. In dem Masse, in dem sich die Menge an arbeitsfreier Zeit vergrössert, erhöht sich die Chance zur Empfindung von Freizeit, zur qualitativen Umwandlung brosser arbeitsfreier Zeit in „gelebter“ Freizeit.

Sobald der Annahme des Eidg. Fabrikgesetzes von 1873, dem Souverän im Jahre 1873 hat sich die Arbeitszeit in der Schweiz von rund 3300 Jahressunden auf rund 2100 ermässigt. Motoren dieser Entwicklung waren sicher der enorme technische Fortschritt auf der einen Seite und die zunehmende Organisation der Arbeiterschaft zuerst in England, in Deutschland, Frankreich und, in der Schweiz auf der anderen Seite. Mit der gesetzlichen Verankerung des Ferienanspruchs – in der Schweiz erstmals im Jahre 1928 durch das Eidg. Beamtengesetz – gewinnt das Ausmass der Arbeitszeitverkürzung durch die Ferien entscheidende Bedeutung vor der Verkürzung des Arbeitstages.

Emanzipation in der Freizeit

Das Aufkommen der Frage nach einer „sinnvollen“ Freizeitgestaltung, nach den Voraussetzungen zur Empfindung von Freizeit und nach einer freizeitmässigen Umwelt ist folglich direkt aus der geschichtlichen Entwicklung ableitbar. Die Voraussetzungen zur Emanzipation von der Arbeitszeit in der arbeitsfreien Zeit liegt in der sichtbaren Polarisierung beider Umweltsphären. Sie bildet den zentralen Arbeitsinhalt einer „Freizeitarchitektur“; indem sie die qualitative Gegensätzlichkeit architektonisch-planerisch formalisiert, trägt sie zur Emanzipation in der Freizeit bei.

Zwei Kategorien arbeitsfreier Zeit haben das Gesicht unserer gestalteten physischen Umwelt entscheidend mitgeprägt: die arbeitsfreie Zeit in der Arbeitswoche und am Wochenende sowie die arbeitsfreie Zeit als Ferien über eine oder mehrere Ferienwochen. „Freizeithäuser“, wie die riesigen Disneyworlds in Florida und Kalifornien und die nicht minder eindrucksvollen Freizeitschaften in unseren Berggebieten wie Davos, Zermatt, St. Moritz usw. manifestieren die wachsende Bedeutung des quantitativen und qualitativen Umfangs der arbeitsfreien

Zeit. Dem Prozess der rationalen Organisation von Arbeit und abhängiger arbeitsfreier Zeit musste notwendigerweise die funktionale Trennung der physischen Aktivitätsräume entsprechen. Eine feierliche Weile berichtet diese historische Zwangsläufigkeit in den Artikeln der Charta von Athen, welche die räumliche Trennung der städtischen Grundfunktionen Wohnen, Arbeiten, Erholung und Verkehr forderte. Nicht wenn die einzelnen Lebensbereiche sollten ihren räumlich abgrenzbaren Standort zugeordnet erhalten; der jeweilige „Funktionsbehälter“ sollte in sich selbst funktionsgerecht organisiert und gestaltet sein. Die Beschränkung der Funktionalität auf die physischen Bedürfnisse nach Raum (Fläche × Höhe), Luft und Licht muss nun notwendigerweise zu einer Verweigerung derjenigen Bedürfnisse führen, die weder praktischer noch rationaler Herkunft sind, sondern sich auf der weiten Ebene der emotionalen Funktionen bewegen.

Das Vokabular der Freizeitarchitektur

Tatsächlich fordert das Verständnis von Freizeit als empfundene Zeit ein neues, erweitertes Verständnis der Beziehungen zwischen physischer Umwelt und Benutzer. Das Vokabular einer Freizeitarchitektur muss um jene Elemente erweitert

werden, die zur emotionalen Emanzipation von der Arbeitszeit beitragen. Neben den unbestrittenen Funktionen zur physischen Bedürfnisbefriedigung enthält dieser Katalog sicher Elemente der formalen Komplexität, der Wärme, der Massstäblichkeit, der Multifunktionalität, kurz die Elemente, welche die emotionale Objekt-Subjektbeziehung herstellen und positive zu gestalten vermögen. Wenn Candilis in seinem neuesten Bilderbuch⁴ von der einmaligen Chance für eine humane Umweltgestaltung für die Freizeit schreibt, deckt sich diese euphorische Einschätzung nicht so recht mit den Realitäten. Die Unwirlichkeit unserer Städte hat mit einer erschreckenden Eigenschaften übergegriffen; gestaltlose, konfektionierte Quartierarchitektur überzieht die sogenannten Erholungsgebiete, konfektionierte Quartierarchitektur überzieht die sogenannten Erholungsgebiete und widerspricht ihrer postulierten Funktion. Erst wenn der Funktionalismus in der Planung und in der Architektur sich von seiner rationalistischen Einengung brechen will, Freizeitarchitektur zur Architektur für die arbeitsfrei Zeit. Aber erst wenn der gesellschaftliche Nutzen dieser Umweltgestaltung erkannt wird, besteht die Chance der Befreiung des Funktionalismus.

Fred Baumgartner, Autor des Artikels „Architektur für die arbeitsfreie Zeit, Architektur für die Freizeit?“ ist diplomierte

ter Architekt und wissenschaftlicher Mitarbeiter in der Dokumentations- und Beratungsstelle des schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes.

„Die Unwirlichkeit unserer Städte hat mit einer erschreckenden Eigenschaften übergegriffen; gestaltlose, konfektionierte Quartierarchitektur überzieht die sogenannten Erholungsgebiete...“

Die drei Illustrationen stammen aus Frankreich, aber auch in der Schweiz etablieren sich bereits solche Beton-Monstren in den Erholungslandschaften.

* Mit freundlicher Genehmigung des Verfassers nachgedruckt aus der Schweizer Baukodumentation vom 7. März 1973

Literatur:

¹ Habermas Jürgen
Soziologische Notizen zum Verhältnis von Arbeit und Freizeit, Verlag M. Baur & Co., Bonn 1955

² Schach Erwin K.
Soziologie der Freizeit, Handbuch der empirischen Sozialforschung, Band II, Stuttgart 1969

³ Hartmut Dieter
Arbeiter in der Freizeit, Verlag Hans Huber, Bern und Stuttgart 1964
⁴ Candilis Georges
Planen und Bauen für die Freizeit, Karl Krämer Verlag, Stuttgart 1972



Früchte und Gemüse



**Kulinarisches
präsentiert
von Marianne
Kaltenbach**

Sommergeheimnisse aus Grossmutter's Küche

Bald kennen wir keine Saison mehr, und das ist eigentlich schade. Wir sind verwöhnt durch das Tiefkühlen, durch die Flugzeuge, die uns mitten im Winter Erdbeeren aus Israel, Trauben aus Kalifornien, Gemüse aus Süditalien und grüne Äpfel aus Amerika bringen. Wir freuen uns nur noch selten auf das, was uns die Natur aus unseren Gängen zur richtigen Zeit beschert. Wir kennen auch die guten, alten Rezepte nicht mehr, nach denen man den jeweiligen Erntesegen einmachte und konserve, um damit die Regale für den Winter zu füllen. Und doch sind heutzutage diese hauseigenen Spezialitäten wieder sehr begehrswerten Reichtümern geworden.

Gewürzfrische

Geschälte, halbierte, mit Zitronensaft eingeriebene Pfirsiche mit einigen Gewürznelken bespicken. In wenig Marsala und Zucker weichköcheln. Die Früchte müssen fest bleiben.

Cognac-Kirschen

600 g Kirschen waschen und trocknen. Stiele zur Hälfte abschneiden, lagenweise in sauberes Konserveglas füllen. 600 g Zucker mit 7 dl Cognac Courvoisier und 1 aufgeschlitzten Vanillesiegel einige Stunden ziehen lassen. Die Kirschen damit bedecken, luftdicht verschließen und 2 bis 3 Monate stehen lassen vor Gebrauch.

Weinzwetschgen

1,2 l Rotwein, 2 Zimtstengel, 2 Gewürznelken und ein Stück Zitronenschale zusammen aufkochen. Zwetschgen 4 bis 5 mal mit einer feinen Nadel einstechen und im Wein nicht zu weich kochen.

Winterkompost

Saft von 1 Orange mit ½ l Rotwein und 100 g Puderzucker aufkochen. 1 kg geschälte, halbierte Äpfel zugeben. Sobald sie durch sind den Wein abgießen und wieder 100 g Puderzucker, 2 Gewürznelken 1 Messerspitze Ingwerpulver mit 20 g Butter vermischen. Geschälte, halbierte Birnen im Sirup garköchen. Aus der Pfanne nehmen und auf das Apfelmus legen. Saft auf die Hälfte einkochen und die Früchte damit begießen. Sehr kalt servieren.

Essigmelonen

Melone entkernen und schälen, in 2 bis 3 cm grosse Würfel schneiden, in einer Terrine geben und mit 1 l Weinessig, z.B. Müller begießen. 24 Stunden ziehen lassen, Abguss ab, Saft aufzuhalten, 500 g Zucker und 3 bis 4 Gewürznelken beigeben, mit 5 Minuten kochen. Melonenwürfel zugeben, nach 5 Minuten herausnehmen. Sirup nochmals 10 Minuten weiterköchen, über die Melonenstückchen gießen und 1 Woche ruhen lassen. Das ganze Vorgehen nochmals wiederholen, dann gut verschließen. Kann 14 Tage später serviert werden.

Cassislikör

1 Liter Alkohol zu 40° für 1 kg Früchte. Cassiseiblätter waschen und gut abtrocknen. Mit einigen Cassisplättchen in einen Topf geben, mit Alkohol begießen. Verschließen und 2 Monate ziehen lassen. Saft abgießen mit Zuckersirup (375 g Zucker und ½ l Wasser) mischen.

Eingelegte Trauben

1 kg Muskattrauben entsteinen und in kaltes Wasser eingelegt. Dann abgießen und trocken lassen (nicht einstechen). In ein Glas Wasser und mit 1 l Marc de Bourgogne Morin begießen. Wenig Angikawurzel beifügen. Nach einem Monat Zuckersirup (aus 200 g Zucker und 2 dl Wasser) zugeben.

Randbemerkungen

Ein bisschen Exotik im Früchte- und Gemüsegebiet

Seitdem die Hausfrauen in den Delikatessentheilungen der Warenhäuser und Spezialitätenläden solche ausgefallenen Dinge wie Kumquats, Granatäpfel, Nektarinen und vieles anderes mehr kaufen kann, sollte ein bisschen Exotik (- aber nur ein bisschen - siehe Leitartikel und Einleitung) «à la mode» auch auf den Speisekarten Einzug halten. Es gibt da einige Neuerheiten, die Ihre Gäste bestimmt begeistern werden.

Okra

In den englisch sprechenden Ländern «Ladyfingers» genannt. Die 3 bis 5 cm langen Schoten gleichen dem Paprika, schmecken aber milder als junge Bohnen. Wer je nach Griechenland reiste, wird bei Ihnen ein Okragericht geniesse.

Papaya

Die Papaya war eine der ersten Früchte, für die sich Columbus interessierte. Die von den eingeborenen «Engelsfrucht» genannte Papaya hat im reifen Zustand rosafarbenes wohlschmeckendes Fruchtfleisch mit schwarzen Kernen. Sie wird für Desserts verwendet und sogar mit Fleisch kombiniert. Auf den karibischen Inseln ist man sie gekocht oder gebakken.

Mango

Ist die Lieblingsfrucht der Inder; Mangosorten mit grünen, gelben oder orangefarbenen Früchten gedeihen auch in Afrika. Man schneidet das Fruchtfleisch vom Stein und läßt es aus der Schale.

Passionsfrucht

So genannt wegen der «Marterwerkzeuge Christi», die in der Blüte erkennbar sind: Fransenkrantz als Dornenkrone, Staubgefäß als Kreuznägel, Stempel als Geissel. Noch beliebter als die frischen granatäpfelartigen Früchte sind die konzentrierten Säfte, mit denen sich Getränke, Cremes und Glaces zubereiten lassen.

Kumquat

heissen die an zierlichen Bäumen in China wachsenden «Zwergorangen». In Amerika verwendet sie man auch als Christbaumschmuck; bei uns werden sie als frische Früchte oder in Sirup eingekocht importiert.

Limone

Das arabische «Limon» kennzeichnet alle zitronenartigen Früchte. Limone oder Lime nennt man eine kleine, in den wilden Himalajatälern beheimatete Art. Ihr etwas herber Saft eignet sich herrlich für erfrischende Getränke oder als «Schuss» ins Bier.

Das Erfolgsrezept



Gratin Malgache

Für 10 Personen:
2 kg Kartoffeln
4 dl abgekochte Milch
2 dl Rahm
4 Knoblauchzehen
30 g frischer Pfeffer Codal
Salz, Muskatnuss
50 g Butterlocken
50 g geriebener Käse
Butter für die Gratinform

Kartoffeln schälen, waschen, gut abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Eine flache, grosse Gratinform mit Butter aussstreichen, die Hälfte der Kartoffelscheiben hineinlegen. Mit Salz und Muskatnuss bestreuen. Den grünen Pfeffer abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und über die Kartoffeln verteilen. Die restlichen Kartoffeln dachziegelartig darüber anordnen (der Gratin sollte nicht höher sein als zirka 4 cm). Nochmals würzen. Milch, Rahm und ausgepressten Knoblauch mischen, leicht salzen und über die Kartoffeln gießen. Zugedeckt (am besten mit Folie abdecken) im gut vorgeheizten Ofen 50 Minuten schmoren lassen. Dann den Gratin mit Käse und Butterlocken bestreuen und zirka 20 Minuten bei Oberhitze (220 Grad) überbacken. In der Form servieren.
Passt sehr gut zu grilliertem oder gebratenem Fleisch ohne Sauce.

Für Sie geschrieben

Die Kartoffel, mein liebstes «Gemüse»!

Es gibt zwar Gäste, die aus Liniengründen einen Bogen um die Kartoffel machen. Ich gehöre nicht dazu! Ich bin immer wieder überrascht und erstaunt über die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten und neuen, kulinarischen Genüsse, die uns die beschiedene blaue Knolle zu bieten vermag. Vielleicht habe ich auch darum die «Kartoffelmäppchen» für die Schweizerische Kartoffelkommission besonders gerne konzipiert und gestaltet.

Die Kartoffelmäppchen - es sind bisher vier erschienen - enthalten thematisch geordnet je 12 Rezeptkarten von ausgesuchten Kartoffelrezepten.

Obwohl sie eigentlich garnierte Salatsteller zu den besonders begehrten Lunch-Menüs.

Wichtig ist dabei die gute Präsentation und ein abwechslungsreiches Angebot.

Mit den ausgewählten Salaten von Rocca, die Ihnen schon fixiert angemacht

zur Vergütung stehen, wird das Arrangement solcher Salateller höchst angehimmelt, weil es als ausgerechnet jene Salate sind, die zum Waschen, Rüsten und Zubereiten am meisten zu tun geben:

Rübelsalat, fein gerieft

roter Peperonisalat in Streifen

Randensalat in Streifen

Randensalat gewürfelt

Randensalat in Scheiben

Sellerieselat in Streifen

dazu noch feine Cornichons und Delikatessenkürzer zur Garnitur, und - zur Bereicherung:

Russischer Salat

Gold-Corn Mais, das rasch mit einer Fertigsaucé oder einer Quarkmayonnaise angemacht sind.

Dahinter Pommes frites und Pommes röllös.

Die Kartoffelmäppchen, um noch einmal auf sie zurückzukommen, können bei der Schweizerischen Kartoffelkommission, 3186 Dürnten, bestellt werden: Preis 1 Franken pro Serie, Ihre Themen:

Die Kartoffelparty, Kartoffeln für Linienbewusste

Evergreens, Kartoffelgerichte aus Grossmutter's Küche.



Der gute Tip

Wussten Sie schon, dass es unter dem reichen Angebot von tiefgekühlten Früchten etliche Sorten, vor allem Beeren, gibt, die ungezuckert erhablich sind? Nämlich Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren.

Für Sie

GETESTET

Gemüse-Spezialitäten aus der Tiefkühltruhe

In der Sortimentsliste der in der Schweiz angebotenen Tiefkühlprodukte sieht man aufgezählt nicht weniger als 50 Sorten Gemüse, 60 Fische und Fischspezialitäten, 70 Fleischprodukte! Was es an herrlichen Delikatessen gibt, weiß man aber kaum oder nur, wenn man sich gezielt für gastronomische Tiefkühlspécialitäten interessiert. Hier ein paar Beispiele, die Sie vielleicht noch nicht kennen:



Ganze, geschälte Marroni

pflanzenfertig. Gekocht und karamellisiert eine ideale Beilage zu Wild oder zu vegetarischen Gemüsepätzli.

Flagelets

die zarten, grünen, flachen Kernbohnen, in Frankreich und in der welschen Schweiz besser bekannt als bei uns. Ein «Muss» zum Lammgigot!

Grüne ganze Spargeln

schmecken wie frisch und haben ein sehr intensives Spargelaroma. In Italien und Südrankreich gelten sie als Delikatesse; bei uns schätzen sie vor allem kulinarische Feinschmecker. Sie kommen tiefgefroren aus Neuseeland.

Ganze Maiskolben

sind tiefgekühlt das ganze Jahr erhältlich. Üblicherweise werden sie in Salzwasser gekocht; besonders fein schmecken sie aber grilliert!

Gemüselau

in erntefrischem Zustand und bester Qualität tiefgekühlt, erlaubt die Zubereitung beliebter Spezialitäten wie «Poteé vaudouise» oder Lauch-Gratin auch ausserhalb der Wintersaison.

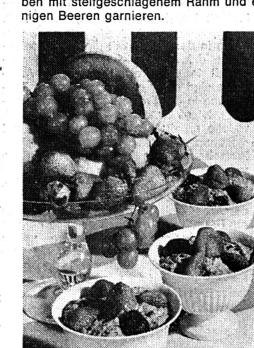
Die Lusso Birne

Bekannt und beliebt sind die «Mandarines givréées». Ein Pendant dazu ist sie jetzt neu auf den Markt gekommen und dürfte Ihre Gäste als Attraktion überreden: die «Lusso Birne», eine mit Williamine parfümierte Birnenenglace und, wie die Mandarine, in einer künstlichen Birne serviert. Sieht sehr neu und apart aus und schmeckt äußerst delikat. In jedem Lusso-Dépot zu beziehen.

Die kandierten Orangen des Sonnenkönigs

Ritter Paul wollte seinem Herrn, dem Sonnenkönig, besonders gut gefallen. So liess er Orangen in Zuckersirup kochen und steckte sie dann auf die Bäume seines wundervollen Gartens in Toulon. Die prächtig glänzenden Orangen entzückten den König; aber seine etwas dümmlichen und naiven Hofdamen glaubten fortan allen Ernstes, dass die Orangen bereits kandierte an den Bäumen wachsen.

Ananas in kleine Fächer schneiden und zusammen mit den Saisonfrüchten unter das Birchermüesli ziehen. Zuletzt mit Rahm verfeinern und, wenn nötig, noch etwas mehr Milch zugeben. Nach Belieben mit steifgeschlagenem Rahm und elignen Beeren garnieren.



Das Tellergericht

Ein Birchermüesli für kritische Gäste

Für 10 Personen:

120 g feine Haferflocken

2 dl pasteurisierte Milch

100 g Zucker

Salt von 2 Zitronen und 1 Orange

200 g geriebene Mandeln

1 kg Äpfel

500 g gemischte Früchte (Beeren oder Kleingeschnittene Saisonfrüchte)

2 Bananen

4 Ananassringe

1 dl Rahm

nach Belieben Rahm zum Garnieren

Haferflocken mit Milch begießen. Gut gewaschene Äpfel mit Schale, aber ohne Kernhaus, direkt hineinreiben. Zuker, Zitronen- und Orangensaft und Mandeln beigeben. Bananen in Scheiben schneiden.

Zielgruppe
Grossverbraucher:
**Hotel-
 Revue.**

denn:
 1. 75,6% aller Einkäufer von Grosskonsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)

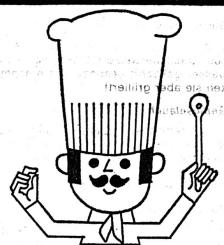
2. In 69% aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
 3. Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
 4. Die Hotel-Revue wird als vielseitig, interessant und als aktuell beurteilt = wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.;

darum:

1. Dokumentation anfordern
 2. Prüfen und vergleichen
 3. Einen Versuch starten – Erfolge buchen

Hotel-Revue, 3011 Bern
 Montbijoustrasse 31
 Telefon (031) 25 72 22

**SPECIALITES
 GASTRONOMIQUES
 INTERNATIONALES**



**PLANTEURS
 REUNIS** sa
 Lausanne (021) 20 69 31

Salatzentrifuge

Mit der Zenith Salatzentrifuge werden Salate, Gemüse, Pommes-Chips usw. sauber und schonend ausgeschleudert. Sie wird in den Grosskonsumentenbetrieb und Gastgewerbe, der Spitäler und Anstalten an geeigneter Stelle des Arbeitsablaufes aufgestellt. Der Einsatzkorb der Zentrifuge dient gleichzeitig dem Transport zwischen den Arbeitsstellen.

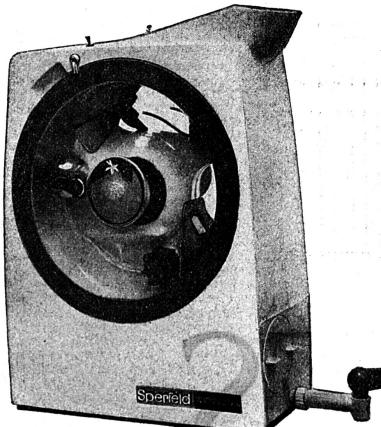
Verkauf nur durch den Fachhandel! Verlangen Sie ausführliche Dokumentation direkt von der Herstellerin:

**RYMANN AG
 APPARATEBAU
 5502 HUNZENSCHWIL
 SCHWEIZ
 064 47 22 63**

SZE 50-2000

Technische Daten:	
Höhe	85,5 cm
Breite total	55,0 cm
Tiefe total	63,5 cm
Fassungsvermögen	50 l
Schwingdauer	0 bis 4 Min
Umdrehungen	440/Min
Bremse	automatisch
Deckel-Verriegelung	automatisch
Motor	0,3 PS
Motoranschluss	3x380 V
Drehrichtung	Umlauferinn
Absicherung	10 A extern
Gewicht	110 kg
Bodenbefestigung	4 Schr. M 12

ORANGEN-ENTSAFTER



Abmessungen: 230 mm breit, 480 mm tief, 640 mm hoch.

Leistung: 55 Orangen pro Minute. Optimale Entsaftung durch zweimaliges Auspressen. Keine Berührung der Schale mit dem Saft, also Bitterkeit ausgeschlossen.

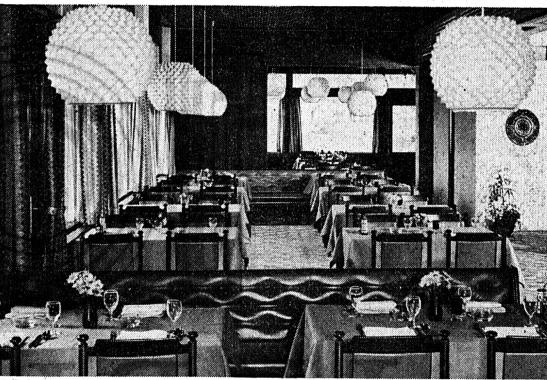
Leo Meier, 8730 Uznach SG
 Hotelbedarf, Telefon (055) 72 23 77

.... der
 Schlüssel
 zur
 Gastlichkeit

Restaurant
 Motel Holiday
 Thun

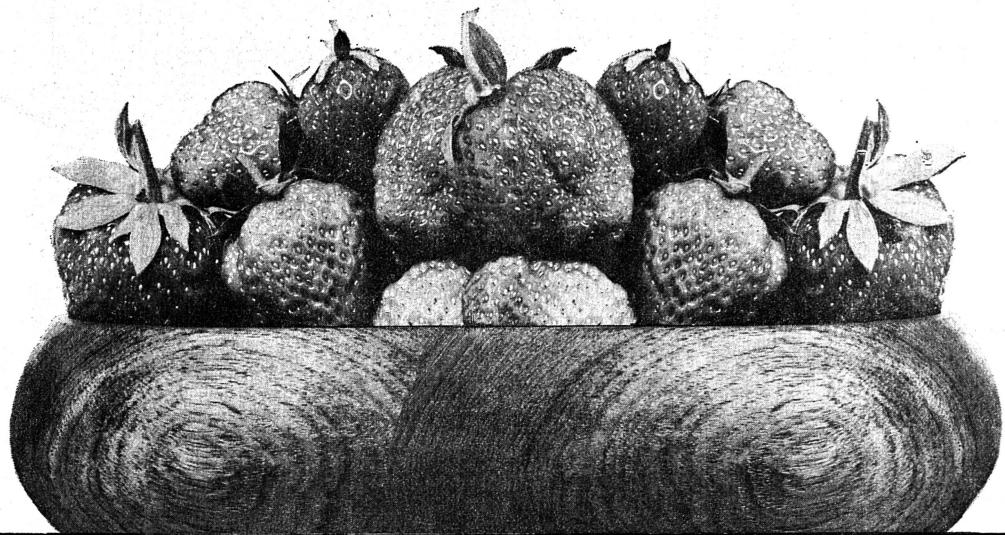
Innenausbau und
 Möblierung
 erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
 3612 Steffisburg
 Tel. 033 37 43 43



**MÖBEL
 FABRIK
 GSCHWEND**

FRAISES du PAYS



Le
DESSERT
aux
1001
VARIANTES

hotellerie und land wirtschaft



Erdbeeren



Süßes Gemüse?

Die kleine Abhandlung über die Erdbeeren beginnt gleich mit einer Frage: Sind die Erdbeeren eine Frucht oder ein Gemüse? «Eine Frucht natürlich, das ist doch selbstverständlich», werden Sie sagen. Nun, früher war man der Sache gar nicht so sicher. So ist in dem im Jahre 1912 vom Franzosen Georges Gibault herausgegebenen Buch «L'histoire des légumes» zu lesen, dass die Erdbeere in die Gruppe der «obstfrüchte» eingeordnet werden kann. Doch was tut's: Hauptzweck ist doch, dass diese Frucht – wie wir diese Erdbeere in der Folge nennen wollen – als Nachspeise und bei tausend anderen Gelegenheiten vorzüglich schmeckt und den Gaumen des Geniesers erfreut.

Ein wenig «Erdbeeren-Geschichte» gefällig?

Erstaunlicherweise scheint die Erdbeere bei den alten Völkern nicht sehr bekannt gewesen zu sein. So war sie in ihrer heutigen Form als Krautpflanze den Griechen gänzlich unbekannt. Sie wussten lediglich von einer Art «Erdbeerbaum», dessen Früchte den Erdbeeren zwar ähnlich sahen, ihnen in der Güte jedoch weit nachstanden. Die Römer hingegen unterschieden bereits den «Erdbeerbaum» von der wirklichen Erdbeere als Krautpflanze. Sie sahen letztere je-

doch lediglich als Waldgewächs an und schenkten ihr deshalb keine weitere Beachtung. Von diesen Umständen sprechen alte lateinische Schriftstücke, unter anderem auch ein Vers von Virgil, der die jungen Leute davor warnte, die Blume und die heranreifende Frucht der Erdbeere zu plücken, da sich darunter eine kalte Schlange verborge. Allgemein wird angenommen, dass die Anfänge der eingentlichen Erdbeerkulturen auf das 15. Jahrhundert zurückgehen. Zwar bestehen Dokumente, gemäss welchen ein Gärtnert bereits im Jahre 1368 mehrere Gärten des königlichen Louvre-Besitzes mit Erdbeeren bepflanzt. Es handelt sich dabei allerdings um einfache Wald-Erdbeeren, die der tüchtige Gärtnert in den Gärten seines Meisters übersiedelte. Obwohl Pflanzungen dieser Art noch im 15. Jahrhundert immer mehr durch neue, gezieltere Sorten ersetzt wurden, schienen die Erdbeerkulturen bis zum 18. Jahrhundert keine bedeutende Rolle gespielt zu haben. In diese Zeit fällt dann die Einführung der grossbezüglichen amerikanischen Sorten, die vor allem in Virginia und Chile ihren Ursprung hatten. Diese Epoche brachte eigentlich den grossen Durchbruch der Erdbeerkulturen und aus den anfangs wenigen Sorten entwickelte sich eine Vielfalt von verschiedensten Zuchttarten, die schliesslich in ganz Europa Einzug hielten. Zu unserem Bedauern weiss die Geschichte äusserst wenig über die Entwicklung der Erdbeerkulturen in der Schweiz. Es ist lediglich bekannt, dass einzelne Sorten um 1760 in Deutschland oder Holland vorkamen und sich von da aus auch in die Schweiz ausbreiteten. Immerhin kann angenommen werden, dass das Wallis eine der ersten Gegenden der Schweiz

war, die Erdbeeren anpflanzten. Genauer Daten und Angaben sind hier nicht bekannt.

Gehen wir deshalb zu einem neuern und bestimmteren Thema über, nämlich die Erdbeerkulturen im Wallis.

Walls – das Stammland

Wie schon erwähnt, weiss man nicht genau, wann die erste Erdbeerpflanze den Weg ins Walls gefunden hat. Sicher ist jedoch, dass die eingentliche Grossproduktion um 1930 begonnen hat – was natürlich nicht sagen will, dass es vorher im Wallis keine Erdbeeren gegeben hat. Der Walliser Obstverband vermerkt in seinem ersten, 1934 herausgegebenen Bericht, dass im Jahre 1932 bereits 1 250 000 kg Erdbeeren geerntet wurden. Zum Vergleich sei hier erwähnt, dass die Ernte 1972 2 400 000 kg betrug, während das Rekordjahr 1948 gar mit 6 Mio kg in die Statistik eingehen. Dass sich alle diese Zahlen lediglich auf die eingentliche Produktion beziehen, braucht wohl nicht besonderer erwähnt zu werden. Anfangs beschränkten sich die Pflanzungen vor allem auf die Talböden, was sich heute jedoch grundlegend geändert hat. Gegenwärtig hat sich das Hauptgewicht der Produktion in die Seitentäler und Berggegenden verlagert, wobei vor allen das Bagnes-Tal mit seinem Hauptort Orsières zu einem wahren «Erdbeermetropole» geworden ist. Neuer Schätzungen haben ergeben, dass rund 3/4 der Produktion auf die Berggebiete entfallen, der restliche Drittel stammt aus den Pflanzungen in der Talschaft.

Die Erdbeer-Saison beginnt im Wallis gegen Ende Mai und dauert gewöhnlich bis anfangs August. Dass für die Erntezeit die Witterungsverhältnisse und die

geographische Lage eine Rolle spielen, feuchtet ein. Beinahe sämtliche Arbeiten in den Erdbeerkulturen müssen von Hand ausgeführt werden. Wer sich vorstellt, was es bedeutet, stundenlang bei oft unfröhlicher Witterung in gebückter Arbeitsteilung zu verharren, der wird sein leckeres Erdbeerdessert das nächste Mal vielleicht mit etwas mehr Besinnung geniessen.

Erdbeeren zur Erhaltung der Berglandwirtschaft

Trotzdem sind Klagen, was den Personalmangel anbetrifft, selten. Ausländische Arbeitskräfte werden nur in Ausnahmefällen beschäftigt. Es handelt sich vielmehr um eine Art «Familienunternehmen», wobei nicht selten die auswärtigen Familienmitglieder ihren Angehörigen bei dieser mühsamen Arbeit helfen. Dorfbewohner, die selber keine Kulturen besitzen, stellen sich für eine Hilfeleistung gerne zur Verfügung und bedeuten so für die überlasteten «Erdbeerbauern» eine willkommene Unterstützung. Im Dorfe selber werden Sammelstellen eingerichtet, wo die Händler die Früchte zum Verkauf und zur Weiterverarbeitung abholen. Es ist vielleicht nicht zuletzt diese herzliche Zusammenarbeit, die manchen Jungen wieder dazu bewegen kann, sich dem Erdbeeranbau zu widmen und damit versucht, sich auch in Berggebieten eine Existenz aufzubauen. Es ist somit Tatsache, dass auf diese Art der Entvölkerung der Berggebiete entgegengewirkt werden kann; dies ist so mehr, als Erdbeerkulturen in diesen Regionen eine der wenigen Möglichkeiten darstellen, einer einigermassen lohnenden landwirtschaftlichen Tätigkeit nachzugehen.

«Adieu, Madame Moutot»

Diese Abschiedsszene sei hier erwähnt – wenn vielleicht auch etwas verfrüht – der guten, alten «Madame Moutot», dieser Erdbeersorte, die im Walls während langen Jahren das Hauptgewicht der Produktion ausmachte. Kommen unsere Abschiedstränen vielleicht etwas zu früh? Es könnte sein, denn immerhin betrug 1972 der Anteil der «Madame Moutot» noch 40 Prozent der Gesamtproduktion. Es ist jedoch nicht zu übersehen, dass die «gute, alte Dame» immer mehr von ihren jungen Kolleginnen wie etwa «Savoir-faire Charolais», «Machoux», «Cambodge» oder «Gorela» verdrängt wird. Es sind diese Sorten, die neben ihren vorzüglichen geschmacklichen Eigenschaften auch äusserst ansprechende, regelmässige Farbtönungen aufweisen, während die «Madame Moutot» ihr Aussehen nicht selten durch grünliche Flecken verunstaltet sieht. Zur bestreit kein Zweifel, dass sie in geschmacklicher Hinsicht ihren «Kolleginnen» in keiner Weise nachsteht, doch eben: «Das Auge will auch etwas haben».

Wenn auch der Frischmarkt auf der Abnehmerliste der Walliser Erdbeeren an erster Stelle steht, so ist der Anteil der Industrie nicht unbedeutend. Von der Ernte 1972 wurden 350 000 kg industriell verarbeitet. Ein weiterer wichtiger Abnehmer ist das Gastgewerbe. Es könnte allerdings die tausend Möglichkeiten dieser köstlichen Frucht noch besser ausschöpfen. Das grosse Absatzgebiet für den Frischmarkt war früher die Deutschschweiz; heute wird jedoch vor allem die welsche Schweiz aus dem Walls beliebt. Dieser Industriestand ist auf die ständig zunehmende Produktion der deutschen Schweiz zurückzuführen, welche diejenige des Walls gegenüberwächst. Hinzu kommen noch die Riesenmengen importierter Früchte, die den Markt überschwemmen. Das nachfolgende Schema wird diese Situation eindeutig beweisen:

Produktion (in Tonnen)

Jahr	Wallis	Anderer Import	Gegenden
1969	2172	1328	9088
1970	1638	1692	8903
1971	880	1628	7616

Die importierten Erdbeeren stammen aus Deutschland, Frankreich, Italien, Holland, Spanien, Bulgarien, Rumänien, Israel,

USA, Mexiko, Jugoslawien und verschiedenen anderen Ländern.

Das süsse Angebot

Erdbeerkuchen

Den Teig im Kuchenblech ausbreiten und backen. Den Teigboden mit voll ausgereiften Erdbeeren garnieren und mit Erd- oder Himbeergelée überstreichen. Mit Chantilly-Crème dekorieren. (Rezept für 20 Personen)

200 g Zucker mit 600 g Butter vermischen und 1 kg Weissmehl befügen. Diese Masse in der Mitte ausbuchen und eine Prise Salz und 3 bis 4 dl Wasser begeben. Das Ganze vermischen, ohne dabei den Teig zu stark zu bearbeiten.

Kostenberechnung zum Einstandspreis für Gastwirte

Waren- bezeichnung	Quantum Einheits- preis Fr. Fr.	Betrag
Zucker	200 g 1.—	.20
Butter	600 g 7.40	4.45
Weissmehl	1 kg 1.—	1.—
Salz		.05
Erdbeeren	3 kg 2.50	10.50
Crème	4 dl 8.50	3.40

Einstandspreis für 20 Personen Fr. 19.80

Erdbeerbowle

Die Bowle ist ein Gemisch von Weisswein, Schaumwein und frischen, gekürkerten Früchten. Die Bowle wird in einem grossen Glasbehälter zubereitet und dann in Schalen serviert.

Zubereitung: (Rezept für 10 Personen)

1 Liter Johannisberg mit 250 g Zucker vermischen und 1 kg entstielle Erdbeeren befügen. Während 2 Stunden in der Frische stehenlassen und dann noch 2 l Johannisberg und ½ Flasche Schaumwein dazugessen. Die Beigabe von einem wenig Grand Marnier und Cognac ist empfehlenswert.

Kostenberechnung zum Einstandspreis für Gastwirte

Waren- bezeichnung	Quantum Einheits- preis Fr. Fr.	Betrag
Johannisberg	3 l 5.50	16.50
Zucker	250 g 1.—	.25
Erdbeeren	1 kg 3.50	3.50
Schaumwein	½ Fl. 6.—	3.—
Grand Marnier	1 dl 32.—	3.20
Cognac	1 dl 28.—	2.80

Einstandspreis für 10 Personen Fr. 29.25

Erdbeer-Bavarois

400 g Erdbeeren fein pürieren, 4 dl Wasser zusammen mit 400 g Zucker aufkochen. Die Pfanne vom Feuer ziehen und 12 Blatt Gelatine, die man vorher in kaltem Wasser aufgelöst hat, beigegeben, gut verrühren. Diesen Sirup zum Erdbeerpudding gießen sowie den Saft von 2 Zitronen. Die Masse fast erkalten lassen und dann rasch 2,5 dl steif geschlagener Rahm darunter ziehen. In Schalen abfüllen und einige Stunden in den Kühlenschrank stellen. Vor dem Servieren stürzen und mit frischen, ganzen Erdbeeren garnieren.

Tip: Frische, fast noch warme Erdbeerkonfitüre ist sooo lecker! Überraschen Sie doch einmal Ihre Gäste mit frischer hausgemachter Erdbeerkonfitüre, der Erfolg ist Ihnen gewiss.

Tip: Offerieren Sie Erdbeeren am Stiel! Eine Schale von schöner grosser Erdbeeren und ein Schälchen Zucker. Jeder bedient sich nach Lust und Laune. Bringt Sie des Guten bei, dass es noch raffinierter ist, die Erdbeeren zuerst in Rotwein einzutunken und erst dann im Zucker zu wenden, dann wird sich sogar eine Herrerrunde dafür begeistern. Es muss doch nicht immer Bündnerfleisch sein, wenn man noch etwas knabbern möchte.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Nach Zermatt gesucht

Restaurationstochter Mädchen

für Zimmer und Lingerie

Ferienhaus Silvana 3920 Zermatt

Telefon (028) 7 70 12.

4740

LE GROUPE WAGONS-LITS
recherche

1^e pour sa Direction Marocaine

Le Responsable des ses Activités Hôtelières et de Restauration

Le candidat recherché est :

- âgé de 30 ans minimum
- diplôme d'université Marocaine
- diplôme d'une école hôtelière
- formé par 10 ans environ d'expérience dans l'hôtellerie dont 3 au moins comme Directeur d'un Etablissement de restauration.

 Rôle à charge :

- de développer la gestion des Etablissements existants (contrôle budgétaire)
- de rechercher des affaires nouvelles (études de projets, négociations et réalisations)
- de recruter, former et animer le personnel

 Ref. A

2^e pour sa Direction Portugaise

Le Chef de son Département Restaurants d'Entreprises

Le candidat recherché :

- doit être âgé de 30 ans minimum
- doit connaître la langue française
- doit posséder une grande expérience en "Food and Beverage control"
- avoir également acquis une expérience minimum de 5 ans dans une Société hôtelière

 Il sera placé directement sous l'autorité du Directeur et sera chargé :

- d'organiser son Département
- de développer les restaurants d'entreprises en recherchant des affaires nouvelles
- de recruter et contrôler le personnel placé sous sa responsabilité
- d'établir des propositions et des contrats de gestion

 Ref. B
 Ces deux candidats doivent faire preuve de dynamisme, d'esprit créateur et être aptes au commandement. La rémunération offerte sera fonction des responsabilités confiées et de l'expérience apportée par les candidats. Envoyer c.v., préventions et photo : Directeur du Personnel 40, rue de l'Arcade 75361 Paris Cedex 08.

681

Montreux



Hotel Terminus et Buffet de la Gare

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft für mittlere Brigade-fachkundigen

Küchenchef

in Jahresschleife (oder Saisonstelle)

1 Chef de partie

1 Commis de cuisine

zur Ergänzung der Brigade

2 Serviertöchter

2 Buffetburschen oder -töchter

Guter Verdienst

Kurzofferten an W. Mathis oder telefonieren Sie (021) 61 25 63.

4743



SOUS-CHEF DE CUISINE

sérieux, capable de seconder efficacement le chef,
quelques années de pratique

ainsi qu'à:

CUISINIER (chef de partie)

Si l'une de ces fonctions est la vôtre, adressez vos offres à:

M. Ubaldo TRAMPARULO, directeur
Restaurant

LE CHALET SUISSE

1018 Sauvabelin-Lausanne

Téléphone: (021) 22 23 12

681

172

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

hier abbrechen

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempté de taxes)

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

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

Name Nom Cognome Apellidos Name	Vorname Prénom Nome Nombre Christian-Name	Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth
Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address		Telefon Téléphone Telefono Teléfono Telephone
Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genero 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 datori di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers	
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired		
Sprachenkenntnisse 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	

4813

Hotel Touring, 1936 Verbier

sucht für Sommersaison:

1 Alleinkoch

2 Zimmermädchen

2 Hausmädchen

(auch 15 bis 16jährig)

4819

Hôtel du Théâtre in Zürich

sucht:

Freundlichen, sprachkundigen

Mitarbeiter

für unsere Réception, Kasse und Telefon.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie an die Direktion Hotel du Théâtre, Seilergraben 69, 8001 Zürich, Tel. 34 60 62.

4818

Mittelgrosses Erstklasshotel im Berner Oberland

sucht nach Uebereinkunft, für sehr interessanten Posten, buchkundigen, sprachgewandten

Chef de service/ Stütze des Patrons

auf Wunsch Jahresschleife.

Der Bewerber sollte ein verantwortungsbewusster, selbständiger Mitarbeiter werden, und ist er Schweizer oder Niederländer, so bitten wir ihn, uns unter Beilage der üblichen Unterlagen und Bild, zu schreiben, unter Chiffre 4814, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Agence de voyages - Côte Adriatique

cherche

pour tout de suite

hôtesses pour excursions, voyages

parlant allemand, bonnes connaissances de français,
italien sont indispensables.

S'adresser:

Iris Viaggi e Turismo

Via Gasbarri 4
I - 64021 - Giulianova Lido (To)

Hotel Metropol 9001 St. Gallen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Entremetier

Commis entremetier

in mittlerer Brigade. Gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Kellner

Serviertochter

für Grill-room

Serviertochter

für Metrobar.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre Kurzofferfe.

Telefon (071) 23 35 35.

Grand Hotel Kronenhof Pontresina

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige

Etagengouvernante

Eillofferten sind erbeten an:

L. Gredig, Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

Hôtel de la Forêt 3962 Montana

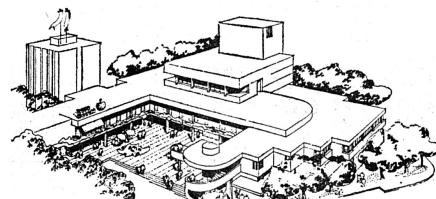
Nous cherchons

commis cuisinier

entrée tout de suite ou avant 15 juin.
Eventuellement place à l'année.
Salaire intéressant.

Tel. 027/7 36 08 ou 7 36 09.

4784



THURGAUERHOF WEINFELDEN

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Küche: Garde-manger

Service: Bar-/Service-Angestellte
Service-Angestellte

Kellner

Etage: Zimmermädchen

Privat: Kindermädchen
(2 Kinder)

Offerten erbeten an Herrn W. J. Gschwend, Direktor.
HOTEL THURGAUERHOF
8570 Weinfelden, Telefon (072) 5 28 93

4831

Restaurant

Park am Rheinfall 8212 Neuhausen



Wir bieten einen guten

Chef de partie

eine sehr interessante Stelle in unserer Brigade.
Zeitgemäss Besoldung
geregeltere Freizeit
gute Weiterbildung
Aufstiegsmöglichkeiten.
Für Unterkunft könnten wir besorgt sein.

Weitere Auskunft und Offerten

Fam. Haederli
Rest. Park am Rheinfall
8212 Neuhausen, Tel. 053/2 18 21.

4774

Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Unser Hotel liegt im Herzen von Zürich und wurde vor 8 Monaten eröffnet. Für sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Administration: Chef des Kassawesens

Personalbüro: Sekretärin

Réception: Réceptionist(in)
Kassier(in) NCR 42

Telefon: Telefonistin

Grill-room: Chefs de rang
Commis de rang

Bar: Chef de rang

Banquet/
Kongress: Steward

Küche: Chefs de partie
Commis de cuisine

Buffet: Buffettochter

Etage: Hausburschen

Falls Sie eine dieser Tätigkeiten suchen, geben Ihnen unser Personalchef, Herr P. Eggermann, gerne nähere Auskunft. Telefonieren oder schreiben Sie uns.



Hotel Zürich

4770

4770

Flims

Wir suchen per sofort
oder nach Uebereinkunft
zwei tüchtige

Küchenmädchen

die die Freude und Bereitschaft mitbringen, in unserem lebhaften Institut unsere Köchin tatkräftig zu unterstützen und nach einer gewissen Zeit als

Hilfsköchinnen

tätig zu werden.
Unsere Küche für ca. 80 Personen ist aufs modernste eingerichtet.
Für diese Jahresstellen bieten wir zeitgemäss Entlohnung, geregelte Arbeitszeit und überdurchschnittlich lange, bezahlte Ferien.

Bewerberinnen mit Deutschkenntnissen bitten wir, sich mit uns in Verbindung zu setzen, damit wir sie über Details informieren können.

Frau D. Hösly, Alpines Progymnasium
7018 Flims-Waldhaus
Telefon 081/39 12 08

P 13-2970

Gesucht nach Engelberg

Buffettochter oder -bursche Serviertochter

auch Ausländerinnen oder Anfängerinnen

Garantiert hoher Lohn, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.

Ihre weiße Anfrage an:

Tea-room-Dancing-Bar CARMENA

Tel. 041/94 12 24

P 25-805

Damit wir weiterhin zufriedenes Personal und gutlaunte Gäste haben,
wollen wir unser Hotel-Continental-Team etwas vergrössern. Wir suchen per 1. Juli 1973

Lingère

die mit modernsten Maschinen bei guter Entlohnung unsere Wäscherei erledigt. Samstagnachmittag und Sonntag frei.

Hausburschen

nach Uebereinkunft.

Aushilfs-Kellner

für Ferienauflösung vom 23. Juni bis 31. Juli 1973.

Interessenten für einen guten Job in modernstem Hotelbetrieb melden sich bitte bei Herrn W. Hofman

Hotel Continental

Teufenerstrasse 95, St. Gallen
Telefon (071) 22 53 17

OFA 63.268.012

Südirland Hotel Dunloe Castle

Haus allerersten Ranges, Schweizer Direktion, sucht per sofort

Receptionistin

Sweda 1000

Chef saucier

Chef entremetier

Chef
für Spezialitätenrestaurant

Chef de rang

Eillofferten mittels R-Gespräch
Tel.: Irland, 064/3 21 18

4788

hôtel des masques

1672 Anzère

Suisse romande (VS)

Tel. (027) 2 63 83

Hotel Zodiac

(Neueröffnung)

Dans la nouvelle station d'Anzère près de Crans-Montana s'élève le nouvel hôtel de vos rêves de tout premier rang «Des Masques» avec 90 lits et une ambiance unique. Piscine chauffée aussi à la disposition de nos collaborateurs. Ouverte toute l'année. Pistes de ski formidables. Clientèle exigeante.

Nous cherchons pour la saison d'été ou à l'année

chef du dancing

(saison d'été)

discjockey

(évent. étudiant avec expérience)

chef de rang

commis de rang

portier de nuit

secrétaire de réception

garçon ou fille de buffet

portier d'étage

femme de chambre

mécanicien général

cuisinier

Anzère est jeune – ainsi sont aussi les employés de l'Hôtel des Masques. Si vous vous sentez capable de vous intégrer dans notre groupe, nous serions heureux de recevoir votre offre munie de vos certificats et d'une photo.

4811

Hotel-Restaurant Montillier
1009 Pully-Lausanne

Nous cherchons de suite ou à convenir

commis de cuisine ou cuisinier

Faire offre à Mr. Grandjean, tél. (021) 28 80 66.

4727

Wünschen Sie...

ein sehr gutes Einkommen
einen neuen, modernen Arbeitsplatz
geregelter Arbeits- und Freizeit
Mitarbeit in jungem, spritzigem Team
nettes, separates Studio im Hause

dann haben wir...

für Sie eine ausgezeichnete Stelle in unserer neuen, geschmackvollen Cafeteria-Diskothek in Baden/AG.

Wir suchen noch zur Eröffnung per Ende Juni 1973

Service-Personal

Buffet-Personal

Koch oder Köchin

Evtl. aushilfweise oder halbtags.

Interessenten melden sich bitte unter
Tel. 056/26 03 23 (Hr. Erismann verlangen).

P 02-334

Petit hôtel de montagne en Valais cherche

cuisinier

seul

Même débutant, bon gage, pour la saison d'été.

Faire offre sous chiffre 4705 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

4705

Hôtel de l'Ancre, Genève

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir:

gouvernante d'étages

pour une étroite collaboration avec la direction et assistance dans d'autres domaines de notre maison de 100 lits et deux restaurants.

Faire offre à la direction
Hôtel de l'Ancre, 1211 Genève 2

4649

Restaurant St-Honoré 2000 Neuchâtel

cherche pour de suite

sommelier ou sommelière

Faire offre à la direction, tél. (038) 25 95 95.

4708

Hotel-Restaurant Belvoir 8803 Rüschlikon/Zürich

Tel. (01) 724 18 08

Haben Sie Interesse?

In einigen Monaten übernehmen wir in Zürich ein nach allerneuesten Prinzipien eingerichtetes Zunfthaus mit Holzkohlegrill.

Wir suchen baldmöglichst (mit vorheriger Einarbeitung in Hotel Belvoir):

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertöchter und Kellner
Buffetdame oder Buffet-tochter

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.
Auf Wunsch Einzelzimmer im Hause.

4723

Hotel Alpenrose 9658 Wildhaus

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Koch

Telefon (074) 5 21 21.

4739



sucht nach Vereinbarung einen dynamischen

Sous-chef

Wir erwarten:

- gute Fachkenntnisse,
- natürliche Autorität für die Führung einer grossen Brigade,
- Freude an einer rationalen Organisation,
- Förderung der Zusammenarbeit bei den Untergebenen.

Wir bieten:

- aufgeschlossenes Betriebsklima mit Mitspracherecht,
- den Leistungen entsprechendes Salär,
- geregelte Arbeits- und Freizeit,
- neuzeitliche Sozialleistungen (Pensionskasse, Betriebs- und Nichtbetriebs-unfallversicherung, Gratifikation, verbilligte Einkäufe usw.).

Schriftliche Offeren mit Zeugniskopien sind erbeten an:

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

4812



Hotel allerersten Ranges sucht auf Sommersaison oder nach Uebereinkunft
in Jahresschleife tüchtigen, sprachgewandten

Chef de réception

Sollten Sie als verantwortungsbewusster Mitarbeiter in unserem Team mitarbeiten wollen und Schweizer oder Niederländer sein, so bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbung einzusenden.

R. F. Müller, Direktor.

4305

Wir suchen

- 1 Aide du patron
- 1 Gouvernante
- 1 oder 2 Serviertöchter oder Kellner
- 1 Hausbursche

F. Villiger,

Sporthotel Rütti, Gstaad

Telefon (030) 4 29 21

4786



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

- Chasseur
- Restaurationsköchler
- Saalkellner
- Barmaid
- Zimmermädchen
- Officeburschen

Haben Sie Interesse, in einem jungen Team bei geregelter

Arbeits- und Freizeit mitzuarbeiten, so melden Sie sich

bitte im HOTEL SCHWEIZERHOF

Bahnhofplatz 11, 3001 Bern

Telefon (031) 22 45 01, Herrn Schläpfer verlangen.

4791



Hotel Zayetta 3954 Leukerbad

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Hotelsekretärin Servietochter

Offerten sind erbeten an die Direktion oder
Tel. 027/6 46 46.

4798

Für unseren modern eingerichteten Betrieb im
Erstklassbuffet suchen wir per sofort oder nach
Uebereinkunft freundliche

Buffetdame

sowie

Buffettochter oder -bursche

Geregelte Arbeitszeit, Schichtbetrieb, Kost und Logis
im Hause.

Offerten sind erbeten an

Beat Frauchiger

Bahnhofbuffet SBB

8401 Winterthur

Tel. 052/22 13 35 oder 22 13 37.

P 41-179

Gesucht nach Engelberg

Serviertöchter

(auch Ausländerinnen oder Anfängerinnen)

Buffettochter oder -bursche

Garantiert hoher Lohn, geregelte Arbeitszeit, Kost
und Logis im Hause.

Ihre werte Anfrage an:

Tel. 041/94 12 24

Tea-room-Dancing-Bar CARMENA

P 25-805

Etablissement hospitalier de la Côte cherche pour
entrée immédiate ou à convenir

une gouvernante expérimentée

Place stable. Travail varié et intéressant pour perso-
nnne ayant de l'initiative et le sens des responsabi-
lités.

Salaire en rapport.

Prépare de faire offres complètes sous chiffre
PP 901969 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Hotel und alkoholfreies Restaurant Orellihaus, Arosa

Wir suchen initiatives

Direktions-Ehepaar

für unsern lebhaften, gut gelegenen Betrieb.
Unsere vielen treuen Hotel- und Restaurangäste
legen Wert auf eine freundliche und persönliche Be-
treuung und eine moderne, gepflegte Küche.

Wir geben interessenten gerne nähere Auskunft.

Genossenschaft Orellihaus Arosa

Der Präsident: Valentin Schmid

7050 Arosa, Telefon (081) 31 10 46

4771

Gesucht

Kellner oder Servietochter

gewandt im Speiseservice.

Geregelte Arbeitszeit, hoher Verdienst.



Käpten

Jo's Aarfähre

5023 Biberstein

Tel. 064/22 22 10

Herrn Zai verlangen.

OFA 51.100.007



Der SV kann Ihnen mehr bieten, als einen modernen Arbeitsplatz

Eine erfolgversprechende Karriere

im bedeutendsten schweizerischen Unternehmen für Betriebsverpflegung. In einem der 240 Personalrestaurants, die wir im Auftrag von Banken, Versicherungen, Industriefirmen, Verwaltungen und Schulen der ganzen deutschen Schweiz führen.

Die Position einer Assistentin oder eines Assistenten

Als rechte Hand der Betriebsleitung erwarten Sie im SV interessante Aufgaben, sowohl in der Administration und der Personalführung als auch in der Betreuung unserer Gäste. Und ein Team von Mitarbeitern, das Sie herzlich willkommen heisst.

Sehr gute Aufstiegschancen

Im SV können Sie Ihre Fähigkeiten voll entfalten und haben die Möglichkeit, sich in unentgeltlichen Fachkursen im eigenen Schulungszentrum zur Führungskraft auszubilden, um später selbst ein Personalrestaurant zu führen.

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen

Geregelte Arbeits- und Freizeit (vorwiegend 5-Tage-Woche), zeitgemäße Sozialleistungen und ein sich der Entwicklung anpassendes Gehalt (mit 13. Monatslohn) dürfen Sie beim SV voraussetzen.

Schon mit 20, 21 oder 22 Jahren,

mit einer gründlichen hauswirtschaftlichen Ausbildung oder Praxis im Gastgewerbe können Sie diese anspruchsvolle Aufgabe in einem SV-Restaurant übernehmen.

Falls Ihnen die nötigen Voraussetzungen fehlen, können Sie sich in unserem Fachkurs (bei vollem Gehalt) entsprechend ausbilden.

Bitte lassen Sie sich unverbindlich orientieren.



Schweizer Verband Volksdienst

Zentralverwaltung
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
Telefon 01 328424, intern 51

Wir suchen

Alleinköchin oder Jungkoch Küchen- und Hausbursche

Guter Lohn, geregelte Freizeit. Kost und Logis im Hause.

Hotel Monte Rosa Saas-Grund

Tel. 028/4 85 70

4805

Hotel-Restaurant Sternen, Nesslau Obertoggenburg

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Anfang Juli oder nach Uebereinkunft

Jungkoch oder Chef de partie

Auf Ihre Offerthen freuen sich
E. und M. Reber-Leuthard
Hotel Sternen, 9650 Nesslau, Tel. 074/4 19 13.

4806

Restaurant-Rôtisserie «La Grappe d'Or» 1003 Lausanne .

tél. 021/23 07 60

recherche pour le 1er août ou date d'entrée à convenir, en place à l'année

1 chef de partie

qualifié

ayant du goût pour son travail et l'habitude de la restauration de luxe avec grande carte.

Salaire à convenir, logement si désiré.

Faire offre à M. Wilhelm, propr.

4799

Hôtel Alba, 1200 Genève

cherche pour entrée 1er juillet

secrétaire réceptionniste

Faire offre à la direction ou tél. 022/32 56 00

4801

Hotel-Restaurationsbetrieb im Raume Baden/AG sucht

Küchenchef

(Alleinkoch)

Wir erwarten: Erfahrung im à-la-carte- und Bankett-service.

Wir bieten: modern eingerichteten Arbeitsplatz, gute Entlohnung, selbständiges Arbeiten, geregelte Freizeit, langjähriges Engagement.

Wenn Sie gerne mit einem jungen Team arbeiten und Wert auf angenehmes Arbeitsklima legen, erwarten wir gerne Ihren Anruf. Tel. 056/91 14 90.

4800

AGRO-CONSULT AG
CH-4002 BASEL, PARKWEG 35, TELEFON 23 95 88

Wir planen und realisieren landwirtschaftliche Unternehmungen sowie Spezialbetriebe für die Verarbeitung und Lagerung von Produkten der Landwirtschaft. Wir sind Assistenten, wenn es darum geht, bestehende Unternehmen zu modernisieren und Probleme des Marketings zu lösen.

Unser Auftraggeber ist eine junge, internationale Handelsunternehmung. Sie kann dank ihrer Beteiligung an einer Fischereigesellschaft mit Produktionsbetrieben für Fischverarbeitung ein volles Sortiment für den Verkauf in Westeuropa sicherstellen.

Um dieses Geschäft entsprechend der grossen Lieferkapazität aufzubauen, suchen wir für unseren Klienten den geeigneten

FACHMANN

Er soll über die notwendigen Kenntnisse und Erfahrungen

IM FISCHGESCHÄFT

verfügen und qualifiziert sein für den selbständigen Aufbau eines internationalen Marktes, an dessen Erfolg er finanziell beteiligt wird. Die Aufgabe verlangt Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch, Englisch und Spanisch.

P03-102328



Utrecht baut heute das Stadtzentrum von morgen. Unter dem Namen Hoog Catharijne ist ein Plan zur Erneuerung eines grossen Teils der Altstadt bekannt worden. Derzeit bekannt ist, dass Utrecht ist ein bedeutender Verkehrsknotenpunkt im Umkreis von einer Autostunde wohnen gut 8 Millionen Menschen, das sind 65% der holländischen Bevölkerung. In Hoog Catharijne sollen wichtige Handelsunternehmen und Einrichtungen ihren Platz finden, also Büro's, Läden, Warenhäuser und Gastronomische Betriebe. Hoog Brabant und Hoog Catharijne ist der Maßstab für neue Gastronomie. Hoog Brabant mit Coffee Shop, Snack Bar, Brabanderie, Brabant Grill, Spezialitätenrestaurant, Bar, Cocktail-lounge, Party- und Tagungsräume zählt 2000 Sitzplätze. Mitte nächsten September geht alles los.

wir suchen:

Für unsere Coffeeshop und Snackbar

Kellner
Serviertöchter

Für unsere Restaurants und Party Räume:

1. Oberkellner
Chef de rang

Demi chef de rang
Commis de rang

Stagiaire
Serviertöchter

Für die Bar (Brabant Club)

Barman oder

Barmaid
Commis de-bar

Für die Küche:

Sous chef
Saucier
Garde manger
Rotisseur
Tournant
Commis de cuisine
Chef pâtissier
Commis pâtissier

Diversen:
Bürostagiaire
Buffetstewards
Buffetgehilfe/ Gehilfin
Lingeriemädchen

Eintritt: 15 September 1973 oder nach Übereinkunft. Wir freuen uns, wenn Sie sich bald mit uns in Verbindung setzen.

Wir bieten:
Interessante Stelle, Gute Entlohnung, 5 Tage Woche, Kost und Loge im eigenen Personalhaus, 3 Minuten vom Arbeitsplatz,

Holländische Sprache nicht notwendig, aber Deutsch oder Englisch ist erwünscht. Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Kleidung sind zu senden an:

N. Mulders, Hoog Brabant, Vredenburg 3,
NL-Utrecht - Holland

hoog brabant
holland



4450

Hôtel Eden 1820 Montreux

cherche

2e secrétaire de réception

(NCR 42)

1 aide femme de chambre

1 portier

Entrée 1er juillet ou à convenir.

Faire offre détaillée à la direction.

4762

Wir engagieren für die Sommersaison

Kellner

oder

Restaurations- tochter

Unterkunft im Haus oder privat. Geregelter Arbeitszeit. Anmeldungen sind schriftlich erbeten.

4217



Hotel-Restaurant Martinshof 4528 Zuchwil (Solothurn)

ist auf 1. April 1974 neu zu vermieten.

120 Plätze, grosse Gartenterrasse, Bar, Säli, 20 Zimmer, Wirtewohnung, Angestellenzimmer, 50 Autoparkplätze, Umsatz zirka Fr. 1 000 000.-

Der in der Nähe des Hauptbahnhofes Solothurn gelegene Betrieb ist nach den modernsten Methoden RATIONELL und PERSONALARM eingerichtet und hat sich dank seinen aussergewöhnlich günstigen Voraussetzungen bestens bewährt. Er bietet einem fachkundigen EHEPAAR eine ausgezeichnete Existenzgrundlage.

Offerthen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

O. Karl, Grabachern, 2545 Selzach/SO,
Tel. (065) 6 85 34.

4733

Hôtel de l'Ancre, 1211 Genève 2

34, rue de Lausanne, téléphone (022) 32 18 31

engage pour date à convenir:

secrétaire

pour réception et administration ayant formation hôtelière;

stagiaire

pour bureau et hôtel.

Faire offre manuscrite avec photo et préventions de salaire.

4378



sucht für Sommersaison (von Mitte Juni bis Mitte September 1973) folgendes Personal:

Büro: **2. Chef de réception**

Etage: **2. Gouvernante**

Loge: **Telefonistin**
Nachtchasseur

Lingerie: **Glätterin**

Offerthen mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

4749



Bahnhofbuffet Bern

sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle selbständige

Sekretärin

für Korrespondenz (auch in Fremdsprachen), Registraturarbeiten, Fakturawesen, Menüverteilfertigungen sowie für die Annahme von Saalreservierungen. Normale Büroarbeitszeit, Pensionskasse.

Offerthen sind erbeten an
Fritz Haller, Bahnhofbuffet Bern,
3001 Bern, Tel. (031) 22 34 21.

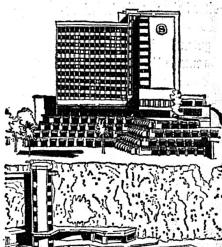
4789

Social Activities Director

(Animateur)

We are looking for people to organise group and social activities at two of our most beautiful locations – the Madeira-Sheraton in Funchal and the Sheraton-du-Cap across the Bay from Ajaccio in Corsica. Our guests do not like to be over organised but we need someone at each hotel to see that something is always going on – swimming contests, bridge, fishing and diving expeditions, dances, island exploration...

Candidates should be single, aged 25-45, of any nationality – but we speak English in Madeira and French in Corsica – and will probably have performed similar duties on a cruise liner or at a Beach Club.



Applications, in English please, to: M. G. T. Butterworth, Director Personnel EAME, ITT Sheraton International, (a Division of ITT Europe, Inc.), 4th Floor, Manhattan Center, Av. du Boulevard 21, B-1000 Brussels.



Sheraton Hotels & Motor Inns

A WORLDWIDE SERVICE OF ITT

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

Mitglied Abonnent

Neue Adresse

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Postleitzahl: _____

Mitglied Abonnent

Zu senden an: HOTEL-REVUE, Abteilung Abonnemente
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

Changement d'adresse (en lettres capitales, s.v.p.)

Ancienne adresse

Nom : _____ Prénom : _____

Entreprise: _____

Rue : _____ Localité : _____

Numéro postal d'acheminement : _____

Membre Abonné

Nouvelle adresse

Nom : _____ Prénom : _____

Entreprise: _____

Rue : _____ Localité : _____

Numéro postal d'acheminement : _____

Membre Abonné

A envoyer à: HOTEL-REVUE, Service des abonnements
Monbijoustrasse 31, 3001 Berne

Der Verkehrsverein Biel und Umgebung sucht einen neuen

Verkehrsdirektor

Aufgaben:

Förderung des Tourismus, Organisation und Leitung der Publizität des Kongresshauses sowie von verschiedenen Pauschal-Aufenthalten (Ferien und Geschäft), Führung einer engen Zusammenarbeit mit den touristischen Organisationen von Biel und Umgebung, Leitung des Verkehrs- und Logierbüros. Eintritt 1. September 1973 oder nach Vereinbarung.

Anforderungen:

Gute Allgemeinbildung, perfekte Beherrschung der deutschen und französischen Sprache sowie gründliche Englischkenntnisse, dynamisch, initiativ, kontaktfreudig.

Wir bieten:

Interessante und selbständige Arbeit, Verdienst gemäss Fähigkeiten, gleiche Sozialleistungen wie für das städtische Personal.

Die Kandidaten sind gebeten, ihre schriftliche Offerte bis 30. Juni 1973 an Herrn Dr. M. Hirschi, Präsident des Verkehrsvereins, Amthaus, 2500 Biel, einzureichen.

P 06-21754



Hotel Schweizerhof
7500 St. Moritz

Erstklasshaus, 150 Betten – Restaurant ACLA, 90 Plätze (Eröffnung November 1973), sucht in Jahresstelle, mit Eintritt Herbst 1973, folgende bestqualifizierte Mitarbeiter:

Chef de cuisine

Chef de service/ Food and Beverage Manager

Wir erwarten:

junge, dynamische und aufgeschlossene Persönlichkeit, sichere Personalführung, Organisationstalent, Erfahrung auf dem modernen Verpflegungssektor.

Wir offerieren:

fortschrittlisches Teamwork, Mitverantwortung und weitgehende Selbständigkeit, Leistungslohn.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung.

Direktion Hotel Schweizerhof, 7500 St. Moritz.

4556

Welches junge, dynamische Ehepaar sucht eine interessante Stelle auf Spätherbst 1973 in einem modern eingerichteten Hotel im Wallis als

Direktions-Ehepaar

Der Mann sollte womöglich gelernter Koch sein. Bei Eignung weitgehende Selbständigkeit.

Interessenten möglichen bitte ihre detaillierte Offerte mit Referenzen einreichen unter Chiffre 4815 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Hilton International

Warum nicht schon diesen Sommer in Kanada arbeiten?

Herr Albert Schnell, unser Schweizer Executive Chef in Kanada, wird Ende Juni 1973 in die Schweiz kommen und würde sich freuen, wenn er Sie persönlich kennenlernen dürfte, um Ihnen über das aufregende Land Kanada zu berichten.

Für junge und qualifizierte

Chefs de partie

Chefs pâtissier

Commis de cuisine

Commis pâtissier

hat er in seinen Küchen in Montreal, Quebec, Toronto und Vancouver interessante Posten zu vergeben.

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf, denn wir werden Ihnen gerne Näheres mitteilen.

Jean-Claude Wermeille
H. I. Personnel Coordination
c/o Zurich Airport Hilton
8058 Zurich Airport
Telefon (01) 810 31 31

4828

Moderne
Restaurationskette
in der Ostschweiz
bietet

Gesucht initiative und tüchtige Fachkräfte aus der
Restaurantsbranche, die sich als

Geranten

Aufstiegs- möglich- keiten!

ausbilden und bewahren möchten.

Offerten unter Chiffre 33-920204 an Publicitas,
9001 St. Gallen.

Der Verkehrsverein Biel und Umgebung sucht einen neuen

Verkehrsdirektor

Aufgaben:

Förderung des Tourismus, Organisation und Leitung der Publizität des Kongresshauses sowie von verschiedenen Pauschal-Aufenthalten (Ferien und Geschäft), Führung einer engen Zusammenarbeit mit den touristischen Organisationen von Biel und Umgebung, Leitung des Verkehrs- und Logierbüros. Eintritt 1. September 1973 oder nach Vereinbarung.

Anforderungen:

Gute Allgemeinbildung, perfekte Beherrschung der deutschen und französischen Sprache sowie gründliche Englischkenntnisse, dynamisch, initiativ, kontaktfreudig.

Wir bieten:

Interessante und selbständige Arbeit, Verdienst gemäss Fähigkeiten, gleiche Sozialleistungen wie für das städtische Personal.

Die Kandidaten sind gebeten, ihre schriftliche Offerte bis 30. Juni 1973 an Herrn Dr. M. Hirschi, Präsident des Verkehrsvereins, Amthaus, 2500 Biel, einzureichen.

P 06-21754

Meine Service-Brigade wünscht sich wieder einen

Chef de service

Sicher ist dieser neue Mitarbeiter ein Fachmann in seinem Beruf.
Genau so wichtig ist uns aber seine Fähigkeit Menschen führen zu können.
Sehr gerne würde ich einmal mit Ihnen über diesen selbständigen Posten sprechen.

Ihr unverbindlicher Anruf würde mich sehr freuen.
Leon Blunschi, Tel. 052/22 82 51

Hotel Volkshaus 8401 Winterthur

Restaurants, Garten, Konferenz-/Banketträume.

4809



Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft noch folgendes Personal:

Buffetbursche
Koch
Pizzaiolo

Offeraten mit den üblichen Unterlagen sind erbetan an die Direktion, Postfach 164, 3800 Interlaken, oder Telefon (036) 22 66 55.

4761

Hôtel Elite 2501 Biel/Bienne

Prop. R. A. Lendi, Dir. J. C. Bondolfi

cherche pour de suite ou entrée à convenir (pas plus tard que le 15 août),
jeune homme en qualité

d'adjoint d'administration

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

Prière d'adresser les offres à la direction de l'Hôtel Elite, 2501 Biel/Bienne, tél. (032) 2 54 41.

4763

Hotel Jura, Zürich

Telefon (01) 47 84 84

sucht für Ferienablösung

Alleinkoch

vom 16. Juli bis 11. August 1973

Kellner

vom 7. Juli bis 15. September 1973

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.

4776

An die
Swissair / PBI
8058 Zürich

Senden Sie mir bitte unverbindlich die Informationen über die Swissair-Anstellungsbedingungen und ein Anmeldeformular. Ich bin gelernter Koch und interessiere mich eventuell für eine Tätigkeit in der

«Flugküche»

in Kloten (Flughafen Zürich).

Name, Vorname: _____
Strasse, Nr.: _____
PLZ, Ort: _____
Frühestes Eintrittsmöglichkeit: _____

-Hotel-Revue- 003.39

Sie ist attraktiv die moderne Gastronomie

- Sie arbeiten in gepflegter, heimeliger und lebendiger Atmosphäre...
- Die Schichtarbeiten sind angenehm und neuzeitlich geregelt - (Man hat wieder Zeit für seine Hobbies)
- Tüchtige Mitarbeiter haben reelle Aufstiegsschancen
- und das bei sehr guten Verdienstmöglichkeiten
- Für unsere Restaurants in Vaduz und Luzern, den best frequentierten Ausflugsorten suchen wir für unsere Küchenteams noch

Telefonieren Sie uns,
wir geben Ihnen
gerne Auskunft

in Luzern:
Restaurant Set-
Mostrose
verlangen Sie Herrn
Metzler
Tel. 041 22 17 54

in Vaduz:
Hotel Engel
verlangen Sie Herrn
Müller
Tel. 075 21 0 57

Chefs de partie
Commis de cuisine
Kochlehrlinge



OFA 63784002

Grand Hotel Kronenhof Pontresina

sucht für die Sommersaison 1973 tüchtige

Réceptionistin

für Korrespondenz, Kasse und Anker-Buchungsmaschine.

Offeraten sind erbetan an: **jobson**
L. Gredig, Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

4832

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF

6440 Brunnen, Vierwaldstättersee

Wir suchen ab sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Barmaid

Chef de rang

Offeraten erbetan an F. G. Eder, Direktor, Telefon (043) 31 10 12.

4820

GAUER **G** HOTELS

Für die Ablösung unserer

1. Gouvernante

suchen wir von Anfang Juli 1973 für zirka 3 Monate eine

Stellvertreterin

Bewerberinnen melden sich bitte im
HOTEL SCHWEIZERHOF
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Telefon (031) 22 45 01, Herrn Schläpfer verlangen.

4792



Tel. 062 69 23 23

Ein neuzeitlich eingerichtetes
modernes Hotel
eine prächtige Gegend
und ein junges flottes Team
welches noch mit einigen
Mitarbeitern ergänzt werden soll

Wir suchen

BUFFETTOCHTER BÜROPRAKTIKANTIN

Telefonieren Sie uns
verlangen Sie Herrn oder Frau Kälin
wir können Sie orientieren
und mit Ihnen
ein Rendez-vous vereinbaren

589

Hotel-Restaurant Kettenbrücke 5000 Aarau

Gesucht tüchtiger, selbständiger

Küchenchef

könnte auch Chef de partie sein.

Interessante Arbeit: A la carte und Bankett.

Rufen Sie uns an, wir geben gerne Auskunft.
Familie Frey, Telefon (064) 22 16 30.

4734



auch im Sommer attraktiv!

Hallen-/Freibad, Fitness-Center, Tennis, Reiten usw.
Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige

Empfangssekretärin (NCR)

in Saison- oder Jahresstelle.

Gerne erwerben wir Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns doch einfach an: Ch. Müller, Happy Rancho Sporthotel, 7131 Laax.
Tel. (081) 39 22 56.

4477

Hotel-Restaurant- Tea-room-Bar Rotes Haus, 5200 Brugg

In unserem gutorganisierten Team fehlt eine

Serviertochter

für Restaurant und Speisesaal.

Sehr gute Verdienstmöglichkeit und angenehmes
Arbeitsklima.

Rufen Sie uns an,
oder noch besser:
kommen Sie vorbei.
J. Maurer-Haller, Tel. 056/41 14 79

4706

Kongresshaus Zürich

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft eine tüchtige, an selbständiges Disponieren und Arbeiten gewohnte

Hausbeamtin

(Office-Küche)

sowie eine tüchtige

Buffetdame

Interessentinnen melden sich bitte mit Unterlagen
über bisherige Tätigkeit im Personalbüro.
Tel. 01/36 66 88

4496

Berghotel Hahnenmoospass 3715 Adelboden

sucht für Sommersaison Juni-Oktober in guteingetricheten Betrieb

Küchenchef/Alleinkoch oder Köchin Serviettochter

Gute Entlohnung. Zimmer mit fliessendem Wasser im Hause.

Familie W. Spori-Reichen, Telefon (033) 73 19 58.

4432

Wir suchen in Speiserestaurant nach Aarau per 1. Juli 1973:

- Küchenchef**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Restaurationstöchter oder Kellner**
- Buffettöchter**
- Hausbursche**
- Kindermädchen**

Gut bezahlte Stellen und schönes Arbeiten in gut eingerichtetem Betrieb.

Offertern sind zu richten an Herrn Urs Minder,
Hauptstrasse 42, 5262 Frick, Telefon (064) 61 12 72.
OFA 51653506

Wir suchen für unser bekanntes und gutbürgerliches Hotel einen initiativen, fähigen

Geschäftsführer

(ideal wäre ein Ehepaar).

Das 30-Betten-Hotel, welchem ein Restaurationsbetrieb mit 120 Sitzplätzen angegliedert ist, liegt an einem beliebten Ausflugsziel im Oberengadin.

Wer gerne selbst aktiv Hand anlegt, die entsprechenden Fähigkeiten besitzt, am liebsten selbstständig arbeitet, der hat hier eine interessante und ausbaubare Aufgabe vor sich, welche auch dem Erfolg entsprechend honoriert wird.

Eintritt Wintersaison 1973/74 oder Sommersaison 1974.

Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen unter Chiffre 664 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Bei uns ist der Posten eines

Küchenchefs

neu zu besetzen (kleine Brigade, 2 oder 3 Köche).
Eintritt nach Uebereinkunft, spätestens 1. Juli 1973.

Melden Sie sich bitte bei:

W. Moser
Restaurant Clipper, Flughafenstrasse 61, 4056 Basel
Tel. (061) 43 12 40.

4569

DANCE & SHOW Twischl
Telefon 226047 St.Gallen

Gesucht für sofort oder später gewandte
Barmaid
und
Dancingkellner
In Jahresstelle.
Sehr guter Verdienst.
Offertern mit Bild und Referenzen erbeten an:
Dancing Twischl, Brühlgasse 15
9004 St. Gallen P 33-3927

Chesa Grischuna

sucht zu baldigem Eintritt oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Aide du patron

(evtl. Ehepaar, Schweizer bevorzugt, Idealalter 25-35 Jahre)

für unser bestbekanntes Erstklass-Kleinhotel (Jahresbetrieb), mit Spezialitätenrestaurant, Bar und Kegelbahnen, in Bündner Sommer- und Winterkurort. Wir erwarten von Ihnen:

Dynamik, Arbeitsfreudigkeit, Einsatz, Initiative, guten Umgang mit Gästen und Personal (zirka 70 Angestellte), Fremdsprachenkenntnisse in Wort und Schrift. Wir bieten Ihnen:
eine interessante und vielseitige Anstellung mit Aufstiegsmöglichkeiten, für tüchtigen Fachmann sehr gut bezahlte Jahresstelle, Personalfürsorgeversicherung.

Gleichzeitig suchen wir per sofort

Hotelsekretärin

Erfahrung in Maincourante und mehrsprachiger Korrespondenz erwünscht. Sehr gut bezahlte Stelle mit Kost und Logis.

Offertern mit Unterlagen und Referenzen an:
Hans Guler, Chesa Grischuna, 7250 Klosters (Tel. 083/4 22 22).

4720

Kennen Sie schon das neue

Holiday Inn® and Mövenpick

Am 12. April 1973 wurde in Glattbrugg (beim Flughafen Kloten) das erste HOLIDAY INN AND Mövenpick der Schweiz eröffnet.

Um nun unsere Gäste zur vollsten Zufriedenheit bedienen zu können, brauchen wir noch einige Leute, die uns dabei helfen. Vielleicht sind Sie es, die unsere Gäste schon morgen

als Service-Hostess als Service-Steward

oder

als Zimmermädchen

so richtig verwöhnen werden.

Bei all dem Komfort, den wir unseren Gästen bieten, haben wir auch an die Leute gedacht, die in unserem Hotel arbeiten. Zum Beispiel arbeiten Sie bei uns nur die geregelte Mövenpick-Woche. Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit, sich intern weiterleben zu können, so dass Sie vielleicht eines Tages in einem anderen Holiday Inn oder Mövenpick arbeiten können, ohne eigentlich eine neue Stelle antreten zu müssen.

Sollten Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, melden Sie sich bei



HOLIDAY INN AND Mövenpick

H. R. Laager, Postfach 100
8152 Opfikon-Glattbrugg
Telefon (01) 810 43 26

P 44-61

metropole

CH-3800 Interlaken
Berner Oberland



Auf anfangs September suchen wir in Jahresstelle

Sekretärin-Korrespondentin

für die Erledigung der Bankett-, Kongress- und Werbekorrespondenz in enger Zusammenarbeit mit der Direktion.

Sind Sie interessiert an einer vielseitigen und verantwortungsvollen Aufgabe? Lieben Sie, an Aufbau und Entwicklung eines dynamischen Betriebes an vorderster Front teilnehmen zu können? Beherrschen Sie Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift und sind Sie zwischen 30- und 40jährig, dann erwarten wir Ihren Anruf, damit eine Besprechung vereinbart werden kann. Hotelerfahrung nicht unbedingt erforderlich.

Geräumiges, helles Büro mit modernster Einrichtung (Lochstreifenschreibautomat Supertype) steht zu Ihrer Verfügung. Wir bieten förtiflichte Arbeitsbedingungen, geregelte Arbeitszeit und den Leistungen entsprechende Besoldung.

Auskunft erteilt W. Obrist, Direktor, Tel. (036) 21 21 51.

4724

Hotel Sternen 3812 Wilderswil bei Interlaken

Gesucht per sofort

Alleinkoch

Offertern unter Tel. (036) 22 16 17.

4755

Hotel Alpina 8784 Braunwald

sucht per sofort für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Chef de partie

Commis de cuisine

1. Saaltochter

Saaltochter

Serviettochter

Kochlehrling

Buffetbursche

Buffettochter

Offertern mit den üblichen Unterlagen erbitten wir an:
Fam. R. Schweizer, Hotel Alpina, 8784 Braunwald,
Tel. (058) 84 32 84

4685

Kader-Posten

Bedeutender Restaurationsbetrieb im Zentrum der Stadt Bern sucht nach Uebereinkunft tüchtigen, bestens ausgewiesenen

Chef de service

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit und sehr guten Verdienst.

Bewerber mit den entsprechenden Fähigkeiten richten ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre OFA 2537 B an Orell Füssli Werbe AG, 3001 Bern.

Hôtel-restaurant Tête-de-Ran 2208 Les Hauts-Geneveys

Téléphone (039) 53 33 23
Jura neuchâtelois, 1425 m

Ouvert toute l'année

Places saisonnières ou à l'année
Date d'entrée à convenir

cherche :

fille de buffet

Cours de français gratuits.

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

2462



Wir suchen per sofort oder per 1. Juni 1973 fachtückige Mitarbeiter (Schweizer oder Niederländer) als:

Grillkoch

Partiekoch

Commis de cuisine

sowie

Serviceangestellte

(Fixlohn)

Restaurationsstochter oder -kellner

Restaurationscommis

und

Hoteldiener/Portier

Hotel Metropol 9320 Arbon, Bodensee

Telefon (071) 46 35 35

4400

Gesucht nach Engelberg

Barmaid

auch Ausländerin oder Anfängerin.

Garantiert hoher Lohn, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.

Ihre werte Anfrage an:

**Tea-room-Dancing-Bar
CARMENA**

Tel. 041/94 12 24

25-805

Per sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir für unser Delikatessengeschäft im modernsten Shopping-Center in Spreitenbach eine fachkundige, freundliche und junge

**Charcuterie- oder
Traiteurverkäuferin**

Geboten werden

ein hoher Lohn
eine interessante und geregelte Arbeitszeit mit geregelter Freizeit.

Es erwarten Sie abwechslungsreiche und interessante Aufgaben.

Auf Wunsch Unterbringung in einer unserer Personalwohnungen.

Werner Hossli AGDelikatessen
Shopping-Center
8957 Spreitenbach
Tel. 056/71 26 16.

P 02-62

**Spital Limmattal
Schlieren**

Zur Ergänzung unseres Personalbestandes suchen wir einen

Portierfür Empfangs- und Auskunftsdiest.
Fremdsprachenkenntnisse wären erwünscht.

Wir bieten fortwährende Arbeitsbedingungen und eine angenehme Zusammenarbeit in kleinem Team,

Bewerbungen sind zu richten an die Verwaltungsdirektion Spital Limmattal,
Urdorfstrasse 100, 8952 Schlieren.
Telefon (01) 98 41 41.

P 44-2125

Pour Genève**Maître d'hôtel**Jeune dynamique - habitué à la clientèle internationale - connaissant les langues
Place à l'année.RESTAURANT BAVARIA
1211 Genève 3
tél. (022) 24 09 68.

P 18-320030

**Restaurant
Bar**Marktgasse 15/Amthausgasse 10,
Bern (neben Neubau Contis)
Tel. (031) 22 35 42

sucht auf 1. August 1973 oder nach Vereinbarung, gut ausgewiesenen

**Küchenchef
oder
Koch**

Rufen Sie uns an, damit wir die interessanten Anstellungsbedingungen gemeinsam besprechen können.

Tel. (031) 22 35 42

P 05-9037

**Hotel Garni Ascot
Bad Ragaz**

Wir suchen für Sommersaison noch

1 Serviertochter

geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Schichtbetrieb.

Fam. Müller
Tel. 085/5 11 56
(Anrufer anderer Zeitungen unerwünscht)

OFA 63-123.081

**Bahnhofbuffet SBB
9500 Wil/SG**

Wir suchen in Jahresschleife mit Eintritt nach Uebereinkunft tüchtige

**Buffetdame/
Stütze des Patrons**

Angenehme Arbeitsbedingungen, geregelte Freizeit und zeitgemässer Lohn.

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten an F. Schlegel, Buffet SBB, 9500 Wil/SG.

**Hôpital Cantonal
Universitaire de Lausanne**

engagé pour ses différentes culines

cuisiniers et cuisinières

au bénéfice de certificat Fédéral de capacité ou titre jugé équivalent.

Offres détaillées à adresser à la direction de l'Hôpital Cantonal, 17, rue du Bugnon, 1011 Lausanne.

OFA 60.482.002

**Restaurant Schloss Wülflingen
8408 Winterthur**

Wir suchen in ein junges Team einen einsatzfreudigen jüngeren

Koch

(evtl. angehender Chef de partie, Saucier).

Wir bieten ihm geregelte Arbeits- und Freizeit, angenehmes Arbeitsklima, hohen Lohn sowie Logis und Kost. Eintritt 15. Juni oder 1. Juli 1973.

Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an:
Schloss Wülflingen
Familie Zimmermann
8408 Winterthur
Tel. (052) 25 18 67.

4680

**BELLAVISTA SPORTHOTEL
Davos**

GESUCHT zu sofortigem Eintritt oder nach Uebereinkunft für die Sommersaison

1 Commis de cuisine**2 Saalkellner/Saaltochter**

evtl. Anfänger

**1 Office-
Allgemeinmädchen**

Offerten mit dem üblichen Unterlagen und der Bekanntgabe der Lohnansprüche bei freier Kost und Logis richtige man bitte an Herrn Hermann L. Moser, BELLAVISTA SPORTHOTEL, 7270 Davos Platz 2, Tel. (083) 3 51 63.

4730

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

sucht für Sommersaison oder in ganzjähriges Engagement

**Restaurationstochter
oder Kellner**

(auch Anfänger)

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

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

4654

Gouvernante**Hotel Münchnerhof, Basel**

Wir suchen für unser Spezialitäten-restaurant

Chef de partie**Commis de cuisine**

Offerten sind erbeten an:

A. Glogner, Telefon (061) 32 93 33

4318

**Hotel-Kurhaus
Monte-Fiorito
Orselina, Tessin**

Unser

Gerantenehepaar

verlässt uns nach 23jähriger Tätigkeit auf Ende Jahr.

Auf diesen Zeitpunkt sollte ein Nachfolger-Ehepaar unser Betrieb weiterführen.

Unser Hotel-Kurhaus mit Restaurant besitzt 45 Betten und befindet sich in schöner Lage in Orselina, Tessin.

Es beherbergt Ferienpässe und Erholungssuchende, die Wert auf gepflegte Gastlichkeit und gute Küche legen.

Von Vorteil ist es, wenn unser Gerant gelernter Koch wäre und den Fähigkeitsausweis zur Führung eines solchen Hauses besitzt.

Sprachen: Deutsch, Italienisch und Französisch.

Neuer Ehepaar-Selarierung bieten wir freie Wohnung und Verpflegung sowie neuzeitliche Sozialleistungen und eine gut ausgebauten Altersversicherung.

Wir sind gerne bereit für weitere Auskünfte.

Interessenten wenden sich an

Genossenschaftskurbetriebe der KFW,
Neuwiesenstrasse 20, 8401 Winterthur,
Telefon (052) 23 20 31
(Herr Hunziker verlangen)

4606

Gesucht für die Sommersaison nach Vereinbarung junge

Köchin oder Kochin Hotel-Restaurant am Brienzsee.
Gute Entlohnung.

Offerten bitte an:

**Hotel Restaurant
Bellevue, Fischgrill
3807 Iseletwald**

Telefon (036) 45 11 10

4108

**Hotel Bergheimat
3906 Saas Fee, Wallis**

sucht auf circa Mitte Juni

1 Serviertochter**1 Köchin oder Koch****1 Büropraktikantin**

Telefon (028) 4 83 32

4634

Gesucht in neuen, modernen Betrieb

Gouvernante

Anfängerin wird in den Betrieb eingearbeitet

Chef de Service

(Dame)

Offerten an

F. Amacher

**Hotel-Restaurant Luna
3812 Wilderswil
bei Interlaken**

Telefon (036) 22 84 14

4635

Gesucht in Hotel von 50 Betten für Sommersaison (April/Mai bis Anfang Oktober)

**Restaurationstochter
Saalpraktikantin
Buffettöchter**

Offerten mit Zeugnisschriften und Foto an

Fam. Michel,

**Hotel Seeburg
3852 Ringgenberg
bei Interlaken**

1445

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht in Jahresschleife

Réceptionspraktikant(in)

(Englisch sprechend)

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

4692

In Stadt Nähe Berns
Wir suchen par sofort oder nach Uebereinkunft jungen, dynamischen**KOCH**

für soignierten Speiseservice.

Rufen Sie uns an,
es lohnt sich.

Telefon (031) 51 10 47

4647

Bären Ostförmündigen
M. & J. Metzger

Gesucht für Juli und August, sprachkenntige

**Sekretärin –
Aide de patron**

Offerten erbeten an

Hotel Dischma
7260 Davos Dorf

4777

Richten Sie Ihre Offerte bitte an:
Hotel Du Lac, 8820 Wildenswil
M. und M. Auer-Mueler
Telefon (01) 75 00 31**Du Lac**

WÄDENSWIL

Auf sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir noch nettes, freundliches

Servicepersonal

Wir können Ihnen zeitgemäss Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hotel sowie angenehmes Arbeitsklima in jungem Team zusichern.

Richten Sie Ihre Offerte bitte an:

Hotel Du Lac, 8820 Wildenswil
M. und M. Auer-Mueler
Telefon (01) 75 00 31

4638

Walliserkanne Thun

sucht wegen Verheiratung ihrer langjährigen

Servietochter

auf Mitte Juni oder Juli eine Nachfolgerin.

Hoher Verdienst. Wenn erwünscht Wohnung im Haus.

Offerten an:

Familie F. Fuster, Marktgasse 3, 3600 Thun Tel. (033) 2 51 88

Tessin
Junge Gerantin sucht**Koch als Mitarbeiter
Geschäftsführer**

für ihr Motel.

Tel. ab 19.00 Uhr 092/66 15 13.

Assa 78-30690

**Bahnhofbuffet SBB
9500 Wil/SG**

Wir suchen zu baldigem Eintritt

**Commis de cuisine/
Jungkoch**

Beste Bezahlung bei geregelter Freizeit und angenehmes Arbeitsklima.

Offerten oder Telefonanruf an:
F. Schlegel, Buffet SBB, 9500 Wil, Tel. (073) 22 65 66Auberge
de la Tour d'Anselme
1907 Saxon (VS)

cherche

2 commis de rangOffres à la nouvelle direction:
Pierre Lugon Moulin
Tel. 026/6 22 44.

P 36-1278

**Bade-Hotel Bären
5401 Baden bei Zürich**sucht in sehr lange Saison- oder evtl.
Jahresschleife**Saal-Serviceangestellte****Saalkellner****Saalpraktikantin
oder -praktikant**

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Fam. K. Gugolz, Tel. (065) 22 51 78.**Le grill-room de l'hôtellerie
de Caux, 1824 Caux**

cherche pour saison ou à l'année:

chef de rang
(flamber et trancher)
demi-chef de rang
fille de salle
commis de rang
aide-gouvernante

Entrée de suite.

Faire offres avec copies de certificats, photo, prétentions de salaire à la direction, 1824 Caux.

4717

Bahnhofbuffet
8180 Bülach
sucht

Servietochter oder Kellner
sowie
OfficetochterWir freuen uns auf Ihren Anruf.
Familie Meisser, Telefon (01) 96 14 40.Internat
du Collège Saint-Michel
Fribourg

cherche

**1 cuisinier
ou
1 cuisinière
et
1 aide de cuisine**Entrée: 14 septembre 1973.
Conditions à discuter.Faire offre à la Direction de l'Internat
du Collège Saint-Michel, 1700 Fribourg, tél. (037) 22 09 44.

P 17-1007

Grand Hotel Schweizerhof
7078 Lenzerheide
Hallenschwimmbad - Tennis

sucht für Sommersaison mit sofortigem Eintritt

**Chef entremetier
Chef garde-manger
Commis de cuisine
Kochlehrling**

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Lohnanspruch an die Direktion erbeten.

**Berghaus Gotschnagrat
7250 Klosters**

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch oder Köchin

Hoher Lohn und geregelte Arbeitszeit.

H. und E. Gehret-Bärtschi, Berghaus Gotschnagrat, 7250 Klosters, Tel. (083) 4 22 15 oder 4 20 94.

4716

Hotel de l'Ancre, Genf

sucht für sofort oder mit Eintritt nach Vereinbarung

Buffetdame

für Stadtrestaurant

evtl. Tochter

für Buffet, Stadtrestaurant oder Selbstbedienung.

Wird auch angelernt - gute Gelegenheit, sich sprachlich weiterzubilden.

Offerten sind erbeten an die Direktion Hotel de l'Ancre, 1211 Genf 2, Tel. (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40.

Restaurant REX
Grill-Room
Fribourg

Nous cherchons pour entrée de suite ou à convenir

**fille ou garçon de buffet
jeune barmaid**

snack-bar

**sommelier ou sommelière
commis de cuisine****Erstklassige
Chance für
erstklassigen
Restaurateur**

Für einen der führenden Restaurantsbetriebe Basels suchen wir einen

**Hôtel Beau-Site
3963 Crans-sur-Sierre**

cherche

**chef de cuisine
une aide de bureau et
de réception**

pour longue saison d'été.

Tél. 027/7 33 12 ou 7 33 13.

4697

**Sporthotel Pischa
Davos Platz**

(130 Betten, moderner Betrieb)

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

**Chef entremetier oder
Commis de cuisine****Saalkellner oder
Saaltochter**

Offerten sind erbeten an W. Altorfer, Sporthotel Pischa, 7270 Davos Platz.

sucht auf Anfang Juni oder nach Uebereinkunft, für lange Sommersaison

**1 Saaltochter oder
Kellner
1 Kochlehrling**

Tel. 028/4 06 12

P 36-121449

Seeger-Bar (Diskothek)
St. Gallen

sucht

Bar-Dancing-KellnerSollten Sie sich für einen gediegenden Jahresbetrieb interessieren, bewerben Sie sich bitte schriftlich an
Curt Seeger, Ob. Graben 2,
9001 St. Gallen

P 36-3895

**Golfhotel des Alpes
7503 Samedan (Engadin)**

sucht in Saison- oder Jahresschleife

Jungkoch**Zimmermädchen**

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Telefon (082) 6 52 62

**Auf der
Stelle eine
gute Stelle**

FLUGHAFEN-RESTAURANT AG
8895 ZÜRICH-KLOTHEN
Telefon (01) 813 77 66

In Jahresschleife per sofort sind bei uns folgende Positionen zu besetzen:

Servietochter

(Schichtbetrieb)

Pâtissier**Commis de cuisine****Buffet-Verkäuferin****Barhelfer**Wir bieten Ihnen:
48-Stunden-Woche, im voraus geregelte Frei- und Arbeitszeit, Zimmer in Arbeitsnähe, Personalrestaurant, Leistungslohn.Wenn Sie gerne mehr über eine dieser Stellen erfahren möchten, schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns an.
Unser Herr Grohe wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

4611

**Flughafen-Restaurants Zürich**

**HOTEL
EUROPE
Davos**
Wir suchen für unser Restaurant Palace-Stübl

1 Chef de partie**3 Commis de cuisine**

Eintritt nach Uebereinkunft oder für Wintersaison 1973/74.

Telefonieren oder schreiben Sie uns.
A. Flühler, Dir., Telefon (083) 3 59 21.

Franz Bertschi
Restaurant Alpenrösi
3792 Saanen
Tel. 030/4 14 65

Gesucht auf Sommersaison in heimeligen, modernisierten Restaurant

Koch und Servietochter

Hoher Verdienst zugesichert.

P 05-22728

Restaurant à Sion cherche pour la saison d'été

**sommelier(ère)
commis de salle**

Tel. 027/2 64 97

P 36-27270

Achtung! Achtung!

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Nachtportier/ Kontrollleur**Kellner**

für Dancing und Restaurant

Bardame**Chef de service**

(gelehrter Koch)

Aide du patron

(gelehrter Koch)

Alleinkoch

(Chefablös)

Offerten an: A. Gut
Hotel Hecht und Cap Horn-Restaurant
4000 Basel, Tel. (061) 32 08 88

4822



Für unser Hotel Seidenhof mit internationaler Kundenschaft, im Zentrum Zürichs gelegen, Sihlstr. 7/9, 8021 Zürich, suchen wir zuverlässigen

Nachtpörtier

und bieten in jeder Hinsicht günstige Bedingungen. Telefonieren Sie bitte Herrn Schmidpeter unter Nr. 01/23 66 10

Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften, Mühlbachstrasse 66, 8032 Zürich.

4772

Les Etablissements hospitaliers de Marsens

suchen

un chef de cuisine

pour la cuisine centrale (env. 550-600 repas)

Nous demandons:
expérience dans la direction d'une grande cuisine dynamisme, sens de l'autorité et de l'organisation
âge: 35 à 45 ans.

Nous offrons:
place stable
salaire intéressant
congés et vacances payés
caisse de prévoyance de l'Etat de Fribourg.
Entrée en fonction: 15 juillet ou à convenir.

Faire offre écrite avec curriculum vitae à l'Administration des Etablissements hospitaliers de 1633 Marsens (tél. 029/5 12 22)

4701

Institut Matin Calme

1814 La Tour-de-Peilz près Vevey

suche

cuisinier ou cuisinière

pouvant travailler seul.

Entrée au 1er juillet ou à convenir.

Faire offre avec curriculum vitae, photo et présentations de salaire à la direction de l'institut.

Mossé 9763601

Hotel Diplomat ★★★★

500 Zimmer

Jerusalem/Israel

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

- 1 Sous-chef
- 1 Chef pâtissier
- 1 Chef garde-manger
- 1 Chef du grill
- 2 Chefs de partie
- 1 Commis pâtissier
- 4 Commis de cuisine

Offeraten mit den üblichen Unterlagen an Marcel Freudenberg, Matthäusstrasse 8, 4057 Basel, Tel. 33 34 98

4703

Restaurant SET-MOSTROSE 6002 Luzern
sucht in modernes Restaurant
1 Kellner / Serviertochter
Auskunft erteilt gerne

P 25-1206

W. Metter
Betriebsleiter
Set-Mostrose
6002 Luzern
Tel. 041/22 17 54

Auberge de la Tour d'Anselme, 1907 Saxon - Valais cherche

lingère-femme de chambre

Faire offres à la nouvelle direction Pierre Lugon-Moulin, tél. 026/6 22 44.

P 36-1276

Hotel-Restaurant Orellihaus 7050 Arosa

sucht mit Eintritt Juni 1973 oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Sekretärin

(kaufmännischer Lehrabschluss)

Es wird der Tochter die Möglichkeit geboten, sich in all die einschlägigen Arbeiten eines Hotelbüros einzubringen. Rezeption, Kasse, Journal, Korrespondenz, Fakturieren, Deutsch und Französisch in Wort und Schrift. Schönes Arbeitsklima.

Offeraten mit Unterlagen sind zu richten an die Direktion.

4785

Gesucht in ruhiges Familienhotel in



zu sofortigem Eintritt

1 Küchenchef

(entremetskundig)

90 Betten, ohne Restauration, auch geeignet für ältere Kraft. Engagement für lange Wintersaison kann vorgesehen werden.

Offeraten mit denpowdernen Unterlagen unter Bekanntgabe der Lohnansprüche richte man bitte an Postfach 83, 7270 Davos Platz 2, Telefon 089/3 51 83.

4778

Ascona

Hotel Delta

Wir suchen für sofort:

Demi-chef de rang

Zeitgemäss Entlohnung, geregelte Freizeit, Unterkunft im neuen Personalaus

Offeraten erbetan an:
Dir. A. A. Dönni
Telefon (093) 35 11 05.

4775

Die einzige noch in der Bundesrepublik bestehende Engadiner-Konditorei mit einer 137-jährigen Tradition und seit 59 Jahren im Besitz der Familie Schucan sucht für die Sommersaison noch tüchtige

Konditoren

bei der für heute angemessenen Entlohnung.

Angebote an:

Konditorei Otto Schucan,
44 Münster/Westfalen
Prinzpalmarkt 24-26.

4768

Interessiert Sie ein vielseitiger, verantwortungsvoller

Posten

der Ihnen die Möglichkeit bietet, Ihre beruflichen und persönlichen Fähigkeiten zu entfalten?

Wir suchen für die Leitung eines Gross-Restaurantsbetriebes im Zentrum von Luzern einen

Geranten

Voraussetzungen für die Übernahme dieses interessanten Postens sind: Fähigkeit ein Team von über 25 Mitarbeitern souverän zu führen.

Will's und Freude, die Verantwortung für die weitere Entwicklung eines angesuchten, noch ausbaufähigen Betriebes zu übernehmen.

Wir bieten: angemessenes Gehalt und Erfolgsbeteiligung.

Möchten Sie noch mehr erfahren?

Schreiben oder telefonieren Sie uns:

Perfinanz AG

Töpferstrasse 5, 6004 Luzern,
Tel. (041) 23 67 65.

OFA 62.707.003

Hotel Europe au Lac 6612 Ascona

sucht für Sommersaison

Entremetier Hilfsportier

Offeraten erbeten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona.

4712

Hôtel des Platanes

2025 Chez-le-Bart

au bord du lac de Neuchâtel
téléphone .038) 55 29 29

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir:

1 chef de partie (saucier)

1 commis de cuisine

1 commis et

1 chef de rang

Küchenchef

Wenn Sie 28 bis 40 Jahre jung sind, Wert auf gute Sozialleistungen und einen der Leistung entsprechenden Lohn legen sowie eine gute Zusammenarbeit zu schätzen wissen, so senden Sie mir doch bitte Ihre Unterlagen zwecks einer ersten Kontaktnahme unter Chiffre 4544 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Tell & Post

6454 Flüelen

sucht nach Uebereinkunft

Koch oder Köchin

Restaurationstöchter od. Kellner

Offeraten sind erbettan an

Jos. Walker, Tel. 044/2 16 16

4298



Restaurant/Bar und Hotel Volkshaus

Zughausgasse 9
3000 BERN

Ein Prinzip im Küchensektor gastronomischer Betriebe setzt sich durch: Produktion - Fertigung

Wir suchen einen jungen, tüchtigen und einsatzbereiten

Koch

als Chef de partie

in unsere Fertigungsabteilung. Wir legen Wert auf einen unkomplizierten und unkonventionellen Mitarbeiter und Mützenker, der uns hilft unsere Gäste zu verwöhnen. Die modernsten Apparate, Maschinen und Einrichtungen helfen mit, ihnen die Arbeit zu erleichtern.

Wollen Sie mehr erfahren, dann rufen Sie uns bitte an, oder schreiben Sie uns

Telefon (031) 22 29 76
(Herr Panayides verlangen)

4639

Wir suchen per zirka anfangs Juli

AUSHILFSKUCH (KOCHIN)

für zirka 2 bis 3 Monate. Gebeten wird sehr gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit.



Café-Restaurant Klosterhof Rüti

055) 31 57 67
P 19-580

Gasthof Rössli 3144 Gasel bei Bern

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, freundliche

Serviertochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Sehr guter Verdienst. Zimmer im Hause.

Familie Wenger-Käch,
Telefon (031) 84 02 11

OFA 54.752-005

HOTEL WAHLHALLA

9001 St. Gallen

Renommierter Hotel mit Feinschmecker-Restaurant sucht auf Mitte Juni 1973

Restaurationstochter

Restaurationskellner

die Freude an einem gepflegten Service haben.

Wir bieten gute Entlohnung.

Offeraten sind zu richten an:

E. und B. Leu-Waldis
Hotel Wahlalla St. Gallen
Tel. 22 29 22.

4546

Hotel und Kurhaus 7062 Bad Passugg bei Chur

sucht für die Sommersaison 1973 mit Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft:



sucht für sofort oder nach Vereinbarung

KELLNER

oder
SERVICE-ANGESTELLTE

Hoher Lohn, neuzeitliche Arbeitsbedingungen.

Hotel-Restaurant Radackerhof

Liestal Telefon (061) 94 32 22, C. Seller

4543

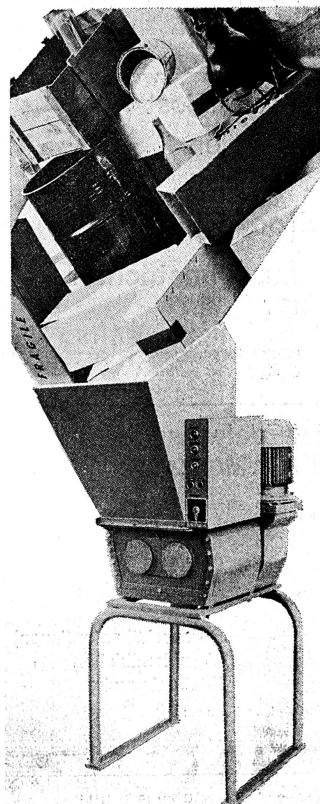
Bei Zufriedenheit kann lange Wintersaison im Chantarella Hotel, St. Moritz, zugesichert werden.

Offeraten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind an die Direktion Max Maurer erbetan.

4459

DÉTRUIRE LES EMBALLAGES DE TOUTES NATURES

C'est non seulement lutter contre la pollution mais aussi gagner de l'espace



Le broyeur «ZEUS» apporte la solution à tous vos problèmes de destruction d'emballages, de déchets ou d'ordures.

Il réduit ces derniers dans la proportion de 10:1 et vous permet ainsi d'économiser un espace appréciable.

D'autre part, ses dimensions sont extrêmement réduites (largeur 78 cm, profondeur 70 cm, hauteur 200 cm), son entretien des plus simples et il peut être raccordé facilement au réseau électrique.

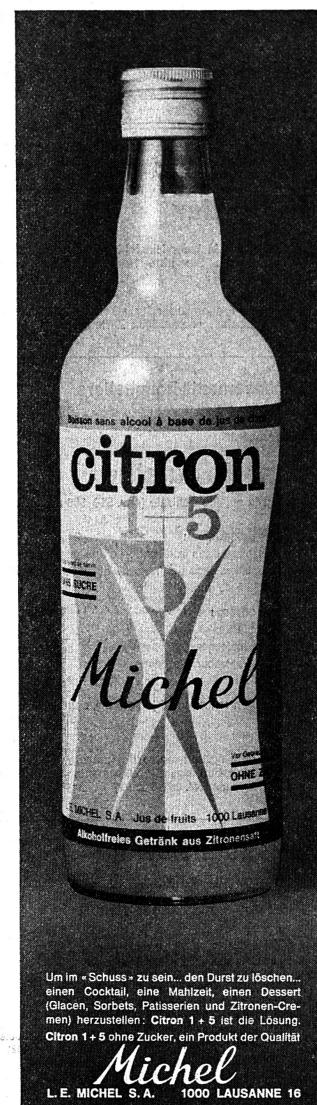
Voici quelques références: Swissair Genève, Hôtel Intercontinental, Hôtel Métropole, Hôtel Angleterre à Genève, Hôtel Palace Gstaad, Hôtel Baur au Lac, Zurich, etc... Restaurant Age d'Or, Restaurant Siesta, Restaurant Cave Valaisanne, Café du Centre à Genève, Steinbock Coire, Usine Ebauche SA, Favag, Magasins: Folmi - Unipraille - Galerie du Midi à Sion, etc...

Demandez la documentation sans engagement à

SIVAGEL
17, rue du Bois de Lan
1217 Meyrin,
tél. (022) 41 22 40

Exclusiv-Vertrieb für die deutsche Schweiz:

Gisi-Automatic AG
5610 Wohlen, Tel. 057/6 21 71



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

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

Stellengesuche Demandes d'emploi



Suche ab sofort oder nach Uebereinkunft Stelle als:

Portier

in gutorganisiertes und rechtschaffenes Hotel. Nur deutsche Schweiz. In Jahres- oder Saisonstelle.

Offeraten bitte unter Chiffre 4767 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4767

Pour 2 étudiants de 17 et 18 ans (français - allemand - notion d'anglais), on cherche

place dans hôtel

pour période du 15 juillet au 31 août 1973. Region Valais - Léman - Tessin.

Faire offre sous chiffre 4781 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

4781

Für unsere 18jährige Tochter, mittlere Reihe, Hotelfachschule Tegernse, suchen wir in der kommenden Wintersaison 1973/74 eine

Praktikantinnen-Stelle

zwecks weiterer Ausbildung in nur gutem Hause.

Freundliche Zuschriften erbeten
Lietzmanns Gaststätten KG
635 Bad Nauheim - Burgstr. 9 (West-Deutschland)

678

Wo kann ich meine Fähigkeiten einsetzen?

Ich bin eine 28jährige, initiative

Kaufmännin

mit KV-Diplom, Berufserfahrung, guten Englisch- und Französischkenntnissen, porto italiano und hablo poco español (Aufenthalte im Sprachgebiet). Schätzt den Umgang mit Menschen und gewisse Artlichkeit. Erf. Gastronomie oder Hoteltech. Wer bietet mir eine interessante, abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit im Raum Zürich?

Offeraten unter Chiffre 44-301546, Publicitas, 8021 Zürich.

Young Swiss trained Hotel and Restaurant businessman with USA-experience is seeking for a top job as Manager or Assistant-Manager in a Hotel or Restaurant in the

British West Indies / Bahamas / or Jamaica

Full knowledge of modern management and organization. Available from August-September 1973.

For complete details please reply to Chiffre 4797, Hotel-Revue, 3001 Berne.

Deux messieurs

la trentaine, possédant formation et expériences dans la branche hôtelière et de la restauration, connaissances des langues, habitués à des postes de direction (références à disposition) cherchent pour date à convenir affaire importante à mener en commun (gestion, direction, etc....)

Discretions assurée.

Ecrire sous chiffre L 61417-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Der Lehre entlassener Hotelkaufmann (Deutscher) sucht Au-pair-Aushilfsstelle

für Herbst 1973 in die französische Schweiz. Büro, Empfang usw. Beste Referenzen.

Anfragen unter Chiffre K 03-102392 an Publicitas, 4001 Basel.

Junger, österreichischer

Barman

versierte Fachkraft mit Sprachkenntnissen, sucht gutbezahlte Stelle für die Wintersaison 73/74. Dancing-Bar bevorzugt.

Offeraten bitte unter Chiffre 4794 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Erfahrene Ehepaar, sprachenkundig, mittleren Alters, sucht

Gerantestelle

für Herbst 73. Ascona, Locarno oder Umgebung. Es käme ein gutgehendes Speiseraum oder auch Bar in Frage. Fähigkeitsausweis A vorhanden.

Offeraten unter Chiffre 480266 an Publicitas, 6600 Locarno.

Hôtelier expérimenté, diplôme EH-SHH, 38 ans, patente vaudoise et valaisanne, cherche

direction ou poste à responsabilités

Région lémanique

Ecrire sous chiffre 3292, Publicitas, 1800 Vevey.

HOTELIER

Suisse, expérimenté, rentrant de l'étranger cherche situation.

Offres sous chiffre PT 30629 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Schweizer, 39 J., ledig, unabhängig, sucht Stelle als

Privat-Krankenpfleger

Diplom SRK, in Hotel oder privat (Ausweis Kat. A vorhanden).

Offeraten unter Chiffre 33-305032 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Jeune hôtelier cherche poste comme assistant-manager ou directeur dans hôtel de classe, pour fin 1973 ou date à convenir.

Formation: diplôme E. H. internationale, séjours à l'étranger, langues: allemand, français, anglais, espagnol.

Carrière: restauration - cuisine - réception, personnel, NCR.

Depuis 2 ans directeur en Suisse. Faire offre sous chiffre 4795 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Oberkellner

(Chef de service)

32 Jahre, verheiratet, mit viel Freude am Beruf, sucht Wirkungskreis im Kanton Graubünden. Mitarbeit der Ehefrau (Service, Buffet oder Gouvernanten-Unterstützung) möglich, jedoch nicht Bedingung.

Offeraten unter Chiffre 4793 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



KATAG TREUHAND LUZERN

Wir sind spezialisiert auf

Inventarschätzungen von Restaurant- und Hotelbetrieben in der ganzen Schweiz

bei Verkauf und Vermietung, Pächter- oder Gerantenwechsel.

Frühzeitige Anmeldung erwünscht.

KATAG TREUHAND, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

Telefon (041) 22 61 44/44

Treuhandstelle der schweizerischen Brauereien

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



**Zu verpachten
oder
zu verkaufen**

auf Herbst 1973

in bekanntem Kurort des Berner Oberlandes

Hotel- Restaurant

(45 Betten, Ganzjahrespatent)

Offeren sind zu richten unter Chiffre S 900674 an Publicitas, 3001 Bern.

Hotel garni

30 bis 50 Betten, mit moderner Ausstattung, in guter Lage, von Fach-Ehepaar zu pachten gesucht oder auf Rentenbasis.

Vermögen und Sicherheiten vorhanden.

Angebote mit Foto erbeten unter Chiffre 4786 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen an erhöhter, sehr schöner Aussichtslage (Lago Maggiore), gegenüber Locarno-Ascona, 1968 erbautes

Restaurant-Pension

12 Betten, grosser Umsatz, Preis Fr. 430 000., grössere Anzahlung erwünscht.

Offeren unter Chiffre C 120 004 an Publicitas, Verkehrsamt, 8640 Rep.-perswil.

Sehr gut gelegenes

Hotel mit Seerestaurant

ca. 100 m. Seerand, inklusive Parkplätze auf eigenem Terrain.

Umsatz rund 1 Millionen. Eignet sich auch für Hotel- und Restaurantsketten und Bau von Eigentumswohnungen.

Offeren unter Chiffre F 900656 an Publicitas, 3001 Bern.

Zu verpachten im Tessin

mit Inventarübernahme ab sofort oder nach Uebereinkunft, modernes

Hotel-Restaurant

mit zirka 100 Betten und grossem Parkplatz, verkehrstechnisch günstig gelegen.

Offeren sind zu richten an Chiffre 5900597, Publicitas, 6900 Lugano.

Famille cherche, en location ou gérance

hôtel de moyenne importance

région Valais ou Suisse romande (capital disponible pour reprise).

Faire offre sous chiffre 4782 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.



Lugano

zu vermieten auf Frühjahr 1974, gut eingeführtes

Hotel (2. Klasse)

in schöner Lage, Aussicht auf den See, Parkplatz, 50 Betten.

Auskunft erteilt Chiffre 4536, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Immobilien

G. FRUTIG, 3000 BERN
Amthausgasse 20, Telefon (031) 22 53 02
Spezialisiertes Vermittlungsbüro für

**Hotels, Restaurants,
Tea-rooms, Pensionen,
Motels**

Verkäufer + Käufer, Vermieter + Mieter
Verlangen Sie bitte Anmeldeformulare
109

In Miete oder Verkauf abzugeben

ein sehr hübsches Berghotel

In Kurot in vollem Aufschwung.

Schreiben Sie unter Chiffre P 36-25779
an Publicitas, 1951 Sitten.

Attraktive Hotelobjekte!

Wir sind mit dem Verkauf von sehr interessanten Betrieben in der ganzen Schweiz beauftragt.

Teilen Sie uns bitte Ihre Interessen vertraulich mit; wir freuen uns, Ihnen dienen zu können.

HOTEL-IMMOBILIEN-ZURICH AG

P 44-661

Hotel garni

In Lugano, 50 Betten, per sofort zu verkaufen, Erforderliches Kapital 80 000.- Franken.

Anfragen unter Chiffre 44-60939 an Publicitas, 8021 Zürich.

Zu pachten gesucht

Hotel garni

oder Pension mit ca. 40 bis 60 Betten, wenn möglich mit Umschwung (Garten). Vorzugsweise in der Umgebung von Chur; Verkaufsrecht erwünscht.

Angebote erbeten unter Chiffre 44-5221 an Publicitas, 8021 Zürich.

Hôtel 60 chambres

à vendre près de Villars/Ollon. Travaux à terminer. Bas prix.

Tél. (01) 89 68 33

P 44-301609

Stadt Bern Zentrum-Restaurant

zu verkaufen (ohne Liegenschaft). Notwendiges Kapital ca. Fr. 220 000.-

Anfragen mit Referenzen unter Nr. 2593 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3011 Bern.

Hôtel de moyenne importance

région Valais ou Suisse romande (capital disponible pour reprise).

Faire offre sous chiffre 4782 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

108

Zu verkaufen, eventuell zu verpachten

Hotel-Restaurant

(ca. 30 Betten) an guter Verkehrslage in Graubünden.

(Sommer- und Wintersaison).

Anfragen unter Chiffre 13-25311 an Publicitas, 7002 Chur.

Für unsere Tagungen und Konferenzen suchen wir

Lokalitäten im Raume Zentral-/Innerschweiz

Konferenzraum, Verleihungs- und Übernachtungs-Gästehotel für mindestens 70 Personen. Der Konferenzraum sollte wenn möglich mit Leinwand und Heilraumprojektor ausgerüstet sein. (Nicht Bedingung.)

Ausführliche Offeren sind erbeten unter Chiffre H 25-60063 an Publicitas AG, 6300 Zug, Gubelstrasse 19.

Cantine militaire, Bière

La cantine militaire de la place d'armes de Bière est par la présente, mise au concours. Il s'agit d'une importante exploitation de cantine militaire.

La reprise se fera au 1er Janvier 1974. Seul des citoyens suisses de bonne réputation, en possession du certificat de capacité pour la gestion d'un restaurant, seront pris en considération.

Les conditions de location et formulaires d'inscription peuvent être demandés par écrit au

Commissariat central des guerres, section W,
3000 Berne 25

jusqu'au 30 juin 1973.

Commissariat central des guerres

OFA 54.050.300

A remettre pour le 30 septembre 1973,
à Saint-Aubin/NÉ

restaurant-tea-room

situé au centre du village, installation moderne de 70 places. Logement à disposition.

S'adresser à Monsieur Adrien Gindraux, rue du Crêt de la Fin 8, 2024 St-Aubin, tél. 038/65 10 56.

P 28-21181

Zu verpachten
in Thun in 3 oder 5 Jahren oder nach Uebereinkunft eine

Liegenschaft

mit Wirtpatent, Parterre und 1. Stock, auch Casino-bewilligung.

Interessant für Kettenbetriebe. Offeren unter Chiffre 4769 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ausserordentliche Pachtgelegenheit

Wir besitzen seit langer Zeit in landschaftlich schönster Gegend des Kantons Waadt ein

Relais gastronomique

nach neuesten funktionellen Gesichtspunkten ausgebaut.

Parkplätze für 70 Wagen und Schiffstation sind einbezogen.

Wir suchen Anchluss an eine dynamische Hotelunternehmung oder Hotelkette, die eine einwandfreie Führung des Betriebes gewährleistet.

Kontaktnahme mit Interessenten erwünscht unter Mitteilung an Chiffre 4780, Hotel-Revue, 3001 Bern.

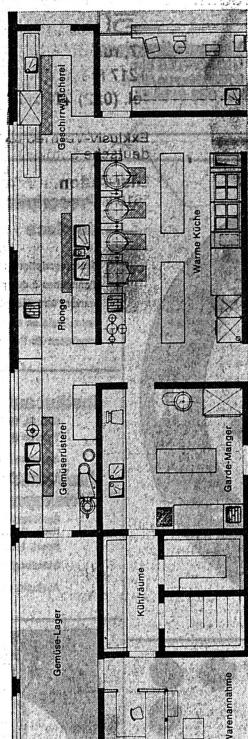
Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

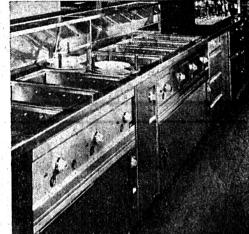
mit 45 Betten, Säli und Restaurant, in der Innerschweiz, sehr zentral gelegen, für Winter- und Sommersport.

Nötiges Kapital circa Fr. 250 000.-

Anfragen unter Chiffre 4783 der Hotel-Revue, 3001 Bern.



FRANKE



Grossküchen entstehen im Teamwork.

Damit in Grossküchen rationell und einwandfrei gearbeitet werden kann, muss die Küche von Anfang an richtig geplant und organisiert sein. Franke löst dieses Problem im Teamwork, denn nur in engster Zusammenarbeit mit dem Bauherrn, dem Architekten und dem Küchenchef kann die optimale Lösung gefunden werden.

Gewünschte Leistung der Küche, Raumordnung, Organisation und Bestückung der Küche müssen genau aufeinander abgestimmt sein.

Franke-Grossküchen für Hotels, Restaurants, Kantinen, Krankenhäuser und Heime entstehen im Teamwork und haben sich seit Jahrzehnten in der Praxis bewährt. Auch Ihnen bietet Franke fachmännische Beratung und Planung, ein umfangreiches Verkaufsprogramm an Grossküchen-Einrichtungen aus Chromnickelstahl 18/8, sorgfältige und solide Ausführung und einwandfreie Montage.

Gerne besprechen wir Ihre Probleme – im Teamwork.

Franke – damit hohe Ansprüche befriedigt sind.

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

Bitte informieren Sie uns über

Grossküchen

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____



UNIFONTES AG

Getränke
für durstige und anspruchsvolle Kehlen!



Unifontes AG – die Verkaufs- und Vertriebsgesellschaft der Mineralquellen Eglisau, Elm, Riedstern und der Queen's AG

Dank gut ausgebauter, eingespielter Verkaufsorganisation werden alle Kunden rasch und zuverlässig bedient.

Getränke der Unifontes AG Spitzenreiter im Durstlöschen

Hauptitz Zürich:
UNIFONTES AG
Schulhausstrasse 12
8002 Zürich
Tel. 01 362866

Verkaufsdirektion:
UNIFONTES Eglisau
8193 Eglisau
Tel. 01 963773

Verkaufsdirektion:
UNIFONTES Elm
8750 Glarus/Elm
Tel. 058 615454

1913 60 JAHRE 1973

Perfekt im Fach
durch Kaltenbach.
BaKurMix
der internationalen
Barfachschule
KALTENBACH
für Damen u. Herren
Kursbeginn:
2. Juli
und
6. Aug. 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!

NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE.
Langjährige Kursleiterin.
Tages- und Abendkurse in Deutsch, Französisch und Englisch.

SCHÜLER MIXEN selbst

Unsere BAR-Kurse beginnen:
25. Juni, 16. Juli, 6. August 1973.

NEUE BAR-FACHSCHULE

M. Fürer, Kursleiterin, Leonhardstrasse 5,
8006 Zürich, neben Hotel Leoneck, Tel. (01) 32 04 64/
Tel. (01) 34 92 55

Die bekannte Marke für schöne Ansichtskarten



Verlag Beringer & Pampaluchi
8027 Zürich, Postfach
Bodmerstrasse 10, Telefon (01) 36 21 76

P 44-41574

Kofferböcke

Metall, aus Stahlrohr, glanzverzinkt, mit
Wand- und Bodenschoner, Tragkraft 150
kg, stapelbar. Höhe total 58 cm, Breite
38 cm, Länge 60 cm, Höhe bis Tragfläche
43 cm.

Preis per Stück Fr. 37.—
ab 10 Stück, per Stück Fr. 36.50
Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

hammer

Portier-Gilets

div. Dessins, gediegen, solide Massarbeit, auch Portiermützen.
Verlangen Sie Vertreterbesuch für
Offerete und Massnahmen.
Alle Berufskleider für Köche und
Kellner von

A. Hammer & Co., 3000 Bern

Berufskleiderfabrikation, Falkenplatz 7, Tel. (031) 23 78 18



Wenn Sie einen schädlingsfreien Betrieb
wünschen, Sicherheit und sorgfältige
Arbeit,

vertrauen Sie auch uns, wie alle die vielen, zu-

friedenen Kunden in den vergangenen zehn

Jahren.

Verlangen Sie eine kostenlose Offerete und Re-

ferenzen.

Hans Wyss AG, Hygiene-Service,

Alte Landstrasse 10, 8800 Thalwil,

Telefon (01) 720 65 85. OFA 67973005

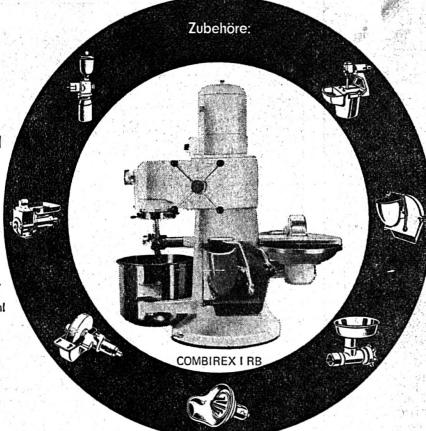
Lips
UNIVERSAL
KÜCHEN-
MASCHINEN

Die Combirex-Typen I R und I RB sowie
II R und II RB sind von besonderer großer
Leistungsfähigkeit. Sie eignen sich bestens
für mittleres Betriebspotential einer
Verpflegungskapazität von 100 bis 350
Personen.

Die sehr robuste Konstruktion, der gerin-
ge Platzbedarf dank Drehschrank, die ein-
fachste Bedienung und die grosse Auswahl
an Zubehörzeuge von echter LIPS-
Qualität.

LIPS-Küchen-Maschinen sind in 10 ver-
schiedenen Größen erhältlich. Verlangen
Sie unverbindlich eine ausführliche Do-
kumentation.

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



Prescriptions de place

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

Institut auf dem Rosenberg

9000 St. Gallen, Höhenweg 60

Telefon (071) 22 77 02

Internat für Jungen und Mädchen

Juni/Juli/August Feriensprachkurse

Sprachzentrum für Französisch, Eng-
lisch, Deutsch, Italienisch, Spanisch,
Sport. Ideale Höhenlage.

Schulbeginn im Herbst: 5. September

Auskunft durch die Direktion.

4548



de l'aurore du «PETIT DÉJEUNER»
au crépuscule d'une «BONNE TABLE»
un NOM pour votre RENOM
LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

appeler nous au
(039) 23 16 16

notre offre avec échantillons vous

PERSUADERA

**Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH
8039 Zürich, Postfach, Gartenstrasse 25**

Einladung zur 6. ordentlichen Generalversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH auf Montag, den 25. Juni 1973, 15 Uhr, im Savoy Hotel Baur en Ville, Paradeplatz, Zürich.

Traktanden:

1. Jahresbericht pro 1972
2. Jahresrechnung und Bericht der Kontrollstelle
3. Abnahme der Gewinn- und Verlustrechnung pro 1972 sowie der Bilanz per 31. Dezember 1972
4. Beschlussfassung über die Verwendung des Ergebnisses der Jahresrechnung 1972
5. Entlastung der Verwaltung
6. Wahlen
7. Verschiedenes

Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung, der Bericht der Kontrollstelle sowie der Geschäftsbericht für das Jahr 1972 liegen am Sitz der Gesellschaft den Mitgliedern zur Einsichtnahme auf.

Zürich, Juni 1973

Namens der Verwaltung der SGH
Der Präsident: W. F. Siegenthaler

**Société Suisse de Crédit Hôtelier SCH
8039 Zurich, case postale, Gartenstrasse 25**

Convocation à la 6e assemblée générale ordinaire de la Société Suisse de Crédit Hôtelier SCH pour lundi, le 25 juin 1973, à 15 h., au Savoy Hotel Baur en Ville, Paradeplatz, Zurich.

Ordre du jour:

1. Rapport annuel pour 1972
2. Comptes annuels et rapport de l'organe de contrôle
3. Adoption du compte de profits et pertes pour 1972 ainsi que du bilan au 31 décembre 1972
4. Décisions relatives à l'affectation du résultat du compte annuel 1972
5. Décharge aux administrateurs
6. Elections
7. Divers

Le bilan, le compte de profits et pertes, le rapport de l'organe de contrôle ainsi que le rapport de gestion pour l'année 1972 sont déposés au siège de la société où les associés peuvent les consulter.

Zürich, juin 1973

Au nom de l'administration de la SCH
Le président: W. F. Siegenthaler

Chef de service — Weiterbildung

Die berufliche Weiterbildung ist der sichere Garant für Erfolg. Wer erfolgreich führen will, muss seine Führungseigenschaften mobilisieren lernen. Unser einwöchiger Spezialkurs vermittelt service-

Kursleiter: Theo Blättler.

Nächste Kurse: 25. Juni, 24. September, 17. Dezember 1973.

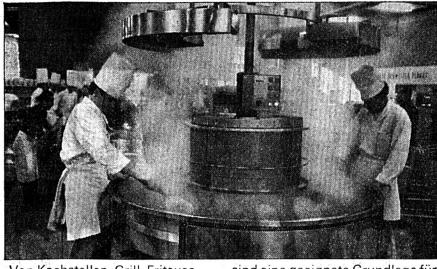
107

 Blättler's Fachschule für das Hotel- und Gastgewerbe
6003 Luzern, Murbacherstrasse 16, Tel. 041 446955

**Mehrumsetz
im Gastgewerbe
dank
Merkurkaffee**

**chiffre d'affaires
s'accroît
café Mercure**

Küchendämpfe



Von Kochstellen, Grill, Friteuse und so weiter gehen kaum vermeidbare Gerüche und Dämpfe aus, die sich als schmieriges Sublimat in der Küche festsetzen. Die Fett- und Wassertropfen sind eine geeignete Grundlage für Schmutzansammlungen und üble Gerüche. (Der Gast in den Nebenräumen schätzt es auch nicht, wenn man ihm eine Geruchsspeisekarte unter die Nase setzt.) Bei der Einrichtung von Grossküchen sind wir von Anfang an mit dabei. Mit dem Architekten planen wir, dass alle dampferzeugenden Apparate unter Abluftshauben zu stehen kommen. Das angeschlossene Abluftkanalnetz leitet die Dämpfe noch vor dem Abkühlen ins Freie. Ein Filter in der Ablufthaube scheidet die Fettteile aus der abziehenden Luft. Das Zuluftherät ersetzt die Abluft mit filtrierter und nötigenfalls erwärmer Frischluft, die durch eine perforierte Doppeldecke zufrei eingeleitet wird. Ein leichter Unterdruck in der Küche hindert die Dämpfe am Abströmen in andere Räume. Auch zu Ihrem Belüftungsproblem gibt es eine Lösung. Die wir kennen.

**wetter
lufttechnik**
8621 Wetzikon 4 Tel. 01 77 03 06

3 von 622 Referenzen für Crystal Tips Ice Makers

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

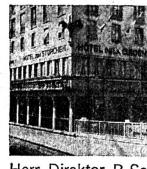


Crystal Tips Flockeneis wird hergestellt nach einem einfachen, robusten und messerlosen Säulen-Walzsystem, wobei das Eis weder geschnitten noch gehobelt wird, darum störungsfreies Funktionieren der Flockeneismaschine (Tagesproduktion 150 bis 900kg).



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

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



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

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

Crystal Tips

vollautomatische Qualitäts-Eismaschine
Schweizer Fabrikat



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

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

Coupon

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen über:

Vollautomatische Eismaschinen für 2 verschiedene Eisformen (Cubes und Chips)

Vollautomatische Flockeneismaschinen

Wir bedienen _____ Personen pro Tag. Wir benötigen ca. _____ kg Eisvorrat.

Machen Sie uns auch eine Offerte für den Eintausch unseres Eiszerlegers.

Leistung _____ kg/Tag. Fabrikat _____

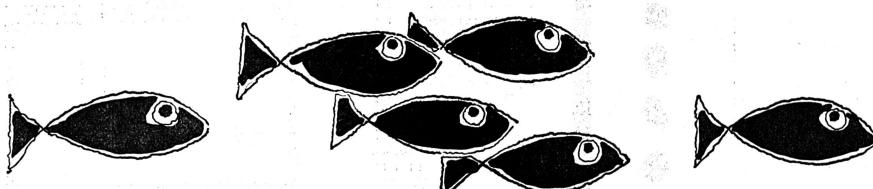
Name _____

Firma _____

Adresse _____

Hergestellt durch Autofrigor AG
Schaaffhausenstr. 473, 8052 Zürich
Tel. 01/491555
14 Servicestellen in der ganzen Schweiz.

Autofrigor



**«Schwimmen» Sie in
Zeitnot? Überlassen Sie
uns Ihre Drucksachen-
sorgen; wir beraten Sie
fachmännisch**

**Die Druckerei Ihrer
Zeitung
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1, Bern
Telefon 25 66 55**

Der mit dem guten Service.



Kaffee, wie man ihn schätzt, muss richtig geröstet, gemahlen, gemischt, verpackt— pünktlich und prompt geliefert— vollendet zubereitet, ansprechend serviert werden.

Dafür sorgen wir. Mit dem Giger-Service.

Weil wir an alles denken: herrlich rösrfrisch duftender Kaffee, problemlose Verpackung, günstiger Preis, massgerechte Portionen, prompte Lieferungen, Mengenabschlässe, automatische Lieferungen und Eisvorlagen, Beratung in allen Kaffeefragen, neutrale Maschinenberatung, Beratung über Zubereitung und Servierformen, willkommene Zugaben für Sie und Ihre Gäste

Darum café Giger.

Der mit dem guten Service. Machen Sie einen Versuch. Sie können nur profitieren. Ein Anruf genügt, unser Mitarbeiter kommt Ihnen vorbei und berät Sie gerne.

**café
Giger**

Hans Giger AG
Kaffee-Grossrästerei
Gutenbergstrasse 3
3001 Bern

Telefon 031 25 27 35
Telex 32 266

Management im Gastgewerbe

Juli- oder August-Kurzseminar

I. Die Rolle des Vorgesetzten im modernen Betriebsablauf

II. Betriebliches Ausbildungswesen

III. Betriebsplanung und -organisation

Bitte Prospekt anfordern:
Hospes SA, CH-1854 Leysin,
Telefon (025) 6 25 24.

4323



Aktion Pour la Iniziativa
saubere propreté Svizzera
Schweiz suisse pulita

Institut Monte Rosa

1842 Territet-Montreux, 3, rue de Chillon,
Telefon (021) 61 53 51

Internate für Jungen und Mädchen

Juni/Juli/August Feriensprachkurse

Sprachzentrum für Französisch, Englisch, Deutsch.
Sport. Ausgezeichnetes Klima.

Schulbeginn im Herbst: 5. September.

Auskunft durch die Direktion.

4547



Hotelschule
Lötcher
Rigi Kaltbad

Im Herbst 1973 beginnen folgende Kurse:

Diplomkurs

24. September 1973 bis 19. September 1975

Hoteladministrationskurs

9. Oktober bis 13. Dezember 1973

Servicekurse

8. Oktober bis 8. November 1973

12. November bis 13. Dezember 1973

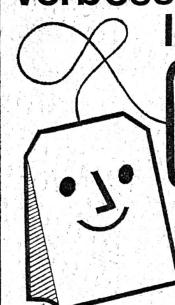
Küchenkurs

12. November bis 13. Dezember 1973.

Moderne Methodik. Unterkunft und Verpflegung im Kurhotel auf der Rigi.

Den ausführlichen Schulprospekt erhalten Sie beim Schulsekretariat, 6356 Rigi Kaltbad, Telefon (041) 83 15 53.

Verbessern Sie Ihren Tee!



Verlangen Sie von Ihrem Personal einen tadellosen Service.

FAMOUS DUKE'S TEA

AUX PLANTEURS RÉUNIS SA

J.-J.-Mercier-2

1003 Lausanne

Tél. 021/20 69 31

LIPTON'S TEA

JEAN WINANDY, agt. gén.

1003 Lausanne

Tél. 021/23 51 61

Typhoo TEA

TEE & KAFFEE

Walter Murbach SA

3074 Murten BE

Tel. 031/52 04 47

Indor

Sie als Hotelier sollten nicht am Teppich sparen — das könnte teuer werden. Wir als Teppichspezialisten bieten die preisgerechte Lösung.

Schuster

Teppichspezialisten finden Sie in:

St.Gallen, Tel. 071-221501
Zürich, Tel. 01-237603
Basel, Tel. 061-231440

Winterthur, Tel. 052-227021
Bern, Tel. 031-461161
Lausanne, Tel. 021-233722

Teppichspezialisten für alle Bedürfnisse

und alle Anforderungen

an Qualität und Preis.

Wir sind überall vertreten.

Wir liefern.

Wir garantieren.

Wir sind zuverlässig.

Wir sind professionell.

Wir sind zuverlässig.

Wir sind zuverlässig.