

**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>**



Nr. 24 Bern, 14. Juni 1973

# hotel revue

Schweizer Hotel-Revue  
Erscheint jeden Donnerstag  
82. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels  
Paraît tous les jeudis  
82<sup>e</sup> année

3001 Bern, Monbijoustr. 31  
Tel. 031/25 72 22  
Einzelnnummer 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 Erdbeerzeit 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 fernen Kontinenten hergefliegen. 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 sündhaft 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 Erdbeerörtchen vorzusetzen. Ist das ein kluger Einfall? In wie kurzer Zeit wird es der Gast als selbstverständliches 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.

**Hotelliers und Restaurateure haltet doch mit der Natur unserer Breitenlage – 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 vollen werdenden Sommer freute 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. Vorübergehend wurde der Reiz nun erhöht, indem man ihn verlagerte. Doch der schnelllebige Mensch gewöhnt sich bekanntlich in sehr kurzer Zeit an Neues, womit es dann seinen Reiz verliert. Die nächste Attraktion wird fällig, das Rad muss weiter gedreht 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 Löwenmäulchen, 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, ja man kann schon sagen Gefahr, dass sie eben dies alles als alltäglich, etwas, das man alle Tage haben kann betrachten und ihnen daher Nicht-Alltägliche 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 Ostereier auf. Die Sommerkleider müssen im Februar und die Winterkleider im Juli eingekauft werden.

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

### Wir bringen uns um die Höhepunkte

Der Jahresablauf wird gleichförmig, langweilig. Wir lassen uns von Modeschöpfern, Dekorateurinnen, Einkäufern, Verkaufsstrategen und Ferienaktivisten in ein Schema zwingen, das uns um viel Schönes, um kleine und grosse Erlebnisse betrügt. Das Entfremden vom sinnvollen Auf und Ab der Natur, das Verzerren des Jahresablaufes schafft nur Bedürfnisse nach andern Abwechslungen und Reizen, 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 Ideenkarteen, bei Werbeagenturen, bei Psychologen und Marktforschern und in unserem ohnehin überlasteten Gehirn oft kostspielig und mühsam zusammenkla-

### Le tourisme en Suisse et les échanges USA - Europe

## 1973, l'année de la vérité

«Pour le tourisme mondial, la portée des pronostics a bien diminué. Les futurologues, jusqu'ici attirés par le chiffre presque magique de l'an 2000, font preuve maintenant de prudence», ainsi s'exprimait M. Werner Kaempfen, lors de la dernière assemblée générale de l'ONST. Nous publions ci-dessous les extraits de son exposé général, spécialement consacrés aux pronostics. Titre et intertitres sont de la Rédaction.

L'UOIT limite la perspective à 1980, avec un accroissement annuel du tourisme de l'ordre de 5%, contre 10% précédemment. Elle pense ainsi que, au début de la prochaine décennie, le total des touristes dans le monde sera d'environ 280 millions, contre 200 millions à l'heure actuelle.

### 22 ans de loisirs de plus

Cet optimisme tempéré a plusieurs origines: les changements perpétuels pour le cours des devises – réévaluées, dévaluées ou flottantes –, le renchérissement des programmes de voyages qui sont moins affectés par le prix des transports que par le coût du séjour, le fléau mondial qu'est l'inflation – une inflation qui porte atteinte aux conditions d'existence –, la guerre des tarifs aériens sur l'Atlantique-Nord, l'augmentation des résidences secondaires qui se reflète plus dans le nombre des déplacements que dans la prospérité générale du tourisme.

Mais les facteurs positifs ne sont pas absents. Citons la réduction constante des horaires de travail – l'homme d'aujourd'hui a 22 ans de plus de loisirs que son grand-père –, l'activité de propagande et de vente de la puissante industrie touristique, les campagnes de publicité menées par les entreprises de transport, les compagnies aériennes et maritimes, les agences de voyages et leurs intermédiaires, ainsi que par tous ceux qui vivent du tourisme et qui ont intérêt à le développer.

### Le dieu Dollar et ces diables d'Américains!

Qu'en est-il des pronostics au sujet de notre pays de vacances? Touché par le double effet de la réévaluation et de la dévaluation, le franc suisse est devenu plus cher pour les Américains du Nord, les Britanniques et les Italiens en particulier. Malgré cela, le premier trimestre de 1973 n'a pas été marqué par des reculs, mais il faut tenir compte du fait que les vacances en cette saison ont été commandées avant la seconde dévaluation du dollar. Il était prématuré de vouloir répondre à la question «La Suisse est-elle encore compétitive?», car on aurait aussi bien pu la poser pour d'autres pays d'Europe dont les prestations touristiques sont devenues plus chères pour la clientèle américaine. Il y a quelques semaines, le chaos du système monétaire déclenchait une cascade d'interrogations et de préoccupations dans les agences américaines de voyages; une enquête très récente a néanmoins montré que la propension des citoyens

ben. Ausserdem haben wir es mit einem sehr rachsüchtigen Helfer zu tun. Die Natur lässt sich nämlich nicht übergehen. 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 dumm, bald alles und jedes tagaus tag-ein geniessen 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 seront rentrés chez eux, ils ne manqueront pas d'influencer la propension 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 éblouir par la spectaculaire progression des Japonais, qui ne représentent 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 Willkomm

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



## 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 Fülle



der Probleme anzupacken. In seine Direktionszeit fällt der Ausbau unseres Berufsverbandes zu einem eigentlichen Dienstleistungsunternehmen. Ihm wurde die nicht leichte Aufgabe übertragen, die Sitzverlegung des Verbandes von Basel nach Bern durchzuführen. Auf- und Ausbau der beruflichen Ausbildung, Intensivierung 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 Berufsstand und seine Anliegen gewonnen.

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 Büroklappe bis spät in die Nacht brannte. Für seine Familie und seine Hobbies blieb ihm nur wenig Zeit.

Dr. Bircher hat seine Aufgabe immer ausserst ernst genommen – er war besetzt von einem ausserordentlich tiefen Verantwortungsgefühl. Wer den grossen, starken Mann sah, der stets Zuversicht und Kraft ausstrahlte, dachte kaum daran, dass Misserfolge oder Niederlagen von ihm Herr Dr. Bircher aus seinem Gefühl 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 beunruhigen. Aber das hartnäckige Herzleiden verschlimmerte sich und schweren Mutes musste sich unser Direktor unter dem Druck der Ärzte eingestehen, dass er nicht weiter Raubbau an seiner Gesundheit treiben dürfte.

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 ausserordentlichem 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 Leiden mildern und heilen möge. Und ich will auch wünschen, dass Sie beim Hobby, das wir beide gemeinsam haben – die Hege und Pflege der Rosen – mit Freude und Genugung auf Ihr Werk zurückblicken, das Sie dem Schweizer Hotelier-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, Abklärungen 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 Initiator, überlegter Mann angehört, zuletzt als Vizepräsident. In seiner Gaststadt Heimat hat er es als Sektionspräsident verstanden, die Hoteliers zu einem Freundeskreis zusammenzuschliessen. Als erster hat er mit der Zentralverwaltung ein gutes Beispiel der Kooperation gegeben.

Und daneben führt Marcel Burri mit grossem Erfolg sein Hotel – er ist da für die Gäste, für die Mitarbeiter – für alle. Im Namen des grossen Schweizer Hotelier-Vereins dankte der Zentralpräsident dem Präsidenten der Baukommission der neuen Hotelfachschule Marcel Burri aufrichtig und herzlich für sein gesegnetes Wirken und für sein Beispiel.

Der einstimmige Zentralvorstand beauftragte die 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



entra en 1943 à la Caisse d'allocations familiales des hôteliers vaudois, fondée par M. Frédéric Tissot, dont il fut un éminent collaborateur. Puis il devint comptable à l'Hotel et s'occupa de travaux de révision à l'Office comptable (aujourd'hui Fiduciaire de la SSH) créé par l'Hotel.

En 1956, il fut nommé contrôleur AVS avec l'approbation de l'Office fédéral des assurances sociales.

S'il est un poste ingrat, c'est bien celui de contrôleur, mais grâce à son affabilité, son entregent, sa constante bonne humeur, sa gentillesse et l'aide qu'il apporte aux membres de la SSH, André Cachelin est connu de tous et sa visite, toujours souriante et agréable, est attendue avec plaisir, sinon très souvent réclamée.

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.

## 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 des 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, lui qui venait de son milieu familial, et sa formation, Pierre Nantermod adresse ses premiers articles à l'HOTEL-REVUE en 1936; il en devint le rédacteur en 1938, cumulant encore les fonctions de traducteur et de... bonne-à-tout faire française 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 parlant harmonie avec tous ses collègues.

Journaliste de talent, poète à ses heures, fin gourmet et ami cher entre tous, celui dont 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 chaleureusement Pierre Nantermod, en souhaitant qu'il puisse bénéficier encore longtemps de ses conseils, de sa collaboration et de son amitié.

## Degustations-wettbewerb

Bei den degustierten Weinen handelte es sich um folgende Sorten:

- Nr. 1 Fendant, 1972
- Nr. 2 Arvine, 1972
- Nr. 3 Amigne, 1972

Für jede richtig erkannte Weinsorte wurde ein Punkt vergeben. Die richtige Jahrgangsangabe zur betreffenden Weinsorte zählte einen zusätzlichen Punkt. Durch das Los wurden folgende Preisgewinner 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; 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 Hobi, 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. Inés Traber, Hotel Hof Maran, Arosa (3 Punkte)
7. Primo Rinaldi, Hotel Rinoldi, Davos-Platz (3 Punkte)

Die Preisgewinner werden schriftlich benachrichtigt.

Les gagnants seront informés par écrit.

Unter uns ...  
Entre nous ...

SHV SSH

## Edy Elwert-Gasteyer

zum 80. Geburtstag

Am 9. Juni konnte Edy Elwert, Ehrenmitglied des Schweizer Hotelier-Vereins, seinen 80. Geburtstag feiern. In dankbarer Erinnerung an die vielseitige und erfolgreiche Tätigkeit als Hotelier und die aufopfernde Mitarbeit im Berufsverband entbieten wir dem Jubilar unsere herzlichsten Glückwünsche.

Edy Elwert, Hotelier aus Beromünster, hat während vielen Jahren Wesentliches zur Förderung des schweizerischen Fremdenverkehrs geleistet: Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins (1943 bis 1962), Mitglied des Zentralvorstandes SHV (1936 bis 1942), die letzten zwei Jahre als Vizepräsident, Mitglied der Fachschulkommission (1939 bis 1958), sowie aktives Mitglied zahlreicher Kommissionen und Organisationen.

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

Edy Elwert, dem treuen und zuverlässigen Kämpfer und Repräsentanten der schweizerischen Hotellerie, und seiner verehrten Gattin, wünschen wir noch viele glückliche Jahre im Kreise der Familie. MB

## Cours professionnels pour apprentis

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

**apprentis cuisiniers:**  
22 octobre au 8 décembre 1973  
(7 semaines)

**apprentis cuisinières:**  
22 octobre au 15 décembre 1973  
(8 semaines)

Aux cours professionnels intercantonaux sont admis:

- Les apprentis (apprentis) qui font leur apprentissage dans des établissements saisonniers de l'hôtellerie.
- Les apprentis (apprentis) 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 entrant 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 recevrez 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  
Dreikönigsstrasse 34, 8002 Zurich  
Tél. (01) 36 72 22

## Franz Dietrich – neuer Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins

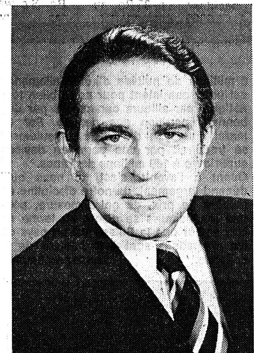
Der Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins hat anstelle des aus gesundheitlichen Gründen zurückgetretenen Dr. Heinrich Bircher als neuen Direktor des Berufsverbandes Franz Dietrich, bisher Vizedirektor, gewählt. Der Amtsantritt erfolgt am 1. Juli 1973.

Der neue Direktor ist in weiten Kreisen der Hotellerie, des Fremdenverkehrs und der Wirtschaft kein Unbekannter mehr. Besonders die Mitglieder unseres Berufsverbandes und vor allem die Mitar-

beiter des Schweizer Hotelier-Vereins aus der Taufe hob: die Abteilung Betriebsberatung und Vorgesetzteschulung. Mit dem Entschluss, diese neuen Aufgaben für die Mitglieder zu übernehmen, setzte der Schweizer Hotelier-Verein einen Markstein in seiner Geschichte. Von der Schutz- und Notgemeinschaft profilierte sich der Verband zu einem dynamischen Dienstleistungsunternehmen für seine Mitglieder. Franz Dietrich hat entscheidend an dieser Neukonzipierung der Verbandstätigkeit mitgewirkt und die wichtige Impulse gegeben.

Mit Phantasie, Unternehmertum und Zielstrebigkeit hat er einen breiten Fächer von Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten für die Hotellerie aufgebaut. Als Kursleiter und Triebfeder setzen jungen Mitarbeiter füllte er die neuen Aktivitäten des Verbandes mit dem richtigen Inhalt. Aus seinem engagierten Interesse für Mitarbeiter, Kollegen und Kursteilnehmer bezog er die Autorität, die nicht aus der Macht eines Amtes, sondern aus der Wertschätzung der Personen herrührt, denen er beruflich und privat begegnete.

Bereits seit Anfang 1971, als er zum Vizedirektor und Stellvertreter des Direktors ernannt wurde, konnte sich Franz Dietrich systematisch auf das neue Amt vorbereiten. Diesen «Probelauf» hat er bestanden. Er wird mit Tatkraft und Phantasie die Aufgaben des Schweizer Hotelier-Vereins in Zukunft mit dem gleichen Engagement und mit dem gleichen Strick ziehen, die mit ihm zusammen am gleichen Strick zieht.



beiter der verschiedenen Institutionen des SHV kennen die Eigenschaften, die ihn für die grössere Aufgabe qualifizieren.

Franz Dietrich gehörte mit Dr. Hans Riesen und Antonio Trippi zu dem Dreier-Team, das im Jahre 1961 in Bern eine

## Franz Dietrich, nouveau directeur des hôteliers de la Société suisse

Le Comité central de la Société suisse des hôteliers a nommé M. Franz Dietrich, jusqu'ici vice-directeur, comme nouveau directeur de cette organisation professionnelle, en remplacement de M. Heinrich Bircher, qui prend sa retraite pour raisons de santé. M. Dietrich entrera en fonction le 1er juillet 1973.

Le nouveau directeur n'est pas un inconnu pour de vastes milieux de l'hôtellerie, du tourisme et de l'économie. Les membres de notre société et surtout les collaborateurs des différents institutions de la SSH connaissent ses capacités et ses qualités qui le désignent tout naturellement pour assumer cette lourde tâche.

M. Franz Dietrich fit, avec MM. Hans Riesen et Antonio Trippi, partie de ce triumvirat qui, en 1961, créa à Berne de nouveaux services de la Société suisse des hôteliers, à savoir les départements de la formation professionnelle et des consultations techniques et économiques. La décision prise, à l'époque, de mettre ces nouvelles institutions à la disposition des membres marqua un tournant dans l'histoire de la SSH. De communauté protectionniste contre la crise et les difficultés, la société devenait une entrepri-

se dynamique de services. Franz Dietrich a copié 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 fonder sur les buts qu'il s'était fixés, 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 autorité qui n'émane pas de sa fonction, 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 engagement 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, chercheront à atteindre les mêmes buts que lui.

hotel revue

Verlag Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für Herausgabe:  
Mario D. Togni

Deutsche Redaktion:

Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Französische Redaktion: José Seydoux

Anzeigen und Abonnement:  
Paul Steiner (Verkauf),  
Dora Antoni (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 parlait, 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. Muller, qui est la cheville ouvrière du projet, la société holding «Centre de production S.A. Aigle» est en voie 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 vaudaise, 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 groupement 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 coiffa 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 vaudais, 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 continueront d'être lavés 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 Alimentana S.A. sera en principe majoritaire, assurera 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 bénéficieront 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 ristournes accordées. 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.

Lors 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'allocation 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 vaudais, 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 Aktienkapital von 60 000 Fr. gegründet. Neben den drei Gemeinden Interlaken, Matten und Interseen beteiligten sich am Gründungskapital der Verkehrsvereine, die Bahnen der Jungfrau-Region, der Hotelvereine, die Kurhausgesellschaft, die fünf Platzbanken, Notar Peter Bettler sowie Ad. Ritschard als Vertreter der Vereine und Gewerkschaften.

An der anschließenden Kurzsitzung des Verwaltungsrates wurde Fürsprecher 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 seinen Ruf als Kongressort auch in Zukunft halten und festigen kann. (wv)

### 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 von 78 000 (1947) auf 302 710 (1972). Die Bädererneuerung 1956, die Sanierung der Kuranlagen, die Modernisierung der Hotels und die Erstellung des Golfplatzes haben wesentlich zu dieser Entwicklung beigetragen. Mit der Eröffnung des neuen Thermalbades 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 verflochtenen Rekordzeiten mit ihren 302 710 Logiernächten. Bei den Hotelübernachtungen entfielen 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 Zukunftskatalog versucht der Kurdirektor die Marschrichtung des Kurortes aufzuzeigen, die mit der Einführung des Ganzjahresbetriebes verbunden ist. Bad Ragaz verfügt im Gegensatz zu andern Bäderkurorten in der Ebene auch im Winter über ein nebelfreies Klima und über verhältnismässig viele Sonnentage. Zudem kann mit Pardiel-Pizzo ein bequemes erreichbares Skigebiet angeboten werden und im Tal ein ausgedehntes Spazierwegnetz. Erwünscht wäre neben der bestehenden Tennisanlage auch eine Curlinghalle und wohl auch ein Fitness-Center.

Für den demissionierenden Ad. Urfer wählte die Versammlung Kantonskurlehrer Egon Hummel zum neuen Präsidenten. Im weiteren beschloss die Versammlung die Erhöhung der Fremdennachtaxe von 35 Rp. auf 50 Rp. Sie war seit 1950 unverändert geblieben. — hm

### Pontresina will mit der Zeit gehen

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

Der Kur- und Verkehrsverein Pontresina hat die Vorbereitungen 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 Ferienverbindung. 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 kurzzeitpflichtigen 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. Einbusen sind bei den Engländern, Amerikanern, Holländern, Italienern und Deutschen zu verzeichnen. Eine bedeutende Mehrfrequenz weisen die Schweizer, die Franzosen und die Oesterreicher aus. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer stieg von 9,1 auf 9,7 Tage. Die totale durchschnittliche Bettenbelegung wurde mit 74,8 Prozent ermittelt.

## HENKEL TROCKEN

der Sekt,  
der eine ganze  
Welt  
beschwingt



## Das Interview

Mit Oskar Schaez, Gebr. Schaez Elektronik AG, Interlaken Tele-Tourist anstelle von IRS?

Herr Schaez, was ist ein elektronisches Tourist- und Hotelinformationssystem und wie funktioniert es?

Die elektronische Tele-Tourist-Informationssystemanlage besteht aus einem Meldegerät, welches sich im Hotel befindet und einer Informationsanlage, welche an einer für den Gast gut zugänglichen Stelle des Dorfes resp. der Stadt aufgestellt ist. Auf dieser Informationsanlage verfügt je nach angeschlossener Hotel über ein Anzeigefeld, welches den Gast anhand einer Farbfoto über das Aussehen des Hotels informiert. Das Anzeigefeld enthält neben den Zimmerpreisen, die jährlich zweimal auf den neusten Stand gebracht werden, eine Anzeigeklappe, welche anzeigt, ob das Hotel noch über freie Zimmer verfügt, oder ob es bereits besetzt ist.

Die Anlage vermittelt dem anreisenden Gast während 24 Stunden eine Ubersicht der Hotels, die noch über freie Zimmer verfügen. Sie zeigt dem Kunden, wo er sich befindet und wo der Standort eines eventuell in Frage kommenden Hotels liegt.

Durch Tastendruck kann der Gast kostenlos mit dem durch ihn gewählten Hotel Verbindung aufnehmen. Zur Bedienung der Anlage vom Hotel aus müssen keine zusätzlichen Leitungen installiert werden, da das Meldegerät an eine bereits bestehende Telefonleitung angeschlossen werden kann.

Wieviele Anlagen stehen heute im Betrieb — an welchen Standorten? Wieviele Hotels sind angeschlossen?

Zur Zeit sind 6 Anlagen im Betrieb, nämlich in Interlaken, Zürich-Hauptbahnhof, Zürich-Kloten, Grindelwald, Saas Fee und Arosa. Total sind 250 Hotels angeschlossen.

Können Sie Zahlen über die Benutzung der Anlagen nennen? Werden die Benutzungen überhaupt registriert?

Die Anzahl der Benutzungen lässt sich

anhand der monatlich anfallenden Telefongebühren ermitteln. Bei der Anlage in Interlaken registrierten wir Sommermonat, in welchen über 2600 Anrufe pro Monat getätigt wurden.

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

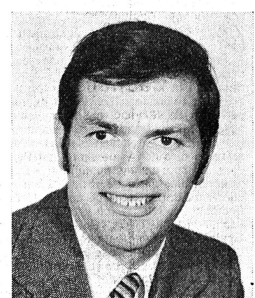
Die Anlage wird durch uns im Leasing abgegeben, wobei die einmaligen Einrichtungskosten bei der Standardausführung Fr. 750.— betragen. Die monatlichen Kosten für Miete, Service und Unterhalt betragen Fr. 39.50 je Hotel. Die Kosten der Anlage wurden bis heute ausschliesslich durch die angeschlossenen 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 kooperationswillig?

Bis heute war es so, dass sich jeweils alle namhaften Hotels zum Mitmachen bereit erklärten, sobald der örtliche Verkehrs- oder Hotelverein sich zur Beschaffung einer Tele-Tourist-Informationssystemanlage 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 Hotelvereinen stets immer wieder neu geprüft, denn grundsätzlich wäre es denkbar, die Preise so zu gestalten, dass sie sich nach den Bettenzahlen richten würden. Die Praxis hat jedoch gezeigt, dass der Grossteil derjenigen Gäste, die ohne Buchung einen Ort aufsuchen mehrheitlich die kleinen und preisgünstigeren Häuser bevorzugen. 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 Reservationsanlage die Belegungszahl seines Hauses um mehr als 50 Prozent erhöhen konnte; also ein prozentualer Erfolg, wie



ihn 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 Anzeigetableau der Tele-Tourist-Informationssystemanlage vermittelt eine gute Ubersicht über den Belegungszustand der örtlich oder regional angeschlossenen Hotels. Wäre es nicht möglich, den Verkehrs- oder Reisebüros, welche sich ebenfalls mit Zimmerreservations befassen, diese Daten auch zur Verfügung zu stellen?

Schon vor der Inbetriebnahme 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 Zimmernachweisanlage auf ihren Belegungszustand hin abzufragen. 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 Verkehrsbüro des Verkehrsvereins Zürich, in Kloten und im Hauptbahnhof Zürich, in gestellt. Ab diesem Zeitpunkt wird es

dann zum Beispiel den Angestellten auf dem Verkehrsbüro in Kloten möglich sein, innerhalb weniger Sekunden einem 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 vorausgesetzt, die Information über jede beliebige Distanz auch ins Ausland übertragen kann.

Kann die Tele-Tourist-Informationssystemanlage 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 eine erste Schritt gemacht, zur Erweiterung der Anlage wurde in Zusammenarbeit mit der Direktion der Jungfrau- und den Luftseilbahnbetrieben in Saas Fee das Meteo-Meldegerät entwickelt. Das Meteo-Meldegerät arbeitet im Prinzip auf derselben Basis wie die Zimmernachweisanlage. Es wird ebenfalls das öffentliche Telefonnetz zur Übertragung der Daten verwendet. Von den Bergstationen aus können mit diesem Gerät Daten über Witterungs- und Pistenzustände, Schneehöhe und Betriebszustände der Bahnen, auf das Informations-tableau der Tele-Tourist-Informationssystemanlage übermittelt werden.

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

Die Tele-Tourist-Informationssystemanlagen werden bereits serienmässig hergestellt, und werden der Verkaufspreis, im Konkurrenzfähig zu werden, bereits auf der Basis von 1000 angeschlossenen Hotels berechnet. Wenn man die ständige Teuerung, die auch unser Gewerbe erfasst, 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 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.

# Mut und Vertrauen

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

Eine in jeder Beziehung zufriedenstellende Delegiertenversammlung stand am Schluss 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 des SHV in der Meinung mit ihrem Präsidenten, dass nun nach dem Wellental wieder die Höhe erklimmen werden soll. Vorwärtsblickend, nicht rückwärts fassten die Delegierten die Beschlüsse. Crans-Montana hat sich nicht mit goldenen, aber mit hoffnungsgrünen Buchstaben in die Liste der abgungorten des SHV eingetragen. Der herzliche Willkommensgruss, den Hotelier Jean-Claude Bovin seinen Kolleginnen und Kollegen entbot, war freundlicher Auftakt zu der so erfreulich verlaufenden Versammlung.

## Das Geschriebene

Wie gewohnt gehen weder die Protokolle der letzten ordentlichen und ausserordentlichen Delegiertenversammlungen noch der Jahresbericht 1972 zu Bermerkungen 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 Rechnungsabschluss 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 Hotellierschule, ebenfalls Einsparungen zu erzielen, wurden mit der diskussionslosen Genehmigung ihrer Jahresrechnung honoriert.

## Wahlen

Unter dem Traktandum «Wahlen» konnte der Vorsitzende bekanntgeben, dass die Vereinigung diplomierter Hotelliers-Restaurantreue (VDH) ihren Antrag auf Einräumung eines ständigen Sitzes im Zentralvorstand des SHV zurückgezogen habe. Ohne Gegenstimme erfolgte sodann die Wiederwahl der Zentralvorstandsmitglieder F. Haller (Bern) und E. A. Züllig (Romanshorn). Für den zurücktretenden Dr. W. Zimmermann (Brig), dem der Vorsitzende Dank und Genügenswünsche übermittelte, hatte die Sektion Wallis übermittelte, hatte die Sektion Wallis

## Öffentliche Delegiertenversammlung

## Grüsse und Ehrungen

Die öffentliche Delegiertenversammlung, welche traditionellweise in Anwesenheit von Gästen aus Politik, Wirtschaft und Massenmedien über die Bühne geht, stand auch dieses Jahr im Zeichen des Problemkreises, innerhalb dessen die Hotellerie ihr Wirken angesiedelt sieht und welcher sich eher vergrössert als vermindert. Im Anschluss an seine Ansprache – die der Leser an anderer Stelle wiedergegeben findet – nahm Zentralpräsident Charles Leppin zu eben diesen Sorgen Stellung und führte aus, dass die Hotellerie trotz mannigfacher Anfeindungen immer noch über einen bemerkenswerten Zukunftswillen verfüge.

Die Grüsse des Hohen Bundesrates überbrachte der Generalsekretär des Eidgenössischen Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartementes Dr. Hans Bänzli, der zum Vergnügen der Anwesenden gestand, dass er am Hoteller-Verein grössere Freude habe als dieser wahrscheinlich am Vertreter der Landesregierung. Er bat darum, neben den weniger angenehmen Massnahmen des Staates auch jene nicht zu vergessen, welche sich für Hotellerie und Tourismus fördernd auswirken.

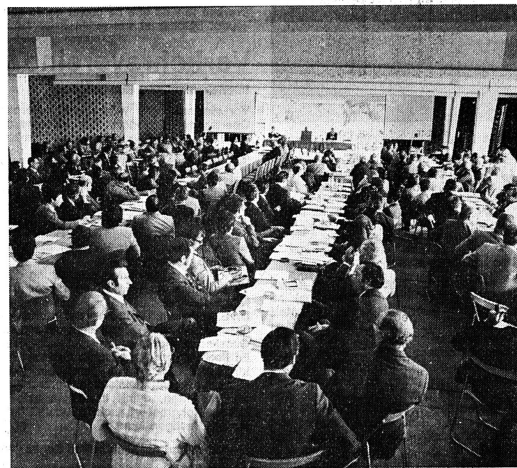
Den Reigen der Grüsse setzte sodann der Präsident der Association internationale de l'hotellerie, Jean Armleder aus Genf fort. Die Schweizer Hotellerie habe so erklärte Armleder – einen Ruf zu verdienen, auf den sie stolz sein könne. Sein besonderer Dank und seine Anerkennung brachte er «cher Charles», dem Zentralpräsidenten Leppin, zum Ausdruck.

Den Gastkanton vertrat Regierungsrat A. Zufferey. Sitten- und Gebräuche insbesondere die für das Wallis brennenden Fragen der Erschliessungsgrenzen und brachte die Befürchtung zum Ausdruck, dass die Probleme der weniger entwickelten Randregionen von den begüterten Mittelebenen nicht immer richtig beurteilt würden. Immerhin scheint sich hier das Blatt etwas zu wenden, wofür die bundesrätlichen Ausnahmeentscheide für das Wallis Zeugnis ablegten. Den Begrüssungsansprachen folgten Ehrungen und Ernennungen, auf die wir an anderer Stelle eingehen. Das Finale, der krönende Abschluss, der Tagung, bildete ein Referat von Dr. R. Schnyder von Wartensee über den «Unternehmer im gesellschaftlichen Wandel». Wir werden darauf in unserer nächsten Ausgabe eingehen.

Jean-Claude Bovin, 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. Helbling den 1. Suppleanten E. Pfister und als Rechnungsrevisor der Hotellierschule anstelle von Herr H.R. Richard den 1. Suppleanten R. Pottera.

## Die neue Schule

Unter der Leitung von Marcel Burri, Präsident der Baukommission, kam das Vorhaben der neuen Hotellierschule in Châlet-a-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 verfügten.



Aufmerksame Delegierte über dem Abgrund des Schwimmbeckens...

fügt. Planungsleiter P.D. Streuli stellte sodann das vom Berner Architekturbüro Haller erarbeitete Vorprojekt mit Kostenschätzung vor. Die Anlage gliedert sich in einen Schultrakt und die Unterkünfte, wobei einer späteren Erweiterung und Umstellungsmöglichkeit Rechnung getragen wurde. Die erforderliche totale Investitionssumme für die Realisierung des Projektes, unter Berücksichtigung der jährlich zu erwartenden 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 gesellshaftliche 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 Projektkredit von 880.000 Franken. Für die Mitglieder des SHV verbleibt somit ein aufzubringender Anteil von maximal 31 Prozent oder 9,146 Millionen Franken. Für die Flüssigmachung dieser Mittel wird ein System beantragt, welches einen Beitrag von 1,5 Promille auf der AHV-pflichtigen Lohnsumme, ein auf Fr. 250.- erhöhten Stagiaire-Beitrag und eine a-fonds-perdu-Leistung von einer Million Franken durch die Familienausgleichskasse des SHV beinhaltet. Für die Finanzierung der Studentenunterkünfte wird ein besonderer Modus erarbeitet, der ohne Belastung der Vereinsmitglieder auskommt. Endlich soll der 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 dankwürdigen Abstimmung ohne Gegenstimme gutgeheissen. Der stolze Vater dieses Ergebnisses, Marcel Burri, dankte den Delegierten herzlich für ihre positive und mutige Haltung und gab das feierliche Versprechen ab, dass «keine Überraschungen» vorkommen würden. Die Versammlung bedachte Burri ihrerseits mit lange anhaltenden Applaus. Im Namen der Schulkommission sowie von Direktoren, Lehrerschaft und Studenten der Hotellierschule 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 Allgemeinverbindlicherklärung vorge-

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

## Fremdarbeiter: Viele Voten ...

Die Lage auf dem Arbeitsmarkt und – wie konnte es anders sein – der Entwurf des Bundesrates für eine neue Fremdarbeiterregelung durften auf der Traktandenliste nicht fehlen. Zentralpräsident Charles Leppin gab denn auch seiner tiefen Enttäuschung über das «Geschenk aus Bern» baren 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 hinziele. Es sei und bleibe unverständlich.

## 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 Vergütung eines Millionenbetrages ging, konnte Präsident A. Kienberger eine etwas grössere Anzahl Teilnehmer als in früheren Jahren begrüßen. Zu Beginn ehrten 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 gutgeheissen. Ebenfalls Zustimmung fand der

Antrag auf Erhöhung der Kinderzulage von bisher Fr. 40.- auf Fr. 50.- bei Beibehaltung des Beitragsatzes 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 Kienberger am Vormittag den Delegierten bei der Behandlung des Traktandums «Hotellierschule» in Aussicht gestellt hatte, beantragte der Vorstand der Kassen den Mitgliedern, es sei dem Gesuch der Baukommission um einen a-fonds-perdu Beitrag von 1 Mio Franken stattzugeben. Der Beitrag wurde einstimmig bewilligt. Er wird aus den Rechnungsberechnungen 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 Hotellierschule, 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, erhielt schon die Tatsache, dass der Eintritt am Ende der schlimmen dreissiger Jahre erfolgte, als die folgende Krise in den 2. Weltkrieg mündete. Folgende Damen und Herren verdienen unsern Dank und unsere Anerkennung: Adolf Baumgartner, Baden; Annabara Blatter-Wiegand, Hofluf-Haslberg; Adolf Bohren, Grindelwald; Otto Bucher, Genève; Hans Buri, Murten-Meyriez; Henri-Ed. Fauconnet, Genève; Jakob Friedli, Adolodben; Christian Heinrich, Pontresina; Robert Hunziker, Thun; Antoinette Kocher-Jomini, Lugano; Rudolf Meisser, Davos Dorf; Rosa Schildt-Abegglen, Grindelwald; Frau von Siebenthal-Hauswirth, Saanenmörser; Hans Stocker, Sursee; Jacques Streiff, Braunwald; Robert Tuor, Orselina;

BIBI

## Ausser Traktandum

Die ordentliche Delegiertenversammlung des SHV ist nicht nur der wichtigen Geschäfte wegen Höhepunkt des Vereinsjahres. Das, was nicht auf der Traktandenliste, dafür auf der Festkarte steht, hebt die Veranstaltung über den Alltag hinaus. Es zieht sich auch leichter am gleichen Strick, wenn er mit bunten Bändern verflochten ist.

Schon das erste freundlich zugerufene «Salü, besch Du ou do!», schafft die Ambiance des SHV-Familientreffens. Dank dem ausserordentlich speditiven Arbeiten blieb diesem Abend nur die frohe Zusammenkunft. Der unerwartet frei kommende Nachmittag veranlasste zahlreiche Herren, das Damenprogramm zu beanspruchen. Es dürfte einigen Damen noch nie so leicht gefallen sein, ihren Gatten an eine Modenschau zu schleppen, wie in Crans – es wurden ja nur Berufskleidung gezeigt. Das war aber bellebe keine schwarzweisse Angelegenheit. Zartes Rosa, frisches Grün, warmes Orange, knalliges Rot, heiteres Blau wurden in allen möglichen Façons über den Laufsteg geschweift. Die Firma Pfeiffer hat die neue Melodie der Hotel-Mode sehr gut vorgepfiffen, und sie hat recht guten Anklang gefunden. Die am meisten gestellte Frage im Anschluss an die Modenschau war die, ob Pfeiffer die hübsche schlankere Figur mitliefern. Man konnte sich die pummeligen Carrens und runden Marias nicht so gut in den schicken Angelica-Kleidchen vorstellen.

Am Abend wurde dann von den Damen selbst eine echte Modenschau vorgeführt. Spitzen und Rüschen, Samt und Seide und glatte Haut wurden mit Anmut präsentiert. Das Lachen perlte mit dem Champagner um die Wette.

Es war eine gute Stimmung, die dem guten Gefühl über die so fruchtbar verlaufene Versammlung entsprang. Das Gedärme um die Plätze und am Buffet heizte sie zusätzlich an, so dass selbst die sonst so kühlen «Dames de Sion» in einem Eiskübel gestanden hätten. Canja Bresilienne, Crevettes Mexicaines, Haklilakotlets und, und... fanden rasch ihre Geniesser.

Kaum waren die Spuren der Tartses aus fräusend durch kosmetisches Rouge ersetzt, lockte die Musik zum ersten Tanze, dem noch einer und noch einer folgte. Nicht nur die Berichterstatterin summt im beginnenden Morgen den Fair-Lady-Song ohne das «would».

Ein nächtlicher Regen versuchte den Festbereiten einen Strich durch die Rechnung zu ziehen. Es gelang ihm zwar, die Fortsetzung am Lac de Chermignon zu verhindern, aber er konnte es nicht abbrechen. Auf den Wiesen rund um das Golf-Hotel liess sich ebenso gut

lagern. Wundern tut es mich nur, ob jetzt in den Tiefen des Lac de Chermignon noch ein Fässchen Weissler kühl gehalten wird. (Den leider nicht Dagewesenen ist zu erklären, dass der Apéritif mit Hille eines Seilvogels und zwei Froschmännern aus dem Seelein oberhalb des Hotels gezogen wurde. Die Befürchtung, es handle sich um getauften Wein, erwies sich als völlig unbegründet.) Ja, und dann kam, was immer kommen muss: das Kofferpacken, das Adieu-Sagen, das Davontreten – und die Freude auf die DV 1974.



Auf Wiedersehen, D.B.!

## Danke vielmals!

Liebe Hotelliers, Hoteliers und Verkehrsvereinsleute von Crans-Montana,

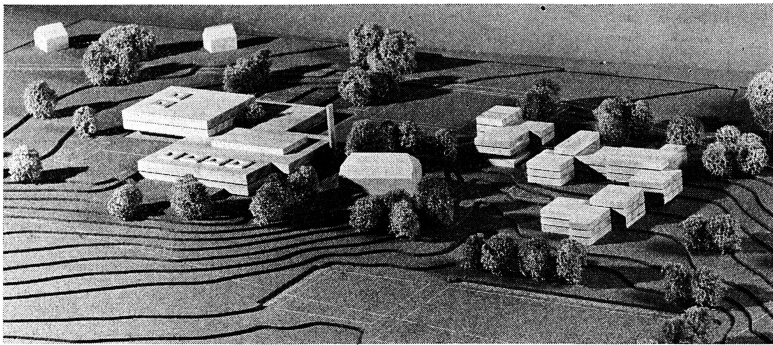
Alle Teilnehmer der Delegiertenversammlung, der Zentralvorstand, die Delegierten sowie die Gäste danken Euch herzlich für die tipptoppe Organisation der grossen Veranstaltung, für die Herzlichkeit der Aufnahme und für all das Schöne und Gute, das Ihr ihnen geboten habt. Alle wissen, welch immensen Arbeit dahinter steckt und wie viel Zeit Ihr Euren Betrieben stehlen 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 notre pays de maintenir le rang et l'image de notre tourisme.

La SSH a définitivement tiré un trait sur 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 étrangers. 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 exerçant 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 nuitées 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.

C'est pourquoi nous demandons, une fois encore, avec la dernière instance, 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 (revalorisation de la propriété de Bâle et des titres) sont loin d'avoir été entièrement épuisées.

● Les comptes ordinaires de la SSH bouclent par un excédent de recettes de fr. 105 729.73, au lieu d'un excédent budgété de fr. 77500. De nombreuses mesures d'économie ont été entreprises dans les différents secteurs, sans qu'elles aient nu à l'activité générale. Signalements 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 Romand au Comité central

Les participants procédèrent 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 illégitime, qui fut un excellent collaborateur et qui sut allier – fait plutôt rare – ses qualités d'hôtelier à ses connaissances juridiques, rendant ainsi d'éminents services à notre société.

L'assemblée procéda encore à diverses autres élections: c'est ainsi que M. E. Pfister 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. Pfister; M. R. Märkle, vérificateur suppléant, en remplacement de M. R. Poltera. La Fiduciaire générale SA, Berne, fut confirmée dans ses fonctions.

### Marché du travail: c'est désespérant!

Au 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: «Dire que 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 apparaissent compréhensibles 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 eu étaient des dialogues de sourds. Il est entendu que toutes les décisions prises au Conseil fédéral n'ont strictement qu'un aspect politique.» Notre président évoque ensuite la confusion du Conseil fédéral au sujet des vrais et des faux saisonniers, la contradi-

ction 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 résident dans un arrière pays naturel;

● A l'issue de cet exposé, les délégués votèrent une résolution dont nous trouverons le texte ci-contre.

## Ecole hôtelière: enfin le feu vert!

MM. Burri et Streuli présentèrent le projet de l'Ecole hôtelière, projet qui, en outre 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'historique 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 qui fut possible de soumettre aux membres pour une nouvelle Ecole fonctionnelle, couvrant les besoins essentiels et dont le 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 compte l'évolution 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 des 26/27 novembre 1969, à Zurich. Il en résulta 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 Heffer, 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 ce 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 5,5 millions nets, après déduction des hypothèques, proviennent de la vente de la propriété de l'avenue du Cour et 3 % s'y 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 promille, une contribution par stagiaire augmentée et une partici-

ipation 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'emplacement 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. Cette 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, tout à tour, MM. Burri, Barraud et de Mercurio vinrent également dire leur gratitude aux délégués. Cette décision, ainsi que devait le confirmer le président dans son allocution finale, prouve également le courage et l'esprit de sacrifice de ceux qui ont confiance en l'avenir de l'hôtellerie suisse et qui désirent surtout lui permettre de maintenir sa réputation mondiale. Premier coup de pioche: printemps 1974. Ouverture prévue: automne 1975. Décidément, on ne pouvait rêver 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 milieux politiques, économiques ainsi que les mass média.

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 risquerait de nous englober comme nous «engloutissons» 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 appétits 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 hôtes et des discours

M. Hans Binz, secrétaire général du Département fédéral des transports et communications et de l'énergie, apporta le salut du Conseil fédéral et avoua qu'il avait probablement davantage de plaisir à être parmi les hôteliers que ceux-ci de le voir parmi eux, en tant que représentant les autorités fédérales. Il pria les participants de ne pas oublier – à côté des mesures désagréables prises par l'Etat – les multiples dispositions qui ont pour but de promouvoir l'hôtellerie et le tourisme.

M. A. Zufferey, conseiller d'Etat valaisan, s'étendit en particulier sur la question brûlante des limites de développement du tourisme et de l'économie valaisanne et exprima la crainte que les problèmes de régions marginales moins développées ne soient sous-estimés par nos Confédérés mieux lotis et mieux nantis. Il semble toutefois qu'une porte s'entrouve, comme le prouvent les décisions d'exécution prises récemment en faveur du Valais.

M. Jean Armler, Genève, président de l'Association internationale de l'hôtellerie, parla au nom de cette grande organisation mondiale au sein de laquelle la Suisse a joué un rôle éminent et où elle a une réputation à défendre. Il lança un appel en faveur du congrès de l'AIH en 1974 à Genève. Il exprima ses remerciements et sa reconnaissance à son ami Charles Leppin pour l'œuvre accomplie à la satisfaction générale depuis une année qu'il est à la tête de la SSH. Ces allocutions furent suivies des nominations et hommages dont nous rendons compte ailleurs. Le bouquet final de cette assemblée publique des délégués, qui témoigna d'une sérénité revenue, fut sans contredit le brillant exposé de M. Schnyder de Wartensee sur «Le chef d'entreprise face aux mutations de la société».

## Caisses sociales 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, prit, puis, 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 dernier 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 bouclèrent 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.–). Douze cantons ont déjà pris des décisions dans ce sens.

MM. H.-F. Stähli, Mürren (ancien) et Rittmeyer, jun., Liestal (nouveau) fonctionnèrent comme vérificateurs des comptes, tandis que MM. Näpflin jun., Stansstad (ancien) et Gédéon Barras, Crans (nouveau) seront suppléants, tant pour les comptes de la caisse d'allocation familiale 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 perdu 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 restitués aux membres de la caisse.

M. Ch. Leppin, président central, remercia le comité de la caisse et son président pour ce geste généreux 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 Jorrand – pour déguster un apéritif au champagne en renouant des connaissances, en bavardant agréablement et en écoutant la fanfare «L'Echo des Bois» qui, en uniformes rutilants, exécuta pour le plaisir de tous ses merveilleux productions.

A l'Hôtel du Golf, 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 à l'Hotel du Golf, en attendant 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 présentée à l'Hôtel Crans-Ambassador par la maison Pfeiffer de Molins, devait donner aux hôtelières l'occasion de suivre l'évolution de la mode dans les uniformes de service des professions hôtelières. Si l'actualité 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 détail permit de joindre l'utile à l'agréable.

### La «fête valaisanne»

Prévue à Plan-Maysens, 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 Glaron 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 dîment arrosées qui constituaient les plats de résistance de ce repas champêtre.

J. S./P. N.

Au terme de cette brillante assemblée 1973, nous remercions très sincèrement toutes les personnes qui ont collaboré à son organisation et à son bon déroulement. Nous tenons à mentionner tout particulièrement M. Jean-Claude Bonvin, président du comité d'organisation, MM. Roger Zufferey et Charly Barras, respectivement présidents de la Société des hôteliers de Crans et de l'Association des hôteliers de Montana, ainsi que M. Lelio Rigassi, directeur de l'Office du tourisme de Crans, qui s'est tout spécialement occupé de l'accueil des journalistes. Et un grand merci aux hôtelières, qui Crans-Montana qui n'ont pas ménagé leur dévouement pour recevoir avec le sourire leurs collègues de toute la Suisse.

# Massanzug

## Ansprache von Zentralpräsident Charles Leppin

Trotz inneren und äusseren Anfechtungen darf der Schweizer Hoteller-Verein auf seine Erfolge stolz sein. Das Inventar der Verbandstätigkeiten zeigt, dass der SHV intakt ist und sich als modernes Dienstleistungsunternehmen verstehen darf. Mit der nötigen positiven Einstellung, getragen vom Mut zum Handeln, 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 grossierenden Inflation unserer Wirtschaft stellen. Die Hotellerie teile diese Sorgen und sei mit den dafür erforderlichen Massnahmen zur Inflationsbekämpfung weitgehend einverstanden. Sie versuche, im Interesse ihrer internationalen Konkurrenzfähigkeit nach Kräften zum Erfolg dieser Politik beizutragen.

### Keine Initiative ohne Risiko

Zentralpräsident Leppin verwies im folgenden auf die Neubeatung des Jahresberichts, die nicht zuletzt auch mit dem Ziel einer Kostenersparnis erfolgt sei, und leitete dann zu einem heissen Thema über: Die Liquidation des elektronischen Reservationssystems 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 letzten Monate unsere Finanzen wurden schwer strapaziert, es ist doch kein Pappentopf für einen Verband von 3500 Mitgliedern, einen Verlust von gut 2 Millionen Franken zu tragen. Aber ich möchte an dieser Stelle doch festhalten, dass der SHV deshalb nicht hoffnungslos verschuldet ist. Unser Verband betreibt seit Jahren eine dynamische, unternehmerische Politik. Unternehmerischer Geist ist schicksalhaft mit Risiko verbunden.

Wir haben einen Strich unter die schmerzliche Unternehmung gezogen, die Situation bereinigt und ich darf Ihnen versichern, dass wir trotz diesem Rückschlag den Glauben an die Richtigkeit einer dynamischen Verbandspolitik 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 gegenüber sitzt, auf dessen Weste ein Flecken zu sehen ist. Der Flecken irritiert und verleiht gerne vor, 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 Schulteis blühen und gedeihen. Wir haben dieses Frühjahr eine weitere Stufe der Ausbildung für Mädchen an die Hand genommen. Zum ersten Mal bilden wir im Sinne der Studienhilfe Hotel-Direktionsassistentinnen aus. Sie werden in der Lage sein, besonders im Klein- und Mittelbetrieb Hoteller und Hotellerie wirksam zu unterstützen.
- Das Programm der Hotelfachschule Lausanne wurde den Erfordernissen der Zeit angepasst. Nach wie vor genießt unsere 80-jährige Fachschule weltweit hohes Ansehen und der Andrang ist gewaltig. An unserer gestrigen internen Delegiertenversammlung haben wir beschlossen, mit einem Aufwand von 28 Millionen Franken in Châtel-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 mitzureden. Jedes einzelne Mitglied wird für den Bau der Schule persönliche finanzielle Opfer bringen. 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 Personalmanagement und Organisation vertraut gemacht werden. Diesen Herbst starten wir ein neues Programm einer erweiterten Kaderschulung. Die fachtechnische Weiterbildung wird einbezogen.
- Die einjährigen Weiterbildungs- und Rationalisierungskurse tragen massgebend dazu bei, den Gedanken der echten Rationalisierung in breite Kreise zu tragen.
- Das Seminar für Unternehmensführung, 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 errichten 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, auszugestalten. Als weitere bedeutende Einrichtungen des SHV wies Charles Leppin im Weiteren auf die sozialen Kassen (Krankenkasse, Altersvorsorge, Familienkasse, Alterskassen, die Treuhandstelle, den technischen Beratungsdienst und Dokumentationsdienst und die Planung, den Rechtsdienst, die HOTEL-REVUE, die Stellenvermittlung, den Hotelführer, die Materialzentrale sowie die Kommissionen Arbeits- und Stützengruppen hin. «Mit diesen Ausführungen wollte ich keineswegs in verbandlicher Selbstbeweihräucherung 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 dann auf unsere prekäre Lage auf und rief die Petition in Erinnerung, welche zusammen mit dem Schweizerischen Wirtverband 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 erdenkliche Möglichste getan haben, um eine Verbesserung der prekären Lage zu erzielen. Noch warten wir auf den endgültigen Fremdarbeiterbeschluss des Bundesrates. Zurzeit ist der Entwurf dazu in einer letzten Vernehmlassung bei den Kantonen. In engstem Kontakt mit den übrigen schweizerischen Verbänden und dem Schweizerischen Gewerbeverband werden wir nochmals versuchen, unsere vernünftigen Begehren anzubringen. Die Diskussion um die Fremdarbeitfrage wird aber in unserem Land keine Rolle spielen. Die Gründe und Argumente der Vernunft gelten. Nationale Aktion und Republikanismus haben mit ihren Ueberfremdungsinformationen neue Emotionen geweckt. Auch verschiedene grosse Gewerkschaften fordern vom Bundesrat einschneidende Massnahmen. Nichts desto trotz, der nächste Jahrs 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 der 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 verdammte Pflicht und Schuldigkeit eines Verbandspräsidenten, den Mitgliedern nichts vorzumachen, oder etwas in Aussicht zu stellen, das nie eintreffen wird. Weder kurz- noch mittelfristig dürfen wir das Heil bei den ausländischen Arbeitskräften suchen, denn bereits werden sie auch im Ausland Druck verspüren. Unsere Anstrengungen auf dem schweizerischen Arbeitsmarkt vervielfachen. Wir müssen die Teilzeitarbeit verheirateter Frauen noch weit vermehrt mobilisieren. Wir müssen noch mehr Lehrkräfte und Lehrlinge für die qualifizierte Arbeit in Küche und Service gewinnen. Der Berufsverband wird also auf diesen Gebieten seine Aktivität ausweiten. Wenn ich vorhin unser Ausbildungskonzept im Detail geschildert habe, wollte ich darlegen, dass uns bereits ein gutes Instrumentarium zur Verfügung steht. Einmal mehr



(Photo ASL)

fordere ich alle Berufskollegen auf, in ihrem persönlichen Wirkungsbereich jungen Menschen für unsere Berufe zu gewinnen.

Wir dürfen doch mit grosser Genugtuung festhalten, dass es uns als einer der wichtigsten Branchen gelungen ist, die Lehrkräfte in den letzten Jahren zu steigern.

Mit dem neuen Landesgesamtarbeitsvertrag versprechen wir uns eine Steigerung der Attraktivität der Berufe. Wir werden

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 damit fertig geworden. Es gab eine Zeit, da waren die Lebensmittel knapp und rationiert. Wir sind mit Phantasie auch damit 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.

### Mut zum Handeln

Mit einem ausdrücklichen Bekenntnis zum Beruf des Hoteliers schloss Präsident Leppin seine Ausführungen: «Solange wir vom Mut zum Handeln beseelt sind, erwächst uns daraus die innere Kraft, mit den Sorgen und Problemen des Alltags fertig zu werden. Gottlieb Duttweiler, der dem Dienst am Menschen tiefes Verständnis war, hat zu diesem Thema ausgesprochen: «Der stetige Wille zu dienen hat etwas Unwiderstehliches an sich. Er verleiht geheime Kräfte über die Mitmenschen. Dieser Wille macht sehend für menschliche Zusammenhänge, die sonst verborgen bleiben. Er öffnet Wege ins Herz der Menschen, die sonst verschlossen sind. Vor allem macht er die 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 Handeln.

## La voix de notre président...

Nous avons le plaisir de publier ci-après de larges extraits de l'allocation 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 que 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 ne va pas sans risque

Quant à la liquidation du système électronique de réservations de chambres IRS, c'est avec courage, entraînement 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 douloureuse 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 tache l'irrite à tel point que, pour finir, il ne voit plus qu'elle et non le bel habit de son vis-à-vis. C'est humain et compréhensible. Nous voulons maintenant considérer dans son 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 fruits des efforts intensifs que nous avons déployés depuis de nombreuses années dans le domaine de la formation et du perfectionnement professionnels systématiques.

Nos hôtels-écoles sont prospères. Ils ont fait leur preuve. Année après année, il y a toujours davantage de jeunes Suisses et Suisses 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 Lausanne a été adapté aux exigences de no-

tre époque. Notre école professionnelle, qui compte maintenant 80 ans, continue à jouir d'un grand prestige dans le monde et l'afflux des élèves est considérable. Lors de l'assemblée interne des délégués, nous avons décidé de construire au Châlet-Gobet une nouvelle école hôtelière dont le coût s'élèvera à quelque 28 millions de francs. C'est une des décisions les plus importantes de l'histoire de notre société. Elle témoigne de notre ferme volonté de continuer à avoir notre mot à dire sur le plan international. Chacun de nos membres sera appelé à faire un sacrifice financier personnel en faveur de la construction de notre école. La perspicacité et l'exemple de nos prédécesseurs qui, il y a 80 ans, ont ouvert à Lausanne la première école hôtelière du monde, nous renforcent dans notre conviction qu'une bonne formation professionnelle est le meilleur moyen de s'affirmer dans la vie professionnelle de tous les jours.

Au degré des cadres supérieurs et moyens, nous organisons année après année, toujours davantage de cours dans lesquels nous familiarisons nos collaborateurs avec les principes fondamentaux et les instruments de la conduite moderne du 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'hôtel avec les principes fondamentaux de la 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 continus, à 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 Pléiade, 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'espère 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-

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 éloquentes, 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 pour nous faire entendre. Nous espérons que nous pourrions 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 éveillé de nouvelles émotions. Plusieurs grands syndicats exigent du Conseil fédéral des mesures radicales. L'année prochaine, 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 grandes espérances. 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 réajuster notre offre aux nouvelles 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 et de ne pas 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, maintenant déjà, ils deviennent rares dans les autres pays. 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. Une fois de plus, la 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 gagner à notre cause, dans leur champ d'activité personnel, des jeunes gens désireux de se vouer à nos professions. C'est avec une vive satisfaction que nous avons constaté que nous sommes une des rares branches qui, postérieurement, ces dernières années, à accroître le nombre de ses apprentis. Grâce au nouveau contrat collectif de travail national, nous comptons rendre nos professions plus attrayantes. Nous devons, cette année encore, nous prononcer sur ce nouveau contrat. Nous devons nous prononcer sur le marché du travail que si nous adaptons constamment les conditions de travail aux exigences de notre temps.

### 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 ont su parvenir 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 ne pense pas que l'hôtellerie suisse dispose d'un potentiel suffisant de force, de courage et d'idées créatrices pour trouver, dans ce cas aussi, la voie à suivre.

Je ne serai pas fidèle à moi-même, si je ne disais 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.)

## Hotellerie und Landwirtschaft – zwei Partner

Zwei Wirtschaftszweige, die in verschiedenen Sektoren zu Hause sind – die Landwirtschaft in der Urproduktion, 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 Ferne. 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 Hügellzone 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 Veredler 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. Andererseits – und hier steht die Hotellerie nicht allein da – zwingt der Personalmangel zur Konzentration auf landwirtschaftliche Produkte höherer, industrieller Verarbeitungsstufe.

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 Zwischenschaltung der Lebensmittelindustrie möglich ist. Denken wir an die Erdbeeren aus dem Wallis, die – leider dieses Jahr mageren und teuren – Kirchen 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 andererseits noch direkt.

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

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 Präzedenzen 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 Saisonierregime zwischen Landwirtschaft und Hotellerie ausgeräumt werden könnten. Hinzuweisen wäre auch noch auf die Tatsache, dass manche Landwirte in den Fremdenverkehrsgebieten Teilzeitschaffungen ausüben, die sie mit der Hotellerie verbinden. Andere schöpfen Nebeneinkünfte 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 dürften unsere Beschränkungen, dass die Schweizer Hotellerie, um sich international behaupten zu können, auch eine leistungsfähige Schweizer Landwirtschaft braucht. Dabei gilt es allerdings auch die Preisgrenzen zu erkennen. Die Schweiz hat nach wie vor ein höheres Niveau der Landwirtschaftspreise als ihre Nachbarn und erst recht als ihre neuen Konkurrenten auf dem internationalen Fremdenverkehrsmarkt. Trotzdem ist – dank den unternehmerischen Anstrengungen unserer Hoteliers – die Schweiz nie zur touristischen Preisinsel 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 farblores, unfreundliches Zwecklokal zu sein. Sportler 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 kurzweilige Bar für endlose 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 Gastropian beim Stadion der Stadt Zug eingerichtet und wird auch von ihr betrieben.

## Für die Bibliothek

### Lehrbuch der Küche

Eugen Pauli

7. Auflage, total neu gestaltete Auflage, Format 21x24 cm, 400 Seiten, 32 Farbbilder, mit 50 Farbbildern, über 50 Schwarz-Weiss-Zeichnungen. Fachbuchverlag: Union Helvetia, Luzern. Preis: 49 Fr.

Die 7. Auflage stellt ein von Grund auf neugestaltetes Lehrmittel dar. Es basiert auf den neuesten Erkenntnissen der Küchen- 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 Grundzubereitungsarten 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 Küche und die Vorbereitung auf die höhere Fachprüfung für Küchenchefs gedacht. Die separat im gleichen Verlag neu erschienenen «Unterrichts- und Prüfungsfragen» erleichtern sowohl den programmierten Schulunterricht als auch die Erreichung der genannten Ziele.

Das richtungsweisende «Lehrbuch der Küche» ermöglicht einem weiteren Kreis vom Service-Personal über die Restaurateure, Hoteliers, Metzger, Küchenplaner und Architekten, bis zur Hausfrau, ihre Fachkenntnisse zu vertiefen und nutzbringend 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 Verkehrswirtschaft, Reihe Fremdenverkehr» Band 3, 161 Seiten, kartoniert Fr./DM 29.80 (Verlag Paul Haupt, Bern).

Der Sport ist zum eigentlichen 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 Strukturveränderungen im schweizerischen Fremdenverkehr unter dem Einfluss des Sports untersucht. Anhand eines Inventars der Sportanlagen werden die beträchtlichen Investitionen und Betriebskosten dieser Anlagen berechnet. Den Aufwendungen werden die Erträge aus dem Sportfremdenverkehr und die Bedeutung des Sports für den Fremdenverkehrswerbung gegenübergestellt.

Auf die Frage angesprochen, ob sich durch belmilon nicht eine Konfliktlage zwischen alten und neuen Gästeschichten ergeben könnte, gibt Direktor Gehrer zuversichtliche Antwort. Immerhin haben 80 Prozent der befragten Stammgäste der Neuerung Interesse bekundet. Und wer im «alten Teil» des Hotels bleiben will, wird überhaupt nicht gestört. Er rechnet mit einer Anlaufzeit von ungefähr einem Jahr. Die Verkaufsanstrengungen werden schrittweise auf die Mittellage und hier insbesondere auf das Beau-Rivage immer weniger auf Gruppen abstellen müssen. – Noch der Erwähnung bedürfen die Direktionswohnungen 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 belmilon den Erfolg, den es verdient: den grossen. GFK.

## Das Schwarze Brett

### Mittelungen der Lieferanten

#### Junge Kochelle

Zu den besonders glücklichen Beispielen erfolgreicher Öffentlichkeitsarbeit, die nicht nur der organisierenden Firma, sondern auch einem verdienstvollen Zweck dient, gehört die jährliche Lehrlingsprämierung durch die Hügli Nahrungsmittel AG, Arbon. Die besten Kochlehrlinge aus allen Kantonen der deutschen Schweiz wurden dieses Jahr zum siebentmal einem zahlreichen erschienenen Publikum vorgestellt. Ein originelles Quiz vermittelte einen guten Eindruck vom Bildungsstand der Kandidaten.



## Association suisse des écoles d'alpinisme

(ATS) L'Association suisse des écoles d'alpinisme a organisé, récemment à Berne, une conférence de presse dirigée par son président, M. Denis Bertholet (Vervier). 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 suisse de l'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'initier 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 éthique, 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.

Mlle 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.

## Comission fédérale du commerce des vins

La Commission fédérale du commerce des vins vient de publier son rapport de gestion relatif à l'exercice 1972.

Sa tâche consiste à faire respecter les prescriptions de l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires et à protéger ainsi les intérêts légitimes de la viticulture, des consommateurs et du commerce.

Les inspecteurs, qui ont effectué 859 contrôles durant l'année 1972, ont constaté que les prescriptions sont appliquées correctement par la grande majorité des commerces de vins. Il faut élever un certain nombre de contestations, mais il s'agit le plus souvent d'infractions sans gravité particulière. De nombreuses indications fallacieuses (noms de fantaisie équivoques, caves inexistantes, etc.) furent éliminées. En outre, 17 entreprises furent signalées aux autorités cantonales compétentes, parce qu'elles pratiquaient le commerce des vins sans être en possession du permis nécessaire à cet effet.

Le rapport de la Commission examine ensuite diverses questions concernant la législation vinicole suisse et étrangère, parmi lesquelles il importe de signaler la révision de l'ordonnance sur la viticulture et le placement des produits viticoles (Statut du vin) ainsi que celle de l'ordonnance qui règle le commerce des denrées alimentaires. Dans les pays viticoles voisins, des prescriptions appropriées sont édictées en vue de protéger la qualité et les désignations d'origine des vins.

## belmilon – schön durch Ferien



Langsam, aber sicher scheint sich in Interlaken die Erkenntnis durchzusetzen, dass die gloriosen Zeiten, wo man sich auf die Jungfrau als touristische Hauptattraktion verlassen konnte, vorbei sind. Symbol dieser neuen Haltung ist der Metropole-Turm, ein Hoffungsschimmer die neue direkte Zugverbindung Zürich-Interlaken sowie die in diesen Tagen erfolgte Gründung einer Kongresszentrum AG. Weiteres Beispiel und Beweis des Innovationswillens: Ein in seiner Art in der Schweiz einmaliges Schönheits- und Fitnesszentrum, welches unter dem Namen belmilon im Grandhotel Beau-Rivage entstanden ist.

Wie wohl fast jedermann, wollte Beau-Rivage-Direktor Joe L. Gehrer zur Verbesserung der Attraktivität seines Erstklassenhauses etwas schaffen, das es nicht überlebt. Im Gegensatz zu den meisten dürfte ihm dies auch gelungen sein: Man beschränkte sich nicht auf ein communes Hallenbad, sondern fügte diesem ein Schönheits- und Fitnesszentrum an. Ziel dieser 2,5-Millionen-Bestrebungen war es, dem Haus eine neue, jüngere Gästeschicht zu erschliessen – ohne die alte zu vertreiben –, dem Kongress- und Kursteilnehmer geeignete Facilities zur Verfügung zu stellen, die Zwischen- und insbesondere die Wintersaison zu beleben, auch dem Einheimischen etwas zu bieten, und schliesslich ein Angebot zu schaffen, welches eine Bereicherung des touristischen Images Interlakens darstellt.

### Fitness am Bade

Die neue Konzeption wurde in den Westflügel des Hauses eingebaut, welchen

man von der traditionellen Hotelhalle und Reception durch einen geräumigen Korridor (mit Werbeschaukästen) erreicht. Hier ergab sich auch die Gelegenheit, einen unterteilbaren, mit den notwendigen audiovisuellen Einrichtungen versehenen Konferenzraum zu schaffen. Gute Idee: Bei Nichtgebrauch werden die gestapelten Stühle auf einem rollenden Untersatz in die Schrankwand versteckt, wo auch die Harmonikatur lauert. Der genannte Verbindungsgang führt zum Paradies der Anlage, dem 8 x 14-Meter-Hallenbad mit Ozonentkeimung, Gegenstromanlage und Strahlröhren für Unterwasser-massage und der ihm zugeordneten, hüfelförmigen Nass-Bar, deren kupferner Patron, Dreizeck in der linken von der Wand das Treiben im Bade verfolgt. Der Fitness-teil liegt unmittelbar neben dem Bassin, aber durch einen lamellenartigen Paravent von diesem separiert. «Gesundheits-velo», Rudergeschüt, allerlei gewichtsträchtige Formmaschinen und eine Sprossenwand laden zur kraftspendenden und gesundheitsfördernden Qual. Solarium (Schnellzunder mit automatischer Abschaltung nach 15 oder 30 Minuten) am anderen Ende des Bassins. Liegewiese offeriert billige Bräunung. Eine richtig gemütliche Sauna mit bis zu fünf Plätzen und Kaltwasserbassin (..., man kann auch mit seiner Frau), Umkleieräume und Massageraum weiter hinten, am Fusse der Treppe, welche eine Etage höher ins Reich der kosmetischen Wunder führt: belmilon.

### Schönheit pauschal

belmilon besteht aus einer Réception mit



# Ein offenes Wort an alle Direktoren von Hotels, Spitälern, 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.

## 1. 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-Turisthotel, 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. Sondern 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.

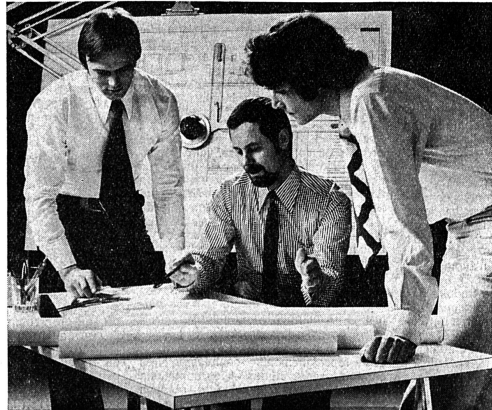
Wir klären ab, ob sich eine hochmechanisierte Anlage – die einen internen Mechaniker bedingt – für Sie lohnt. Und wieviel Prozent Ausfall Ihre Grosswaschanlage im Notfall und für wie lange vertragen kann. (Dies gibt auch Antwort auf die Ersatzteilfrage.)

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-Wäschestrasen 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.

Einige Schulthess-Spezialisten für Grosswaschanlagen.



## 3. Die Schulthess-Antwort zum Thema «Qualität»

Ob wir nun einen kleinen Haushalt-automaten herstellen oder einen Extractor für eine Grosswaschanlage bauen, eine Muldenmange oder einen Tumbler:

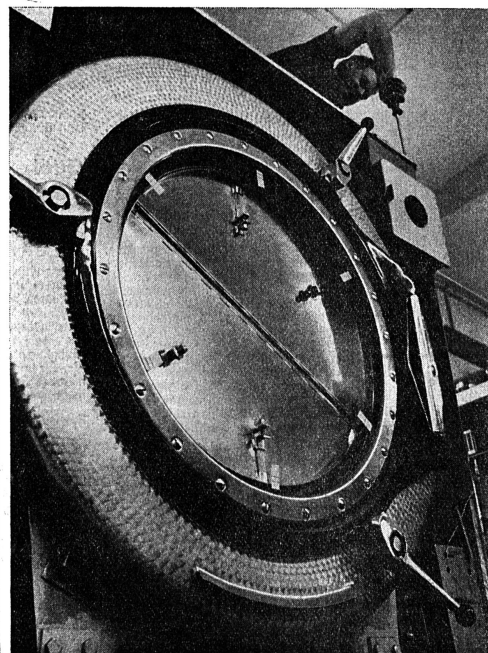
Über Qualität lassen wir nicht mit uns streiten. Darum verzichten wir trotz aller Automation nicht vollends auf die handwerkliche Leistung.

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.



Hôtelières 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 Paccots, haut-lieu du tourisme frivole 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 eu 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'embrasser à chacun de constater, lors de sa présentation devant le groupe, que l'image qu'il se fait de lui-même ne correspond pas toujours à celle que s'en font les autres. Les cours étaient dès lors lancés 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: toi, 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?

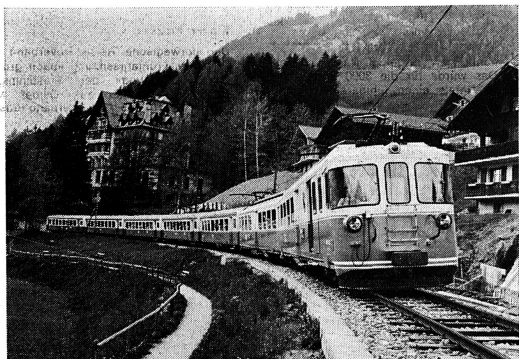
#### «Autorité»:

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

### Le rail et les vacances

## De nombreuses innovations sur la ligne touristique du MOB

Bien que ligne à caractère touristique, le MOB doit également assurer un service public pour les régions qu'il dessert.



En fonction de cette double mission, cette Compagnie a franchi un pas important lors de l'introduction de la nouvelle période d'horaire qui a eu lieu le 3 juin. C'est ainsi que l'on distique plus nettement qu'auparavant entre 4 catégories de trains, à savoir les trains directs, les trains accélérés, les trains omnibus, les trains régionaux.

### Montreux-Zweisimmen en 100 minutes

La rapidité et le confort des trains directs seront augmentés. En outre, le nouveau matériel roulant léger permettra d'accroître la capacité de transport et le confort. Le temps de parcours moyen des trains directs sera de 100 minutes entre Montreux et Zweisimmen, respectivement 145 minutes entre Spiez et Montreux.

Les innovations les plus importantes sont les suivantes:

- une paire de trains directs (un train dans chaque sens) reliera toute l'année Montreux à Spiez;
- une deuxième paire de trains directs circulera sur le même parcours pendant toute la période de l'horaire d'été.

### Für Anspruchsvolle



RITTERGOLD, der meistverkaufte Apfelwein-Auslese, erhältlich bei Ihrem Getränkelieferanten

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

### Capacité et confort accrus

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 turbotrans ou des nouvelles compositions intervalles, ces véhicules se distinguent des précédents par leur construction en métal léger. En choisissant le même mode de voiture que celui livré à d'autres entreprises de chemins de fer (CFR-ligne du Brünig, 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

### 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, d'agrandissement, capable de donner à la station thermale vaudoise le second souffle dont elle a besoin.

Les origines de l'établissement thermal remontent à 1831, année de grâce où l'on découvrit la source thermale qui attirait immédiatement l'attention du monde médical. Plusieurs sociétés exploitèrent 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 reconstruction complète de l'établissement. L'hôtel 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 de 80 à 100 lits. L'hôpital sera transformé, agrandi et agrémenté pour accueillir 100 personnes. Le bâtiment

### Du 8 au 23 septembre

## Le Portugal, la Bulgarie et la Tunisie: hôtes d'honneur du prochain Comptoir suisse

Pour la 54e fois, le Comptoir Suisse, Foire nationale d'automne de Lausanne, ouvrira ses portes du 8 au 23 septembre prochain au Palais de Beaulieu.

Plus dynamique que jamais, créant d'un coup une chaleureuse atmosphère de fête, il rassemblera à nouveau près de 2500 exposants suisses autorisés à présenter à côté des produits d'origine helvétique, une sélection d'articles étrangers choisis en raison de leur intérêt.

### Sous le signe de l'environnement

A son programme englobant l'industrie légère, l'agriculture, l'artisanat et le commerce, une rénovation spectaculaire: une nouvelle Cour d'honneur de l'agriculture, réalisée sous le patronage du Département vaudois de l'agriculture, de l'industrie et du commerce et de la Fédération des alcools. Au pavillon 17 et aux terrasses de plein air, un nouveau et passionnant secteur intitulé «Matériel pour la commune» permettra aux responsables de l'équipement communal de comparer ce que l'évolution des techniques et méthodes de travail offre de plus moderne pour suivre le progrès tout en ménageant les deniers publics. Aux halles sud, le Salon, particulièrement internationalisé, des arts mén-

et d'un porte-skis placé sur la plateforme. De nombreuses améliorations ont également été apportées aux voies, aux aillages et au matériel roulant.

### Abonnements régionaux

L'introduction d'un service régional a conduit le MOB à étudier un nouveau titre 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 cases» 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.

des bains, trop vétuste, sera démolie et remplacé 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'aborder 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 précède 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 disposera alors d'une station thermale moderne, appelée à compléter judicieusement son équipement et à connaître un grand rayonnement.



## Le ministre indien du tourisme à Genève

Le Dr Karan Singh, ministre du tourisme du gouvernement central de l'Union indienne a séjourné récemment à Genève. Il est venu présider une conférence ayant réuni l'ensemble des représentants du tourisme de son pays répartis dans le monde entier.

Très ouvert aux idées modernes, le Dr Karan Singh estime que le tourisme est très important pour son pays et qu'il peut devenir une activité économique particulièrement rémunératrice pour autant que la capacité d'accueil soit suffisante et à la hauteur des besoins d'un tourisme qui, de plus en plus, devient de masse et non plus réservé seulement à une classe de privilégiés. Et comme l'exemple doit venir d'en haut, le Dr Karan Singh n'a pas hésité à transformer son palais en un hôtel fort apprécié de la clientèle, car c'est tout le charme de l'Orient allié au confort occidental qu'il y découvre. Durant son séjour en Suisse, le ministre du tourisme indien s'est rendu à Morges, où il trouve le siège du WWF, car il est lui-même président du conseil indien pour la protection de la nature et entend préserver les tigres que l'on trouve encore en Inde, d'une disparition qui est en train de les menacer sérieusement.

## Nouvelles vaudoises

### Un appel flatteur pour le président des hôpitaux vaudois

Le Bureau régional de l'Europe de l'organisation mondiale de la santé, dont le siège est à Copenhague, vient de faire appel à M. H.-F. Muller, directeur du Grand Hôtel de Territet et président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, en qualité de conseiller temporaire au Groupe de travail des problèmes de santé publique relatifs au tourisme.

Une importante réunion, à laquelle M. Muller est invité à prendre part, se tiendra à Malaga du 23 au 27 juillet prochain.

L'objectif principal de cette rencontre est de discuter et mettre au point un projet de guide pratique pour la protection de la santé dans les zones touristiques. Dans ce document on a l'intention de recueillir des informations et des recommandations destinées aux administrations sanitaires, aux services de tourisme, aux agences et autres organismes promoteurs de développement touristique qui, à différents titres, se préoccupent des problèmes de santé dans les zones où s'implante le tourisme de masse. Les participants, au nombre d'une dizaine, pour la plupart conseillers temporaires de l'OMS, c'est-à-dire des spécialistes de cette question, comprendront des ingénieurs sanitaires, des médecins administrateurs de la santé publique, un spécialiste des maladies transmissibles, un vétérinaire, ainsi que des représentants de l'hôtellerie et des compagnies aériennes et enfin le Secrétaire général de l'Union Internationale des Organismes Officiels de Tourisme (UIOOT).

### Les effets de la croissance du tourisme international

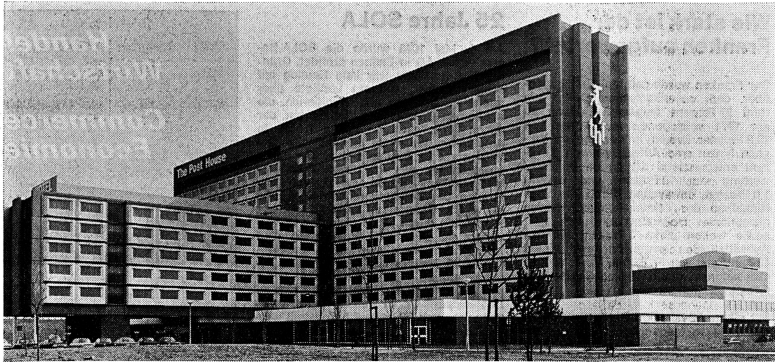
M. Muller nous a donné quelques renseignements complémentaires sur cette importante question qui intéresse tous les pays touristiques.

La croissance considérable du tourisme international dans la Région européenne soulève des problèmes de santé qui ont depuis quelques années retenu l'attention de l'Organisation mondiale de la Santé.

Plus particulièrement, il apparaît que dans des zones – souvent nouvelles – de haute fréquentation touristique, il est nécessaire d'assurer la mise en place d'un équipement ainsi que l'adaptation de la réglementation en vigueur, dans le but:

- d'assurer la protection de la santé des populations des régions d'accueil ainsi que la protection de leur patrimoine touristique naturel, dégradé ou compromis par des pollutions de toutes sortes;
- d'assurer la protection de la santé des touristes qui, très souvent, fréquentent des stations insuffisamment équipées du point de vue sanitaire pour les recevoir.

C'est afin d'étudier les solutions les plus opportunes qui pourraient être apportées à ces problèmes que le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe, dans le cadre de son programme d'activités pour 1973, a convoqué, en collaboration avec le Gouvernement de l'Espagne, le Groupe de travail sur les problèmes de santé publique relatifs au tourisme auquel le président de l'ACVH est appelé à collaborer. Nous l'en félicitons.



Le plus grand des 33 «motor hotels» du groupe Trust Houses Forte et, 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'ingénieur en chef groupe, Nelson Ford. 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 pauvres que l'on cherchait à développer, était offerte (aux dépens du 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 grand 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

C'est ainsi que, l'autre semaine, Holiday Inn ouvrait simultanément trois hôtels dans la région londonienne: l'un, avec 246 lits, dans le quartier central de Marble 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 Inns 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 les 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-

sieurs salles de conférences et de banquets, un théâtre doté des installations audiovisuelles les plus perfectionnées, et deux restaurants. L'un, ouvert 24 heures par jour et sept jours par semaine, sert surtout des repas légers. L'autre, le Rib Room, est un restaurant gastronomique de haute qualité. Ses installations techniques permettent de rôtir simultanément jusqu'à 1000 portions de bœuf. L'hôtel est à proximité immédiate de la piste principale de l'aéroport, mais l'insonorisation est si bien agencée qu'on assiste au départ des plus gros avions sans percevoir plus qu'un léger murmure.

### Sheraton

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

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 milieux 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», telle que l'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.

## 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 Vollbeschäftigten – Zunahme von Teilzeitarbeitenden

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 angespannte Arbeitsmarktlage in der Bundesrepublik Deutschland dazu geführt, dass der Unternehmer vermehrt auf Teilzeitarbeitende zurückgreifen muss.

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

### Anteil der Gastarbeiter 20 Prozent

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

### Le 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. Ou 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 étatique – s'ingère dans le domaine de l'hébergement et de la restauration le long des autoroutes et près des aéroports. 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

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 Zugrundelegung der offenen Stellen in der Gastronomie könnte der Fremdarbeiter-Anteil sogar noch höher liegen, doch ist der europäische Arbeitsmarkt so gut wie leergeräumt; so dass keine weiteren Reserven an Fremdarbeitern zu mobilisieren sind.

### Preiskonsequenzen

Die Personalsituation und die damit verbundenen Kostenbelastungen haben in jüngster Zeit einige Unternehmer veranlassen, am Wochenende höhere Restaurationspreise zu fordern. In der Begründung wird auf den besonderen Personalengpass am Wochenende hingewiesen. In der deutschen Presse haben diese Beispiele grosses Interesse und zum Teil recht kritische Stellungnahmen ausgelöst. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenerverband hat aber deutlich gemacht, dass trotz der betriebswirtschaftlichen Notwendigkeit solcher Massnahmen die in der Gastronomie übliche Mischkalkulation erhöhte Preise zum Wochenende praktisch nicht durchzusetzen lässt. Ausserdem seien sie verkehrswirtschaftlich inopportun. Dr. F. Wahl

## Nordlichter

Wir sind mit dem Velo da...

Die vor drei Jahren in der dänischen Provinzstadt Svendborg auf Fünen verungsweise eingeführten 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 angetreten 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 Sehenswürdigkeiten 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 Kopenhagener Zentralflughafens Kastrup den in Mittelland gelegenen Flughafen Billund anliegen 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 Provinzhotels in Jütland und auf Fünen eine wesentliche Steigerung ihrer Auslastungsquote, die bisher stark unter der Kopenhagener lag. Für 1974 wird mit drei wöchentlichen

### Dänemark behandelt kranke Touristen gratis

Alle Touristen, die sich in Dänemark aufhalten, können künftig in dänischen Krankenhäusern unentgeltlich behandelt werden, wenn sie plötzlich erkranken. Die Gratis-Behandlung erfolgt auch bei Geburten. Sie kann ebenfalls von Personen in Anspruch genommen werden, die an einer chronischen Krankheit leiden, die sich plötzlich verschlimmert. Auf eine entsprechende Anfrage erklärte die dänische Regierung, sie halte es für unwahrscheinlich, dass diese Regelung eine kostspielige Administration erfordere. Krankenhausbetten in allem an der dänischen Nordseeküste äusseren allerdings Befürchtungen im Zusammenhang mit dem Missverhältnis zwischen der grossen Anzahl ausländischer Touristen und der geringen Anzahl Krankenhausbetten gerade in diesem Gebiet.

Landungen von je 350 Gästen gerechnet. Das würde für die 3000 Betten der 25 DK-Hotels einen fühlbaren Gewinn bedeuten.

### Das fliegende Warenhaus

Seit dem 1. Juni betreibt die skandinavische Luftfahrtgesellschaft SAS einen «Laden in den Lüften». Die Fluggastgalerie erhalten einen 24 Seiten starken

## 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 in 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 im Gange 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 Voldampf auf Touristenwerbung

Gemäss einer soeben veröffentlichten Übersichts- und Statistik der reiselustigsten Zeitstrassen. Sie geben pro Kopf für Reisen mehr Geld aus als Bürger jedes anderen Landes. Obwohl die Bevölkerung Kanadas nur 22 Millionen beträgt, wird die Zahl der Auslandsreisen für 1972 mit 31 500 000 gemeldet. Seit 1965 steigt diese Zahl je Jahr um rund 8 1/2 Prozent.

Bemühungen, Europäer für einen Kanadabesuch zu gewinnen, waren bisher nicht erfolgreich. Bei den Flügen über den Nordatlantik zwischen Kanada und Europa stellen Kanadier 65 Prozent der Passagiere, während die Amerikaner für die 835 354 Europäer Kanadas – doch die Hälfte besuchte vorerst die Vereinigten Staaten und wählte Kanada nur für einen Abstecher.

Tourismus wird für das zweitgrösste Land der Erde von Jahr zu Jahr wichtiger. Die Erträge aus dem Tourismus betragen in Milliarden Dollar betrugen, etwa 4 Prozent des kanadischen Bruttosozialproduktes. In der Kernprovinz Ontario, die 50 Prozent der US-Touristen anlockt, erbringt der Tourismus bereits 10 Prozent des Bruttosozialproduktes. Quebec erwartet, dass der Tourismus in den nächsten Jahren wichtigste Industrie der Provinz – Papier und Zellstoff – überholen werde. Im Vorjahr war Quebec das Ziel von 5 400 000 Amerikanern, 190 000 Besuchern aus Übersee und von 940 000 Kanadiern aus anderen Provinzen. Um den Tourismus und andere Industrien zu fördern, hat Kanadas Kernpro-

## Ausland Dans le monde



Katalog, der sich in den Sitztaschen der Flugzeugstühle befindet. Dieser 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, rostfreie Besteck, Kristallgläser und Fotoapparate bis zum Schmuck. Die Preise sollen etwa 20 Prozent unter den Einzelhandelspreisen liegen. Wie die SAS mitteilt, steht zunächst das grosse schwedische Warenhaus «Nordiska Kompaniet» (NK) in Stockholm hinter dem Versuch, der zunächst ein Jahr dauern soll. Danach sollen 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 der auch 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 Selbstbedienungsunterkunft an. Der Gast 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 Frühjahrssitzung «nach gründlicher Erwägung» den einstimmigen Beschluss gefasst, das Osloer Metro-Reisebüro aus dem Verband auszu-schliessen. Als Grund für die aussergewöhnliche Massnahme nennt die norwegische Touristik-Zeitschrift «Reiseliv», das betreffende Büro habe andere norwegische Reisebüros, aber auch Norwegen als Feriennland in Anzeigen herabgesetzt. ku

vinz Ontario, deren Bevölkerung fast 8 Millionen beträgt, bereits 16 eigene Verkehrsbusse in aller Welt (u. a. in Frankfurt und Wien) eröffnet. Die intensive Werbung im Sektor Tourismus macht sich bezahlt. In der kanadischen Fremdenverkehrswerbung sollen Reklamekosten von 80 cents, im Schnitt, Einnahmen von 100 Dollar bringen. Die Ziffern für Ontario sind noch günstiger. Werbekosten von je 37 cents bringen hier 100 Touristendollar ein. Zurzeit plant Ontario gemeinsam 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 beizuwohnen. 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 Polizei-truppe, der «Scharlachroten Reiter» – (der 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 sei sie «schottischer als Schottland». Am 21. Juli jährt sich hier – in Pictou Harbour – zum 200. Male die Ankunft der ersten schottischen Siedler. In Kingston am Ontariosee – Anno 1673 von Capt. Frontenac, Gouverneur von Kanada, als Garnison und Handelsposten gegründet – wird in Anwesenheit von Königin Elizabeth Ende Juni der 300. Geburtstag der historischen Universitätsstadt gefeiert. Hier wurde einst das Old Fort Henry errichtet, um die Stadt gegen die Amerikaner zu verteidigen.

Walter Jelen

### Transportprobleme im Betrieb?

**COSMOS**

hilft sie lösen!

Servier- und Abbrümwagen, Abfallsackrollen und -ständer, Wäsche- und Etagedienstwagen

Cosmos B. Schild & Co. AG.  
2501 Biel Tel. 032 283 34

## SGH: Knapp 100 Mio gesichert

Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) hat im Jahre 1972 Bürgschaften für über 7,4 Millionen und Darlehen im Betrage von fast 9,6 Millionen Franken für die Modernisierung von Hotels, den Ankauf von Beherbergungsbetrieben und die Schaffung von Kurortseinrichtungen aufgewendet.

Der dank der SGH-Restfinanzierung befriedigte Mittelbedarf belief sich im Jahre 1972 auf insgesamt Fr. 81 546 823.-. Dies ist auf Grund von Kostenvoranschlägen bzw. Kaufverträgen der Umfang jener Erneuerungs- und Kaufgeschäfte, die mit Bürgschafts- und Darlehensbewilligungen der SGH gesichert werden konnten. Zu diesem Volumen kommen aber noch weitere 14,5 Millionen Franken benötigt, die Kurortserneuerung, während 13,7 Millionen Franken für Hotelaufbau verwendet werden sollen.

### Konstante Anteile

Die Finanzierungshilfen der SGH betragen in den sechs Jahren 1967 bis 1972 insgesamt 85,8 Millionen Franken, wovon 73,4 Millionen Franken tatsächlich beansprucht wurden und 12,4 Millionen Franken

noch pendent sind. Sie haben es ermöglicht, dass Hotel- und Kurortserneuerungen sowie Hotelaufbau im Gesamtbetrage von rund 452,4 Millionen Franken durchgeführt werden konnten oder in nächster Zeit noch vorgenommen werden. Die Finanzierungsanteile weichen im Total der letzten sechs Jahre nur unwesentlich von den bisher in den Geschäftsberichten veröffentlichten jährlichen Quoten ab: Banken oder andere Geldgeber haben auf dem ordentlichen Kreditwege etwa 55 Prozent des Finanzbedarfs bereitgestellt, weitere 10 Prozent wurden durch Bankkredite mit Bürgschaft der SGH und etwa 9 Prozent durch Direktkredite der SGH beschafft, und rund 26 Prozent der benötigten Mittel konnten die Träger von Hotels oder Kurortseinrichtungen aus vorhandenen Eigenmitteln oder aus Betriebsüberschüssen aufbringen.

### Bern an der Spitze

Die regionale Verteilung der im Jahre 1972 von der SGH bewilligten Bürgschaften und Darlehen zeigt, dass die Fremdenverkehrsgebiete des Kantons Bern mit deutlichem Abstand die Spitze übernehmen vor Graubünden, Nord- und Ostschweiz, Zentralschweiz, Tessin, Wallis und Westschweiz (siehe Tabelle).

### Bürgschafts- und Darlehensbewilligungen im Jahre 1972

Region	Bürgschafts-zusicherungen	Darlehens-zusicherungen	Total Zusicherungen
	Fr.	Fr.	Fr.
Graubünden	1 882 000.-	1 525 000.-	3 407 000.-
Bern	2 249 000.-	3 080 000.-	5 329 000.-
Zentralschweiz	1 275 000.-	1 145 000.-	2 420 000.-
Tessin	1 350 000.-	1 350 000.-	2 700 000.-
Nord- und Ostschweiz	280 200.-	280 000.-	560 200.-
Westschweiz	408 500.-	650 000.-	1 058 500.-
Wallis			
<b>Total</b>	<b>7 444 700.-</b>	<b>9 580 000.-</b>	<b>17 024 700.-</b>

### Kaum verändertes Ergebnis

Die Bilanzsumme von 68,9 Millionen Franken wie auch die Zusammensetzung der Aktiven und Passiven der SGH haben sich gegenüber dem Vorjahresbestand nur unwesentlich verändert. Bei einem Ertrag von rund 3,7 Millionen Franken (1971: 3,6 Millionen), hauptsächlich aus Darlehens-, Wertschriften- und Bankzinsen sowie Honorareinnahmen, schliesst die Gewinn- und Verlustrechnung nach Abzug des Aufwandes und diverser Rückstellungen sowie Abschreibungen mit einem Überschuss des Jahres 1972 von Franken 467 832,80 (Fr. 468 942,70) ab, der nach dem Vorschlag der Verwaltung erneut die Verzinsung des Anteilschneidkapitals zum unveränderten Satz von 3½ Prozent gestattet.

### Endlich das Gesetz ändern!

In den Schlussbemerkungen würdigt der Jahresbericht die infolge von Währungsunsicherheit, Inflationsdruck, Bauteuerung und chronischem Arbeitskräftemangel schwieriger gewordene Lage des Schweizerischen Fremdenverkehrs unter dem Gesichtspunkt des von den zuständigen Bundesbehörden erlassenen Massnahmenpakets zur Dämpfung der Überkonjunktur, aber auch im Lichte der Bestrebungen zur Schaffung eines Bundesgesetzes über Investitionshilfe für Berggebiete. Dabei gelangt der Bericht zum

Schluss, dass als Folge der Kreditrestriktionen eine bedauerliche Stagnation, wenn nicht gar ein Rückgang in der bisherigen Förderung der Hotel- und Kurortserneuerung in Fremdenverkehrsgebieten eintreten wird. Trotz diesen etwas ungünstiger gewordenen Voraussetzungen hofft die SGH zuversichtlich, dass die von ihr in enger Ausrichtung auf den Entwurf zum Investitionshilfegesetz für Berggebiete unterbreiteten Vorschläge zur Abänderung und Ergänzung des Hotelkreditgesetzes von 1968 bald wirkungsvoll vorangetrieben und der Realisierung entgegengeführt werden können. GFK

### Howeg in Rivera

Die Einkaufsgenossenschaft konnte für das schweizerische Hotel- und Wirtsgewerbe (Howeg) ihre Lager- und Liefermöglichkeiten für das Tessin und das Misoxertal um 30 Prozent erhöhen. Diese Mehrleistung ist durch den Bau des neuen Lagerhauses in Rivera verwirklicht worden, und zwar bei gleichbleibendem Personalbestand. Die Betriebsverlegung von Lugano in das neue Verteilzentrum mit Autobahnanschluss am Ceneripass ist schon vor längerer Zeit erfolgt. Anlässlich der offiziellen Eröffnung der Neuanlage ist auch das neue Verfahren der Lagerung und Kommissionierung vorgestellt worden. esa

## Wie stark ist der Franken aufgewertet?

Der Franken wurde seit Mai 1971 gegenüber dem amerikanischen Dollar um rund 27 Prozent aufgewertet. Denn zu der 1971 vollzogenen Aufwertung von 13,9 Prozent kamen in den letzten Wochen hinzu: eine Aufwertung von 9 Prozent entsprechend der neuen Dollarparität von 10 Prozent und weitere 1,0 Prozent Revaluation durch die volle Hinnahe der seinerzeit nur teilweise akzeptierten Dollarabwertung von 1971 sowie weitere zirka 3 Prozent für das Aufwärtsfließen gegenüber der neuen Dollarparität von Fr. 3,38 je US-\$, wie sie sich aufgrund des offiziellen Goldpreises errechnet.

Mit dieser Revaluation von 27 Prozent ist der Franken gegenüber allen Devisen der Welt, einschliesslich des Yen, heute die am stärksten aufgewertete Währung. Wägt man diese Aufwertung an der regionalen Struktur des schweizerischen Exports, so verbleibt eine mittlere Revaluation des Frankens um 20 Prozent, gegen erst 5,5 Prozent Ende 1971. Allein diese Zahlen veranschaulichen, wie hart die jüngsten Währungsereignisse die internationale Wettbewerbskraft unserer Wirtschaft beeinträchtigen.

Doch das ist noch nicht alles. Zu berücksichtigen ist auch, dass unser Land das in der Welt den stärksten Inflationsindex einen sehr tiefen Rang einnimmt, in dieser traurigen Liga wenigstens bei den Industriestaaten heute leider fast Chancen auf die Meisterschaft besitzt. Dieser markante Kosten- und Preisauftrieb hat unsere Konkurrenzfähigkeit auf dem Weltmarkt selbstverständlich ebenfalls beeinträchtigt. Um die gleichen Ertragsniveaus wie im Frühjahr 1971 zu erzielen, müssten deshalb unsere Exportunternehmen heute, selbst unter Anrechnung eines durchschnittlichen Produktivitätszuwachses von 3 Prozent jährlich je Arbeiter, im Dollarraum um 40 Prozent teurer anbieten als Anfang 1971; in England beliefie sich der gleiche Satz auf 35 Prozent und in der Bundesrepublik immer noch auf 15 Prozent, wobei notabene die Rentabilitätsverhältnisse in einigen Branchen schon damals – gelinde gesagt – nicht mehr glänzend waren.

Aufgrund einer 1970 veröffentlichten Studie der Bankgesellschaft lässt sich errechnen, dass die Lebenskosten, ohne Mieten, zu den damaligen Wechselkursen berechnet, 1970 in New York um etwa 12 Prozent höher waren als in Zürich. Berücksichtigt man die in beiden Ländern mittlerweile eingetretene Teuerung und die erwähnten Wechselkursverschiebungen, so ist das Leben in New York heute um 25 Prozent billiger als in Zürich. Nach der gleichen Berechnungsmethode ist Düsseldorf, wo das Leben Mitte 1970 noch um 3 Prozent mehr kostete, heute um 3 Prozent, London um 41 Prozent und gar die verurtenen, sündhaft teuren Plätze Paris und Rom um 26 Prozent, 16 Prozent billiger. Einzig im Falle von Tokio errechnet sich keine Verschlechterung zu unseren Ungunsten. Diese Zahlen reden eine eindrucksvolle Sprache; sie weisen darauf hin, dass von einer Unterbewertung der schweizerischen Währung heute nicht mehr die Rede sein kann. Vieles deutet vielmehr darauf hin, dass der Franken augenblicklich in kommerzieller Sicht eher überbewertet ist.

(Aus «bulletin» der Schweizerischen Kreditanstalt)

## 25 Jahre SOLA

Am 1. Mai 1948 wurde die SOLA-Besteckfabrik AG in Emmen eröffnet. Gründer F. J. Gerritsen war kein Neuling auf seinem Gebiet, sondern verfügte über reiche Erfahrungen und Traditionen, die auf seinen Grossvater zurückführten, der schon 1868, auch an einem 1. Mai, in Amsterdam die erste holländische Besteckfabrik in Betrieb nahm. Die Industrialisierung des handwerklichen Besteckmachens wurde schon von der zweiten Generation vorangetrieben, und die dritte Generation verstand es, die Produktion durch Modernisierung zu vervielfachen. Die SOLA-Erzeugnisse sind in vielen Ländern ein Begriff für Qualität. Die SOLA-Besteckfabriken sind reine Familienbetriebe geblieben, auch die schweizerische, die übrigens die einzige Besteckfabrik ist, in welcher jegliche Erzeugnisse von Grund auf hergestellt werden. Heute steht ihr M. J. Gerritsen, Bürger von Emmen und Vertreter der vierten Gerritsen-Generation, als Direktor vor. Im modern eingerichteten Fabrikationsbetrieb in Emmen sowie in einem Zweigbetrieb in Isérables/VS werden heute qualitativ erstklassige Bestecke für jeden Geschmack fabriziert, vom zellulösen klassischen bis zum modernen Modell, im rustikalen oder betont antiken Stil, in Silber, versilbert und in unverwundlichem Edelstahl.

## Weniger Weinändler

Die Eidgenössische Weinhandelskommission, die mit der Durchführung des Schutzes des Konsumenten, des realen Händlers und Produzenten bestimmten Buch- und Kellerkontrolle beim Weinhandel beauftragt ist, hat soeben ihren Geschäftsbericht veröffentlicht.

Im Laufe des Jahres 1972 führten die Inspektoren 859 Kontrollen durch, wobei die Mehrzahl der Firmen zu keinen oder nur geringfügigen Beanstandungen Anlass gaben. In vermehrt Masse musste wegen der Verwendung von irreführenden

## Handel Wirtschaft Commerce Economie

den Hinweisen (täuschende Phantasiezeichnungen, Phantasiebilder usw.) interveniert werden. 17 Firmen, welche den Weinhandel aufgenommen hatten, ohne im Besitze einer entsprechenden Bewilligung zu sein, mussten verzögert werden. Trotz der Zunahme des Weinkonsums ging die Zahl der Weinhandelsfirmen auf Ende des Berichtsjahres auf 1394 (i. V. 1430) zurück, was dem in den vergangenen Jahren festgestellten Trend entspricht.

Der Bericht befasst sich sodann mit verschiedenen Fragen der in- und ausländischen Weingesetzgebung, unter denen insbesondere die Revision der Verordnung über den Rebbau und den Absatz der Rebbauzeugnisse (Weinstatur und diejenige der Lebensmittelverordnung) hervorgehoben sind. In unseren Nachbarländern wurden die Bestrebungen zum Schutze der Qualität und der Weinbezeichnungen durch Schaffung der entsprechenden gesetzlichen Grundlagen gefördert.

## Mövenpick will kürzer treten

Nach einer Expansion der Gesamterlöse der Mövenpick-Konzerngesellschaften um 35,5 Prozent auf 186,7 Mio Fr., einem Wachstum des Konzern-Cash-Flows von 8,05 auf 8,69 Mio Fr. sowie einer Reingewinnzunahme der Mövenpick-Holding von 1,44 auf 1,51 Mio Fr. im vergangenen Geschäftsjahr hat sich die Direktion entschlossen, in den kommenden Jahren eine Politik des verlangsamten, des qualitativen Wachstums zu verfolgen.

Im vergangenen Jahr konnten verschiedene Grossvorhaben zu Ende geführt werden, so die Restaurant- und Shoppingbrücke Würenlos und das Mövenpick Holiday Inn Hotel Airport, während das gleichnamige Hotel in Regensdorf im Herbst dieses Jahres eröffnet werden soll. Der Abschluss dieser Grossausgaben sowie die in den letzten Jahren erzielte Verdreifachung des Umsatzes haben die Geschäftsleitung veranlasst, in den nächsten Jahren «durch energische Massnahmen in allen Gesellschaften durch Sparmassnahmen und durch Reduktion der Produktionsprozessen in zentrale Produktionsstätten – eine «ausserordentlich komplexe Operation» – gestellt. Eine erste Phase dieser Umstellung ist im Mai dieses Jahres abgeschlossen worden. Als «äusserst erfolgreich» wird das Resultat des Mövenpick Luganella bezeichnet, während die Silberkugel AG einen erfreulichen Abschluss meldet. Die in der Epicura Holding AG zusammengefasste Mövenpick-Gruppe Deutschland hat eine Phase der Expansion abgeschlossen und bedarf nun einer Zeit der Konsolidierung; zwei Betriebe sind noch in der Verlustzone. Eine Hauptanstrengung galt der Stärkung der Konzerndienstleistungen.

### Töchter trugen mehr

Umfangreiche Investitionen im Dienste der Rationalisierung, der Infrastruktur usw., wie der Ausbau eines EDV-Systems und eines Schulungszentrums, wurden zu einem grossen Teil durch Selbstfinanzierung aufgebracht, was zu einer Reduktion der Auszahlungen einzelner Töchter an die Holding führte. Vor zwei Jahren sind die Weichen für eine Konzentration von vorgelagerten Produktionsprozessen in zentrale Produktionsstätten – eine «ausserordentlich komplexe Operation» – gestellt. Eine erste Phase dieser Umstellung ist im Mai dieses Jahres abgeschlossen worden. Als «äusserst erfolgreich» wird das Resultat des Mövenpick Luganella bezeichnet, während die Silberkugel AG einen erfreulichen Abschluss meldet. Die in der Epicura Holding AG zusammengefasste Mövenpick-Gruppe Deutschland hat eine Phase der Expansion abgeschlossen und bedarf nun einer Zeit der Konsolidierung; zwei Betriebe sind noch in der Verlustzone. Eine Hauptanstrengung galt der Stärkung der Konzerndienstleistungen.

stungsfunktionen und dem Ausbau der Konzernbetriebe, wo neben der Belieferung der eigenen Unternehmungen der Verkauf an Dritte weiter ausgedehnt werden konnte.

### Kommendes

In seinem Ausblick verweist Prager auf kommende Vorhaben, so zum Beispiel den Umbau der Zürcher «Paradeplatz»- und «Dreikönigshaus»-Betriebe, die Erneuerung des Berner Hotels City, die Gründung einer Tochtergesellschaft für die Errichtung eines Mövenpick in St. Gallen. Verschiedene Projekte wurden in ihren Dimensionen reduziert oder zurückgestellt. Lediglich für eine spätere Zukunft befasst man sich mit zwei Projekten an Nationalstrassen. Die Entwicklung der «Cindy»-Betriebe, welche Mövenpick in Zusammenarbeit mit Nestlé beabsichtigt, wird trotz gegebener Anlaufschwierigkeiten optimistisch beurteilt. Sehr erfreulich entwickelt sich die eigene Weinhandlung, welche das Engros-Verandgeschäft für Direktverbraucher lanciert. Kürzlich sind alle Aktivitäten für Projektierung, Bau, Innenarchitektur, Küchen- und Arbeitsplatzplanung, Menüplanung und Managementberatung in die «Mövenpick Hotel- und Restaurant-Projektierungs- und Management AG» zusammengefasst worden, die im Zusammenhang mit der gebremsten Expansion auch Aufträge für Dritte, vorab im Ausland, übernehmen und sich dem Franchising- und Consulting-Geschäft widmen wird.

### Unveränderte Dividende: 14 Prozent

Der Verwaltungsrat schlägt der Generalversammlung vor, wie letztes Jahr eine Dividende von 14 Prozent auf dem jetzt erhöhten Aktienkapital von 8 Mio Fr. (auf 2 Mio Fr. nur 2 Monate) auszuschütten, was einem Betrag von 0,88 Mio Fr. entspricht. 610 000 Franken sollen den Reserven zugewiesen werden, die jetzt 9,25 Mio Fr. oder 116 Prozent des Aktienkapitals betragen. GFK

### Mövenpick in Zahlen

Geschäftsjahr der Betriebsgesellschaften vom 1. Oktober 1971 bis 30. September 1972; Geschäftsjahr der Mövenpick Holding vom 1. April 1972 bis 31. März 1973

	Berichtsjahr	Vorjahr
<b>Gesamterlöse</b> in Mio	Fr. 186,67	137,80
Zunahme gegenüber Vorjahr	% 35,5	17,2
<b>Konzernumsatz konsolidiert</b> in Mio	Fr. 148,52	109,94
Zunahme gegenüber Vorjahr	% 35,1	17,4
<b>Cash Flow</b> in Mio	Fr. 8,69	8,05
in % vom Konzernumsatz	% 5,9	7,3
<b>Investitionen</b> in Sach- und Finanzanlagen in Mio	Fr. 49,49	21,48
<b>Reingewinn</b> der Mövenpick Holding in Mio	Fr. 1,51	1,44
<b>Dividende</b> der Mövenpick Holding in %	% 14	14
in Mio	Fr. 0,89	0,84
<b>Personalbestand</b>		
- Schweiz	2 350	2 160
- Deutschland	650	490
- Total	3 000	2 650
<b>Umsatz pro Beschäftigten</b>	Fr. 62 200	52 000
<b>Anzahl Restaurationsbetriebe</b>	46	33
<b>Durchschnittlicher Tagesumsatz</b> pro Sitzplatz der Mövenpick-Restaurants Schweiz	Fr. 51,15	50,20

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

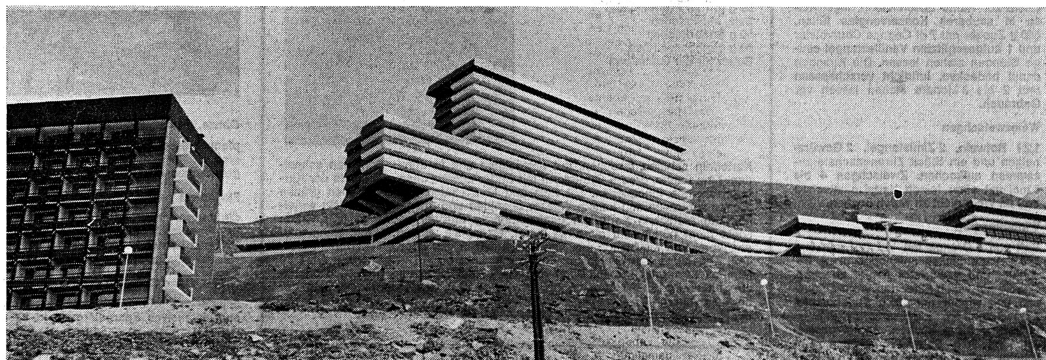


Generalvertretung für die Schweiz:  
CASIC · St.-Alban-Anlage 16 · 4002 Basel  
Postfach 286 · Telefon (061) 22 45 11

Conservenfabrik Eugen Lacroix GmbH 6 Frankfurt/M.73 Postfach 730229 Tel. (0611) 679001 FS 0412978

# Architektur für die arbeitsfreie Zeit; Architektur für die Freizeit?

von Fred Baumgartner



▲ Les Arcs

◀ Les Menuires

▼ Tignes-Val Claret

## 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 über den Begriff Architektur per Definition noch recht schnell eine Einigung erzielen lässt, so gestaltet sich der nämliche Konsens über den Begriff Freizeit doch ungleich mühsamer. So leicht unterschlägt man bei der Akzentuierung der quantitativen Aspekte die Bedeutung der qualitativen «Füllung» des Begriffs, und so leicht ignoriert man die Mutter des Begriffs, die Arbeitszeit. Was ist denn nun Freizeit, oder besser, wie beschreibt man Freizeit? Der deutsche Philosoph Habermas<sup>1</sup> 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 Abwesenheit von der Arbeit.

Habermas' Landsmann, der Soziologe Scheuch<sup>2</sup>, 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 Müßiggang, wie sie damals hiess, von manchen als aller Laster Anfang verteuft wurde. Eine unserer Erklärungssuche willkommene Beschreibung liefert der Schweizer Soziologe Hanhart<sup>3</sup>, der fordert, die von der fremdbestimmten Arbeitszeit übriggebliebene Zeit zu unterscheiden von dem Raum, in welchem Freizeit wirklich empfunden werde. Zweifelloso entzieht sich die Hanhartsche Interpretation durch diese «Psychologisierung» keineswegs der weiteren Diskussion, vielmehr ruft er damit 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 enge Grenzen gesetzt, ist es doch primär die Arbeitszeit, welche arbeitsfreie Zeit übrig lässt, und nicht umgekehrt.

Freizeitempfinden kann also erst dann entstehen, wenn neben der Freiheit von fremdbestimmter Arbeit die psychische, d.h. eine empfindungsmässige Lösung von der Arbeitszeit erreicht wird. Wenn heute die Freizeit nach aussen als eine nahezu verselbstständigte Erlebnisphäre 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 Verselbstständigung einer Arbeitssphäre einerseits und einer Freizeitssphäre andererseits. Eine messbare, abgegrenzte arbeitsfreie Zeit konnte also erst mit der Messung und Bewertung der Arbeit entstehen, eine zivilisatorische Leistung, welche die eigentliche Industrialisierung erst 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 blosser arbeitsfreier Zeit in «gelebte» Freizeit.

Seit der Annahme des Eidg. Fabrikgesetzes durch den Souverän im Jahre 1877 hat sich die Arbeitszeit in der Schweiz von rund 3300 Jahresstunden 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, dann in Deutschland, Frankreich und in der Schweiz auf der andern 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 gesellschaftlichen Entwicklung ableitbar. Die Voraussetzungen zur Emanzipation von der Arbeitszeit in der arbeitsfreien Zeit liegt in der sichtbaren Polarisierung beider Umwelten. 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. «Freizeitbehälter», wie die riesigen Disneyworlds in Florida und Kalifornien und die nicht minder eindrucksvollen Freizeitanlagen 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 Weihe erhielt diese historische Zwangsläufigkeit, in den Artikeln der Charta von Athen, welche die räumliche Trennung der städtischen Grundfunktionen Wohnen, Arbeiten, Erholung und Verkehr forderte. Nicht nur die einzelnen Lebensbereiche sollten ihren räumlich abgrenzbaren Standort zugeordnet erhalten; der jeweilige «Funktionsbehälter» sollte in sich selbst funktionsgerecht organisiert und gestaltet sein. Die Beschleunigung der Funktionalität auf die physischen Bedürfnisse nach Raum (Fläche x Höhe), Luft und Licht musste 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 positiv zu gestalten vermögen. Wenn Candilis in seinem neuesten Bilderbuch<sup>4</sup> von der einmaligen Chance für eine humane Umweltgestaltung für die Freizeit schreibt, deckt sich diese euphorische Einschätzung nicht so recht mit den Resultaten. Die Unwirtlichkeit unserer Städte hat mit einer erschreckenden Eigengesetzlichkeit auf unsere potentiellen Ferienregionen übergreifen; gestaltlose, 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 befreit, wird Freizeitarchitektur zur Architektur für die arbeitsfreie 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 Unwirtlichkeit unserer Städte hat mit einer erschreckenden Eigengesetzlichkeit auf unsere potentiellen Ferienregionen übergreifen; 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 Baudokumentation vom 7. März 1973

## Literatur:

- <sup>1</sup> Habermas Jürgen  
Soziologische Notizen zum Verhältnis von Arbeit und Freizeit, Verlag M. Bouvier & Co., Bonn 1958
- <sup>2</sup> Scheuch Erwin K.  
Soziologie der Freizeit, Handbuch der empirischen Sozialforschung, Band II, Stuttgart 1969
- <sup>3</sup> Hanhart Dieter  
Arbeiter in der Freizeit, Verlag Hans Huber, Bern und Stuttgart 1964
- <sup>4</sup> 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 Südtalien und grüne Äpfel aus Amerika bringen. Wir freuen uns nur noch selten auf das, was uns die Natur aus unseren Gärten und den richtigen Zeit bescheidet. Wir kennen auch die guten, alten Rezepte nicht mehr, nach denen man den jeweiligen Ernteseiten einmachte und konservierte, um damit die Regale für den Winter zu füllen. Und doch sind heute gerade diese hausgemachten Spezialitäten wieder zu begehrten Raritäten geworden.

Wer das Glück hatte, in einem traditionsreichen Hause aufzuwachsen, wird den süßen Duft, der zur Sommerzeit der Küche entströmte, nicht vergessen und ab und zu an den Kochöfen zurückdenken, den man zur Beheizung des Kirschensteins abschlecken durfte. Evergreens sind Mode geworden, man kauft im Spezialitätengeschäft wieder Töpfchen und Gläser, die alldemisch mit buntem Papier oder gemustertem Stoff verschlossen wurden, und hofft auf einen besonderen Inhalt. Oft ist diese Verpackung leider nur Tarnung und sieht so aus, als ob das Produkt aus Grossmutter's Vorratskammer käme, während der Inhalt meistens nichts anderes ist als ein normales, qualitativ sicher gutes Fabrikzeugnis.

Auch im Gastgewerbe werden kleine «Gags» wieder vermehrt geschätzt, und ein Restaurateur kann sich dank solchen Kleinigkeiten ein individuelles Image aufbauen. Ein Beispiel dafür ist die heute wieder sehr bekannte Rumtopf, den exklusive Restaurants als praktisches Dessert in Variationen servieren, oder ganz einfache «home-made»-Desserts wie Apfelkuchen oder Apfelkompott mit dem gewissen Etwas. Warum nicht auch wieder einmal selbst auf alte Rezepte zurückgreifen, um seine Gäste zu überraschen? Kompliziert sind diese Geheimnisse von anno dazumal nicht, sie müssen nur ein wenig eintreten, und dann sollte man sie in die Tat umsetzen!

Ich kenne ein gutes Restaurant, in welchem es jeweils zum Pot-au-feu selbstgemachte Weinzwetschgen gibt, ein Hit, der das Siedfleisch um vieles aufwertet! In einem anderen sehr sympathischen Restaurant gab früher ein solcher Weinzwetschgen eine wirkungsvolle Massnahme gegen die Uniformierung unserer Speisekarten.

Damit Sie nun im Sommer für den Winter kleine Geheimnisse zubereiten können, folgt hier ein Querschnitt durch Grossmutter's sommerliche Einmachküche.

**Burgunderbirnen**

1 l Burgunder mit 200 g Zucker aufkochen. Nach 10 Minuten geschälte Birnen mit Stiel, 1 Zimtstengel und 2 Gewürznelken zugeben. Die weichgekochten Birnen aus der Pfanne nehmen, Saft

zur Hälfte einkochen und mit Himbeergelee und Kirsch pastifizieren. Die Sauce nach dem Erkalten über die Birnen gießen.

**Gewürzpfirsiche**  
Geschälte, halbierte, mit Zitronensaft eingelegte Pfirsiche mit einigen Gewürznelken besprenken. In wenig Marsala und Zucker weichkochen. Die Früchte müssen fest bleiben.

**Cognac-Kirschen**  
600 g Kirschen waschen und trocknen. Stiele zur Hälfte abschneiden, lagenweise in sauberes Konservenglas füllen. 600 g Zucker mit 7 dl Cognac Couvoisier und 1 aufgeschlitzten Vanillestengel 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.

**Winterkompott**  
Saft von 1 Orange mit 1/2 l Rotwein und 100 g Puderzucker aufkochen. 1 kg geschälte und gewürfelte Äpfel zugeben. Sobald sie weich sind, den Wein abgessen und wieder mit 100 g Puderzucker, 2 Gewürznelken, 1 Messerspitze Ingwerpulver zu Sirup kochen. Äpfel passieren, mit 20 g Butter vermischen. Geschälte, halbierte Birnen im Sirup garkochen. Aus der Pfanne nehmen und auf das Apfelmus legen. Saft auf die Hälfte einkochen und die Früchte damit begießen. Sehr kalt servieren.

**Eisgimelonen**  
Melone entkernen und schälen, in 2 bis 3 cm grosse Würfel schneiden, in eine Terne geben und mit 1 l Weissessig, z. B. Maille, begiessen. 24 Stunden ziehen lassen. Abgiessen, Saft aufbewahren. 500 g Zucker und 3 bis 4 Gewürznelken begeben, 5 Minuten kochen. Melonenwürfel zugeben, nach 5 Minuten herausnehmen. Sirup nochmals 10 Minuten weiterkochen, 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. Cassisbeeren waschen und gut abtropfen. Mit einigen Cassisblättern in einen Topf geben, mit Alkohol begiessen. Verschliessen und 2 Monate ziehen lassen. Saft abgiessen, mit Zuckersirup (375 g Zucker und 1/2 dl Wasser) mischen.

**Eingelegte Trauben**  
1 kg Muskattrauben entstielen und in kaltes Wasser einlegen. Dann abgiessen und trocknen lassen (nicht einstechen). In ein Glas einfüllen und mit 1 l Marc de Bourgogne Morin begiessen. Wenig Angelikawurzel beifügen. Nach einem Monat Zuckersirup (aus 200 g Zucker und 2 dl Wasser) zugeben.

## Mango

ist die Lieblingsfrucht der Inder; Mangosorten mit grünen, gelben oder orangen Früchten gedeihen aber auch in Afrika. Man schneidet das Fruchtfleisch vom Stein und löst es aus der Schale.

## Passionsfrucht

So genannt wegen der «Marierwerkzeuge Christi», die in der Blüte erkennbar sind: Fransenkranz als Dornenkranz, Staubgefässe als Kreuznägeln, Stempel als Geissel. Noch beliebter als die frischen granatapfelartigen 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 man sie auch als Christbaumschmuck; bei uns werden sie als frische Früchte oder in Sirup eingelegt importiert.

## Limone

Das arabische «Limon» kennzeichnet alle zitronenartigen Früchte. Limone oder Lime nennt man eine kleine, in den wilden Himalajatalen 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 grüner Pfeffer Coda
- Salz, Muskatnuss
- 50 g Butterflocken
- 50 g geriebener Käse
- Butter für die Gratinform



Kartoffeln schälen, waschen, gut abtropfen und in dünne Scheiben schneiden. Eine flache, grosse Gratinform mit Butter austreichen, 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). Nachmals 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 Butterflocken 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 liebste «Gemüse»!

Es gibt zwar Gäste, die aus Liniengründen einen Bogen um die Kartoffel machen: Ich gebe mir Mühe, mich dazu. Ich bin immer wieder überrascht und angetan über die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten und neuen kulinarischen Genüsse, die uns die bescheidene blaue Knolle zu bieten vermag. Vielleicht habe ich auch dann die «Kartoffelkommission» 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 für Hausfrauen und Hobbyköche geschrieben sind, könnte ich mir vorstellen, dass auch ein Küchenchef daraus die eine oder andere Anregung entnehmen könnte. Da fällt mir zum Beispiel ein: Wissen Sie, wie viele Männer für das «Hachis-Parmentier» schwärmen? Wenn ich es meinen Gästen versetze, ernte ich einen Grosserfolg! Dabei ist es billig und einfach zu machen. Aber auch andere Gerichte könnten, nachdem der Trend zur Hausmacherkost geht, Ihre Speisekarte erweitern: etwa Speckbügeln oder die herrlichen Kartoffel-Pflaumenkuchen.

Für den Grossverbraucher gibt es heute zum Teil- und Personalaparten schon verschiedene ausgezeichnete Fertig- und Halbfertig-Produkte, z. B. Kartoffelflocken für Kartoffelstock, Croquette, Röstli, Gratin Dauphinois, Kartoffelflocken, ganze kleine Kartoffeln, Kartoffelsalat, tiefgekühlte Kartoffelpüree, Pommes Dauphine, Pommes frites und Pommes rissoles. Die Kartoffelmäppchen, um noch einmal auf sie zurückzukommen, können bei der Schweizerischen Kartoffelkommission, 3168 Didingen, bestellt werden; Preis 1 Franken pro Serie. Ihre Themen: Die Kartoffelparty, Kartoffeln für Liniengewusste, 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 erhältlich 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 Tiefkühlspezialitäten interessiert. Hier ein paar Beispiele, die Sie vielleicht noch nicht kennen:



## Ganze, geschälte Marroni

planenfertig. Gekocht und karamellisiert eine ideale Beilage zu Wild oder zu vegetarischen Gemüseplättli.

## Flageolets

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

## Grüne ganze Spargeln

schmecken wie frisch und haben ein sehr intensives Spargelaroma. In Italien und Südf Frankreich 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!

## Gemüselauch

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

## Die Lusso Birne

Bekannt und beliebt sind die «Mandarinens givrées». Ein Pendant dazu ist sie jetzt neu auf den Markt gekommen und dürfte Ihre Gäste als Attraktion überraschen: die «Lusso Birne», eine mit Williams parfümierte Birnenglace und, wie die Mandarine, in einer künstlichen Birne serviert. Sieht sehr neu und apart aus und schmeckt äusserst delikat. In jedem Lusso-Depot 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 dummlischen und naiven Hofdamen glaubten fortan allen Ernstes, dass die Orangen bereits kandiert an den Bäumen wachsen.



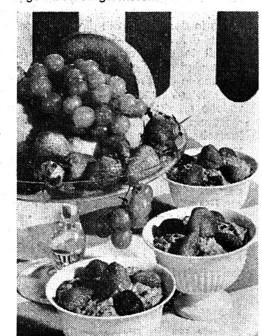
## Ein Birchermüesli für kritische Gäste

- Für 10 Personen:
- 120 g feine Haferflocken
- 2 dl pasteurisierte Milch
- 100 g Zucker
- Saft von 2 Zitronen und 1 Orange
- 200 g geriebene Mandeln

- 500 g gemischte Früchte (Beeren oder kleingeschnittene Saisonfrüchte)
- 2 Bananen
- 4 Ananasringe
- 1 dl Rahm
- nach Belieben Rahm zum Garnieren

Haferflocken mit Milch begiessen. Gut gewaschene Äpfel mit Schale, aber ohne Kernhaus, direkt hineinreiben. Zucker, Zitronen- und Orangensaft und Mandeln begeben. Bananen in Scheiben,

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 einigen Beeren garnieren.



Zielgruppe  
**Gross-  
verbraucher:  
Hotel-  
Revue.**

denn:

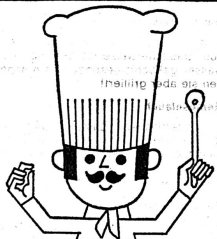
1. 75% aller Einkäufer von Grosskonsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
2. In 69% aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
3. Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
4. Die Hotel-Revue wird als vielseitig, interessant 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  
Monbijoustrasse 31  
Telefon (031) 25 72 22

**SPECIALITES  
GASTRONOMIQUES  
INTERNATIONALES**



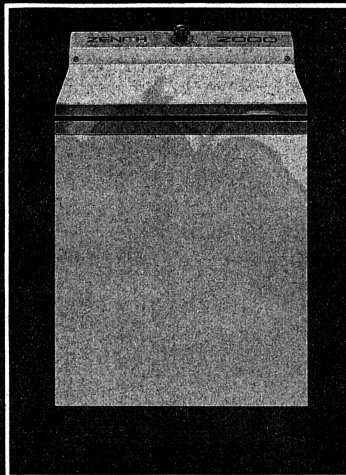
**PLANTEURS  
REUNIS** sa  
Lausanne (021) 20 69 31

# Salatzentrifuge

Mit der Zenith Salatzentrifuge werden Salate, Gemüse, Pommes-Chips usw. sauber und schonend ausgeschleudert. Sie wird in den Grossküchen des Hotel- und Gastgewerbes, 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**



## ZENITH

### SIZE 50-2000

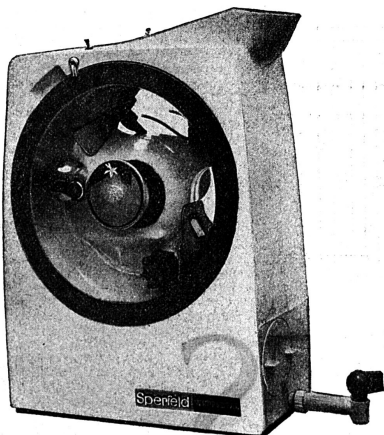
Technische Daten:

Höhe total	85,5 cm
Breite total	55,0 cm
Tiefe total	63,5 cm
Fassungsvermögen	50 l
Schwingdauer	0 bis 4 Min
Umdrehungen	440/Min
Bremmung	automatisch
Deckel-Verriegelung	automatisch
Motor	0,3 PS
Motoranschluss	3x250 V
Drehrichtung	Uhrzeigersinn
Absicherung	10 A extern
Gewicht	110 kg
Bodenbefestigung	4 Schr. M 12

M&S Lehner



## 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

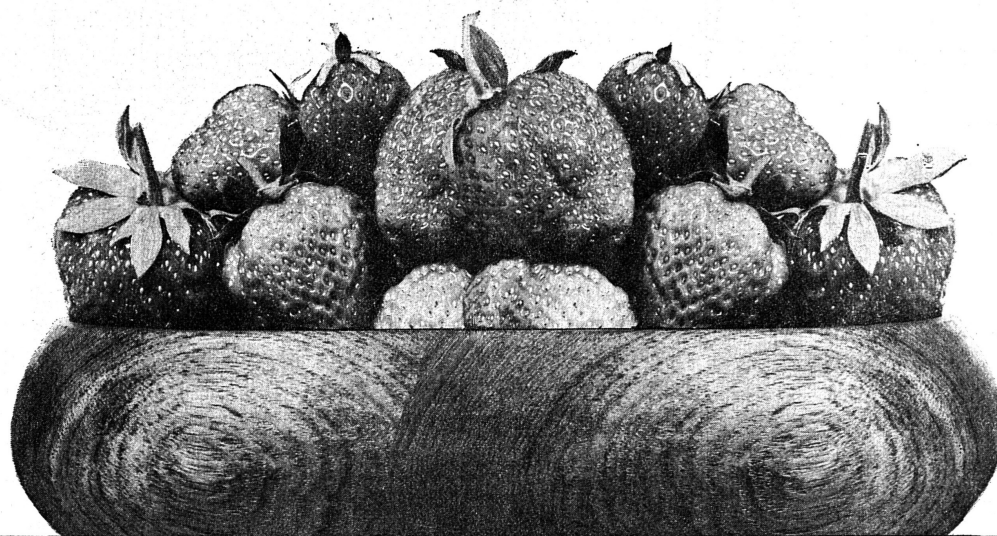


Innenausbau und  
Möbliering  
erfolgte durch:

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 Erdbeeren von den Gärtnern und von der Allgemeinheit als Gemüse angesehen werden, da es sich um eine Krautpflanze handele, die im Gemüsegarten gezogen werde. Obwohl diese Ansicht eigentlich gar nicht so abwegig erscheint, ist man sich heutzutage einig, dass die Erdbeere in die Gruppe der «kleinen Früchte» eingereiht werden kann. Doch was tut's? Hauptsache 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 Genießers 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 pflücken, da sich darunter eine kalte Schlange verberge. Allgemein wird angenommen, dass die Anfänge der eigentlichen Erdbeerkulturen auf das 15. Jahrhundert zurückgehen. Zwar bestehen Dokumente, gemäss welchen ein Gärtner bereits im Jahre 1368 mehrere Gärten des königlichen Louvre-Besitzes mit Erdbeeren bepflanzt. Es handelte sich dabei allerdings um einfache Walderdbeeren, die der tüchtige Gärtner in die Gärten seines Meisters übersiedelte. Obwohl Pflanzungen dieser Art nach dem 15. Jahrhundert immer mehr durch neue, gezüchtete Sorten ersetzt wurden, schienen die Erdbeerkulturen bis zum 18. Jahrhundert keine bedeutende Rolle gespielt zu haben. In diese Zeit fällt dann die Einführung der grossbeerigen, 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 Zuchtarten, 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. Genaue Daten und Angaben sind hier nicht bekannt. Gehen wir deshalb zu einem neueren und bestimmteren Thema über, nämlich die Erdbeerkulturen im Wallis.

### Wallis – das Stammland

Wie schon erwähnt, weiss man nicht genau, wann die erste Erdbeerpflanze den Weg ins Wallis gefunden hat. Sicher ist jedoch, dass die eigentliche 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 1 400 000 kg betrug, während das Rekordjahr 1948 gar mit 6 Mio kg in die Statistik einging. Dass sich alle diese Zahlen lediglich auf die einheimische Produktion beziehen, braucht wohl nicht besonders erwähnt zu werden. Anfanglich 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 allem das Bagnes-Tal mit seinem Hauptort Orsieres zu einer wahren «Erdbeermetro-pole» geworden ist. Neuere Schätzungen haben ergeben, dass rund 2/3 der Produktion auf die Berggebiete entfallen, der restliche Drittel stammt aus den Pflanzungen in der Talsohle. Die Erdbeer-«Salons» beginnt im Wallis gegen Ende Mai und dauert gewöhnlich bis Anfang August. Dass für die Erntezeit die Witterungsverhältnisse und die

geographische Lage eine Rolle spielen, leuchtet ein. Beinahe sämtliche Arbeiten in den Erdbeerkulturen müssen von Hand ausgeführt werden. Wer sich vorstellt, was es bedeutet, stundenlang bei oft unfreundlicher Witterung in gebückter Arbeitsstellung 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 lebenden 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 um so mehr, als Erdbeerkulturen in diesen Regionen eine der wenigen Möglichkeiten darstellen, einer einigermaßen lohnenden landwirtschaftlichen Tätigkeit nachzugehen.

### «Adieu, Madame Moutot»

Diese Abschiedsszene gilt – wenn vielleicht auch etwas verfrüht – der guten, alten «Madame Moutot», dieser Erdbeersorte, die im Wallis 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 jüngeren «Kolleginnen» wie etwa «Savane» oder «Charles Machirox», «Cambridge» oder «Gorella» verdrängt wird. Es sind diese Sorten, die neben ihren vorzüglichen geschmacklichen Eigenschaften auch ausserst ansprechende, regelmässige Färbungen aufweisen, während die «Madame Moutot» ihr Aussehen nicht selten durch grüne Flecken verunstaltet sieht. Zwar besteht 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 Annehmer ist das Gastgewerbe. Es könnte allerdings die tausend Möglichkeiten dieser köstlichen Frucht noch besser ausschöpfen. Das grösste Absatzgebiet für den Frischmarkt war früher die Deutschschweiz; heute wird jedoch vor allem die weilsche Schweiz aus dem Wallis beliefert. Dieser Umstand ist auf die ständig zunehmende Produktion der deutschen Schweiz zurückzuführen, welche diejenige des Wallis gegenwärtig übersteigt. Hinzu kommen noch die Riesmengen importierter Früchte, die den Markt überschwemmen. Das nachfolgende Schema wird diese Situation eindeutig beweisen:

### Produktion (in Tonnen)

Jahr	Wallis	Andere Gegenden	Import
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 Himbeergelee überstreichen. Mit Chantilly-Crème dekorieren. Zubereitung des Teigs: (Rezept für 20 Personen) 200 g Zucker mit 600 g Butter vermischen und 1 kg Weismehl beifügen. Diese Masse in der Mitte ausbuchen und eine Prise Salz und 3 bis 4 dl Wasser beifügen. Das Ganze vermischen, ohne dabei den Teig zu stark zu bearbeiten.

#### Kostenberechnung zum Einstandspreis für Gastwirte

Warenbezeichnung	Quantum	Einheitspreis Fr.	Betrag Fr.
Zucker 200 g	1.00	—	20
Butter 600 g	7.40	—	4.45
Weismehl 1 kg	1.00	—	1.00
Salz	—	—	0.05
Erdbeeren 3 kg	3.50	—	10.50
Crème 4 dl	8.50	—	3.40

Einstandspreis für 20 Personen Fr. 19.80

#### Die Erdbeerbowl

Die Bowl ist ein Gemisch von Weisswein, Schaumwein und frischen, gezuckerten Früchten. Die Bowl 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 entstieltete Erdbeeren beifügen. Während 2 Stunden in der Frische stehenlassen und dann noch 2 l Johannisberg und 1/2 Flasche Schaumwein dazugliessen. Die Beigabe von ein wenig Grand Marnier und Cognac ist empfehlenswert. Kostenberechnung zum Einstandspreis für Gastwirte

#### Kostenberechnung zum Einstandspreis für Gastwirte

Warenbezeichnung	Quantum	Einheitspreis Fr.	Betrag Fr.
Johannisberg 3 l	5.50	—	16.50
Zucker 250 g	1.00	—	25
Erdbeeren 1 kg	3.50	—	3.50
Schaumwein 1/2 Fl.	6.00	—	3.00
Grand Marnier 1 dl	32.00	—	3.20
Cognac 1 dl	28.00	—	2.80

Einstandspreis für 10 Personen Fr. 29.25

#### Erdbeer-Bavarols

600 g Erdbeeren fein pürieren, 4 dl Wasser zusammen mit 400 g Zucker aufkochen. Die Pflanze vom Feuer ziehen und 12 Blatt Gelatine, die man vorher in kaltem Wasser aufgelöst hat, beifügen, gut verrühren. Diesen Sirup zum Erdbeerpüree giesse sowie den Saft von 2 Zitronen. Die Masse fast erkalten lassen und dann rasch 2,5 dl steif geschlagenen Rahm darunter ziehen. In Schalen abfüllen und einige Stunden in den Kühlschrank 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: Offizieren Sie Erdbeeren am Stiel! Eine Schale voll schöner grosser Erdbeeren und ein Schälchen Zucker. Jeder bedient sich nach Lust und Laune. Bringen Sie den Gästen bei, dass es noch raffinierter ist, die Erdbeeren zuerst in Rotwein zu tunken und erst dann im Zucker zu wenden, dann wird sich sogar eine Herrenrunde dafür begeistern. Es muss doch nicht immer Bündnerfleisch sein, wenn man noch etwas knabbern möchte.



**... sicher, es isch scho derbi**

**ASSUGRIN®=moderner  
künstlicher Süßstoff  
auf Basis von Cyclamat**

ASSUGRIN Portionenbeutel erhältlich bei der Lucul  
Nährmittelfabrik AG, 8052 Zürich, Telefon 01 50'27 94

## Gästekarteikarten erleichtern Ihnen die individuelle Betreuung Ihrer Stammkundschaft

[illegible]

beidseitig bedruckte Karte im Format 105×148 mm

### Unsere Preise:

100 Karten **Fr. 3.50**

500 Karten **Fr. 16.—**

1000 Karten    Fr. 29.—

Passender

Karteikasten Fr. 12.40

Schweizer Hotelier-Verein, Materialverwaltung, Monbijoustrasse 31  
Telefon 031 25 72 22, 3001 Bern

MHR 3



Eine 100-Franken-Frage:  
Was trinkt Carchauffeur Marti hier, und wo?

In gewissen Situationen verzichtet man, sich selbst zuliebe, auf ein Cardinal Spezial.

Carchauffeur Marti (Marti-Kallnach) zum Beispiel, wenn er Touristen zu den Schenswürdigkeiten unseres Landes

Für ihn und für Sie haben wir, die fünf Braumeister von Cardinal, jetzt ein Spezialbier ohne Alkohol gebraut.

Spezialbier ohne Alkohol gebraut.

 **CARDINAL**

Natürlich, sein Geschmack ist mit unserem Richtigen nicht ganz zu vergleichen. Aber schmecken wird es Ihnen

Den Einstand von Cardinal Moussy  
Spezial möchten wir mit einer 100-Fran-  
ken-Frage feiern.

Jeden Monat verlosen wir 6 Hunderteuronoten. An Leute, die uns die Antworten im Coupon nicht schuldig bleiben.  
Viel Spass und Prost.

# MOLISSY

 **CARDINAL MOUSSY** .....!  
Wenn man auf ein  
Cardinal Spezial verzichten muss.



**TEILNAHMECOUPON**

Das alkoholfreie Bier heisst Cardinal Moussy.....!

Antwort B:  
Das Bild wurde in..... aufgenommen.

Name .....

Vorname \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
Ausschneiden und jeweils bis am 28. des Monats einsenden an:  
Cardinalis, «100-Franken-Frage», Postfach, 1700 Fribourg.  
Ich bin mit den Teilnahmebedingungen einverstanden.  
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Letzte Verfügung am  
31. Oktober 1913.

## Jungen Köchen und ihren Patrons zur Ehre!

Am 22. Mai 1973 prämierte die Hügli Nahrungsmittel AG in Arbon, aus jedem Kanton der deutschen Schweiz, denjenigen Kochlehrling mit der besten Gesamtnote (basiert auf der Abschlussprüfung in der Zeit vom 16. April 1972 bis 15. April 1973).

[illegible]

# 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.

### LE GROUPE WAGONS-LITS recherche

#### 1<sup>er</sup> pour sa Direction Marocaine

#### Le Responsable de ses Activités Hôtelières et de Restauration

Le candidat recherché est :  
• âgé de 30 ans minimum  
• de nationalité marocaine  
• diplômé 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.  
Il sera chargé :  
• de superviser 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<sup>ème</sup> 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 former et de 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., prétentions et photo : Direction du Personnel  
40, rue de l'Arcade 75361 Paris Cedex 08.

Montreux

Hotel Terminus et Buffet de la Gare



sucht für sofort oder nach Uebereinkunft für mittlere Brigade fachkundigen

### Küchenchef

in Jahresstelle (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.

## 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, sprachenkundigen

### Mitarbeiter

für unsere Réception, Kasse und Telefon.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie an die Direktion Hotel du Théâtre, Seltzergraben 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 Jahresstelle.

Der Bewerber sollte ein verantwortungsbewusster, selbstständiger Mitarbeiter werden, und ist er Schweizer oder Niederlasser, 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 pas indispensable.

S'adresser:

### Iris Viaggi e Turismo

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

4813

## Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN  
Stellenvermittlung  
Postfach 2657  
3001 Bern

## Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

4790

## Hotel Metropol 9001 St. Gallen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

### Entremetier

#### Commis entremetier

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

### Kellner

#### Serviertochter für Grill-room

#### Serviertochter für Metrobar.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre Kurz-offerte.

Telefon (071) 23 35 35.

4827

Gesucht für die Ostschweiz in Jahresstelle versierten

## Küchenchef

(Schweizer)

dynamisch, mit pädagogischem Führungstalent, sowie

## Chef de partie

und

## Commis de cuisine

Es handelt sich um einen neuzeitlich eingerichteten Betrieb.

Offerten sind erbeten an Chiffre 4810, Hotel-Revue, 3001 Bern.



## Restaurant Park am Rheinfall 8212 Neuhausen

Wir bieten einem guten

## Chef de partie

eine sehr interessante Stelle in unserer Brigade. Zeitgemässe Besoldung, geregelte 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



## 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 générale

### 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

## Grand Hotel Kronenhof Pontresina

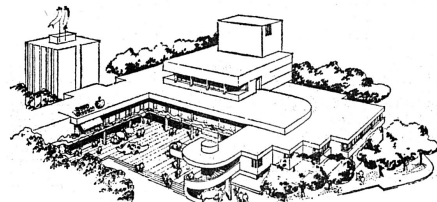
sucht für sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige

## Etagengouvernante

Eilofferten sind erbeten an:

L. Gredig, Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

4831



## 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

4770

## 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**

Bankett/  
Kongress: **Steward**

Küche: **Chefs de partie**  
**Commis de cuisine**

Buffet: **Buffettochter**

Etage: **Hausburschen**

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



**Hotel Zürich**

4707

## 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

## 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 zeitgemässe 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. Hösl, Alpines Progymnasium  
7018 Flims-Waldhaus  
Telefon 081/39 12 08

P 13-2970

Gesucht nach Engelberg

## Buffettochter oder -bursche Serviertochter

auch Ausländerinnen oder Anfängerinnen

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

Ihre werte Anfrage an:

## Tea-room-Dancing-Bar CARMENA

Tel. 041/94 12 24

P 25-805

Damit wir weiterhin zufriedenes Personal und gutge-launte Gäste haben,

wollen wir unser Hotel-Continental-Team etwas ver-grössern. 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 Ferienaushilfe 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

**Receptionist**  
Sweda 1000

**Chef saucier**

**Chef entremetier**

**Chef**  
für Spezialitätenrestaurant

**Chef de rang**

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

4788

## 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  
geregelt Arbeits- und Freizeit  
Mitarbeit in jungem, spritzigem Team  
nettes, separates Studio im Hause

### dann haben wir...

für Sie eine ausgezeichnete Stellé in unserer neuen,  
geschmackvollen Cafeteria-Diskotheek in Baden/AG.

Wir suchen noch zur Eröffnung per Ende Juni 1973

### Service-Personal

### Buffet-Personal

### Koch oder Köchin

Evtl. aushilfsweise 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'Hôtel-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 offres 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 96.

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 Zunft-  
haus mit Holzkohlengrill.

Wir suchen baldmöglichst (mit vorheriger Einarbei-  
tung im Hotel Belvoir):

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

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.  
Auf Wunsch Einzelzimmer im Hause.

4723

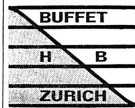
### Hotel Alpenrose 9658 Wildhaus

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 rationellen Organisation,
- Förderung der Zusammenarbeit bei den Untergebenen.

Wir bieten:

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

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an:

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

4812



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

### Chef de réception

Sollten Sie als verantwortungsbewusster Mitarbeiter in unserem Team mitar-  
beiten wollen und Schweizer oder Niederlasser 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. Vülliger,

### Sporthotel Rütli, Gstaad

Telefon (030) 4 29 21

4786

GAUER HOTELS

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft noch fol-  
gende Mitarbeiter:

- Chasseur**
- Restaurationstöchter**
- 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 Serviertochter

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

4798

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

### Buffetdame

sowie

### Buffetochter 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)

### Buffetochter oder -bursche

Garantierter 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 per-  
sonne ayant de l'initiative et le sens des responsabi-  
lités.

Salaire en rapport.

Prière 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 Restaurationsgäste  
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 Serviertochter

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 Übereinkunft

**Jungkoch oder Chef de partie**Auf Ihre Offerten freuen sich  
E. und M. Rober-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 78

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, international tätige 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.

P03-102326



Utrecht baut heute das Stadtzentrum von morgen. Unter dem Namen Hoog Catharijne ist ein Plan zur Erneuerung eines grossen Teils der alten Innenstadt von Utrecht bekannt geworden. 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 in Hoog Catharijne ist der Masstab 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 unseren 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****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 Logis im eigenen Personalhaus, 3 Minuten vom Arbeitsplatz.****Holländische Sprache nicht notwendig, aber Deutsch oder Englisch ist erwünscht.****Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Lichtbild 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. Geregelte 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, Sali, 20 Hotelzimmer, Wirtswohnung, Angestelltenzimmer, 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.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

O. Karli, 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 prétentions de salaire.

4378

**ST. MORITZ**

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**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

4749

**Bahnhofbuffet Bern**

sucht nach Übereinkunft in Jahresstelle selbständige

**Sekretärin**für Korrespondenz (auch in Fremdsprachen), Registraturarbeiten, Fakturwesen, Menüvervielfältigungen sowie für die Annahme von Saalreservierungen.  
**Normale Büroarbeitszeit. Pensionskasse.**Offerten sind erbeten an  
Fritz Haller, Bahnhofbuffet Bern,  
3001 Bern, Tel. (031) 22 34 21.

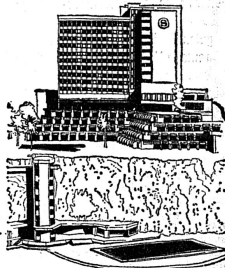
4789

# 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



**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:**

fortschrittliches Teamwork, Mitverantwortung und weitgehende Selbständigkeit, Leistungslohn.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung.

**Direktion Hotel Schweizerhof, 7500 St. Moritz.**

4556

## 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

## Direktions-Ehepaar

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

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

Interessanten möchten 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 Wermelle**  
H. I. Personnel Coordination  
c/o Zurich Airport Hilton  
8058 Zurich Airport  
Telefon (01) 810 31 31

4828

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

Moderne  
Restaurationskette  
in der Ostschweiz  
bietet

**Aufstiegs-  
möglich-  
keiten!**

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

**Geranten**

ausbilden und bewähren möchten.

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

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 Blunshi, 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

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

4761

## Hôtel Elite 2501 Bienne

Propr. 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 parfaire 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 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: \_\_\_\_\_

Früheste Eintrittsmöglichkeit: \_\_\_\_\_

«Hotel-Revue» 003.39

## Sie ist attraktiv die moderne Gastronomie

- Sie arbeiten in gepflegter, heimlicher und lebendiger Atmosphäre...
- Die Schichtarbeiten sind angenehm und neuzeitlich geregelt – (Man hat wieder Zeit für seine Hobbies)
- Tüchtige Mitarbeiter haben reelle Aufstiegschancen
- 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-  
Mostro  
verlangen Sie Herrn  
Mettler  
Tel. 041 22 17 54

in Vaduz:  
Hotel Engel  
verlangen Sie Herrn  
Müller  
Tel. 075 210 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.

Offerten sind erbeten an:

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

Offerten erbeten an F. G. Eder, Direktor, Telefon (043) 31 10 12.

4820

## GAUER 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

franceschini

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 erwarten 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



Gesucht nach Engelberg

**Barmaid**

auch Ausländerin oder Anfängerin.

Garantierter 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 AG**

Delikatessen  
Shopping-Center  
8957 Spreitenbach  
Tel. 056/71 26 16.

P 02-62

**Bahnhofbuffet SBB  
9500 Wil/SG**

Wir suchen in Jahresstelle 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.

4779



**HOTEL ST. GOTTHARD  
ZÜRICH**  
Bahnhofstrasse 87, Tel. (01) 231790

4834

**Hôpital Cantonal  
Universitaire de Lausanne**

engagerait pour ses différentes cuisines

**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

4318



**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.

4660



**BELLAVISTA SPORTHOTEL  
Davos**

GESUCHT zu sofortigem Eintritt oder nach Uebereinkunft für die Sommersaison

**1 Commis de cuisine  
2 Saalkellner/Saaltöchter  
1 Office-  
Allgemeinmädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und der Bekanntgabe der Lohnansprüche bei freier Kost und Logis richten man bitte an Herrn Hermann L. Moser, BELLAVISTA SPORTHOTEL, 7270 Davos Platz 2, Tel. (083) 3 51 83.

4730

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

sucht für Sommersaison oder in ganzjähriges Engagement

**Restaurationstochter  
oder Kellner****Saaltöchter oder****Kellner**

(auch Anfänger)

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

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

4654



Auf sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir noch nettes, freundliches

**Servicepersonal**

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

Richten Sie Ihre Offerte bitte an:

**Hotel Du Lac, 8820 Wädenswil  
M. und M. Auer-Muheim  
Telefon (01) 75 00 31**

4638

**Hotel Münchnerhof, Basel**

Wir suchen für unser Spezialitätenrestaurant

**Chef de partie****Commis de cuisine**

Offerten sind erbeten an:

A. Glogner, Telefon (061) 32 93 33

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

Unser

**Geratenehepaar**

verlässt uns nach 23jähriger Tätigkeit auf Ende Jahr.

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

Unser Hotel-Kurhaus mit Restaurant besitzt 45 Betten und befindet sich an schönster Lage in Orselina, Tessin. Es beherbergt Feriengäste 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.  
Neben guter Salarierung bieten wir freie Wohnung und Verpflegung sowie neuzzeitliche Sozialleistungen und eine gut ausgebaute Altersversicherung. Wir sind gerne bereit für weitere Auskünfte.

Interessenten wenden sich an

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

4606

Gesucht für die Sommersaison nach Vereinbarung junge

**Köchin oder Koch**

in Hotel-Restaurant am Brienzersee. Gute Entlohnung.

Offerten bitte an:

**Hotel Restaurant  
Bellevue, Fischgrill  
3807 Iseltwald**  
Telefon (036) 45 11 10

4108

**Hotel Bergheimat  
3906 Saas Fee, Wallis**

sucht auf zirka 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 eingestellt

**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  
Buffetöchter**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an

Fam. Michel,

**Hotel Seeburg  
3852 Ringgenberg  
bei Interlaken**

1445

**Spital Limmattal  
Schlieren**

Zur Ergänzung unseres Personalbestandes suchen wir einen

**Portier**

für Empfangs- und Auskunftsdienst. Fremdsprachenkenntnisse wären erwünscht.

Wir bieten fortschrittliche 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

**Maitre d'hôtel**

Jeune dynamique - habitué à la clientèle internationale - connaissant les langues  
Place à l'année.

**RESTAURANT BAVARIA**  
1211 Genève 3  
tél. (022) 24 08 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****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. 085/11 56  
(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht)

OFA 63-123.081

Wir suchen für die Sommersaison 1973

**Koch**

gutbezahlte Stelle in gut eingerichteten Betrieb.

Offerten sind zu richten an:

Fam. Bumann

**Hotel Britannia**

3906 Saas Fee, Tel. 028/4 84 43.

P 36-121500

**Berghaus Bärtschi  
Engstligenalp  
3715 Adelboden/B.O.**

sucht für kommende Sommersaison

**Koch oder Köchin  
Serviertochter**

guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.  
Eintritt Ende Juni.

Anfragen Tel. 033/73 13 73.

4694



6002 Luzern

sucht in Jahresstelle

**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 Stadtnähe Berns  
Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft jungen, dynamischen

**KOCH**

für sorgfältigen Speiseservice.

Rufen Sie uns an,  
es lohnt sich.  
Telefon (031) 51 10 47

4647

**Bären Ostermündigen  
M. & J. Metzger**

**Hotel Löwen, 8706 Meilen**

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft in schönen Landgasthof am rechten Zürichseeufer tüchtigen

**Koch**

oder

**Commis de cuisine**

in modernst eingerichtete Küche. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Kost und Logis im Hause.

Offerten an

W. Wolf, Hotel Löwen  
8706 Meilen, Telefon (01) 73 03 02

3956

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

cherche

**chef de rang  
commis de rang  
femme de chambre -  
lingère**

Salaire garanti.

Offres à la nouvelle direction Pierre  
Lugon-Moulin. Tél. 026/6 22 44.

P 36-1276

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in gutes Spezialitätenrestaurant

**Koch**

**Commis de cuisine  
Köchin**

Neuzzeitliche Arbeitsbedingungen in einem freundlichen Team, schönes Zimmer usw. wären Anlass für ein Gespräch, entweder mit dem Küchenchef, Herrn U. Schenk oder Herrn R. Helmlin.

**Restaurant Stadt München**  
Metzgerrain 9, an der Reuss  
6000 Luzern, Tel. (041) 22 06 31.

P 25-7855



Gesucht für Juli und August, sprachkundige

**Sekretärin -  
Aide de patron**

Offerten erbeten an

**Hotel Dischma  
7260 Davos Dorf**

4777

## Walliserkanne Thun

sucht wegen Verheiratung ihrer langjährigen

## Serviertochter

auf Mitte Juni oder Juli eine Nachfolgerin.

Hoher Verdienst. Wenn erwünscht Wohnung im Haus.

Offerten an:

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

4558

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 66

4541

Bahnhofbuffet  
8180 Bülach

sucht

## Serviertochter oder Kellner

sowie

## Officetochter

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Meisser, Telefon (01) 96 14 40.

4138

## Hotel de l'Ancre, Genf

sucht für sofort oder mit Eintritt nach Vereinbarung

## Buffetdame

für Stadrestaurant

## evtl. Tochter

für Buffet, Stadrestaurant 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.

4752

Sporthotel Pischa  
Davos Platz

(130 Betten, moderner Betrieb)

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef entremétier oder  
Commis de cuisineSaalkellner oder  
Saaltochter

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

4748



Wir suchen für unser Restaurant Palace-Stübli

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.

4747

Tessin

Junge Gerantin sucht

Koch als Mitarbeiter  
Geschäftsführer

für ihr Motel.

Tel. ab 19.00 Uhr 092/66 15 13.

Asa 78-30690

Auberge  
de la Tour d'Anselme  
1907 Saxon (VS)

cherche

## 2 commis de rang

Offres à la nouvelle direction:  
Pierre Lugon Moulin  
Tél. 028/6 22 44.

P 36-1278

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 Fri-  
bourg, tél. (037) 22 09 44.

P 17-1007

Restaurant REX  
Grill-Room  
FribourgNous cherchons pour entrée de suite  
ou à convenirfille ou garçon de buffet  
jeune barmaid

snack-bar

sommelier ou sommelière  
commis de cuisineNous vous offrons:  
logis  
congé régulier  
vacances en été  
bon salaire.Les intéressés sont priés d'adresser  
les offres avec copies de certificats et  
photo, ou téléphoner à  
Monsieur N. Ieracitano, Dir. Rest.  
Rex, 1700 Fribourg, Tél. 037/22 45 45.

P 17-665

## Hotel Elite, Grächen/VS

sucht auf Anfang Juni oder nach  
Uebereinkunft, für lange Sommersa-  
son

## 1 Saaltochter oder

## Kellner

## 1 Kochlehrling

Tel. 028/4 06 12

P 36-121449

Seeger-Bar (Diskothek)  
St. Gallen

sucht

## Bar-Dancing-Kellner

Sollten Sie sich für einen gediegenen  
Jahresbetrieb interessieren, bewerben  
Sie sich bitte schriftlich an  
Curt Seeger, Ob. Graben 2,  
9001 St. Gallen

P 33-3895

Franz Bertschi  
Restaurant Alpenrösl  
3792 Saanen

Tel. 030/4 14 65

Gesucht auf Sommersaison in helme-  
liges, modernisiertes Restaurant

## Koch und Serviertochter

Hoher Verdienst zugesichert.

P 05-22728

Restaurant à Sion cherche pour la  
saison d'étésommelier(ère)  
commis de salle

161. 027/2 64 97

P 36-27270

Bade-Hotel Bären  
5401 Baden bei Zürichsucht in sehr lange Saison- oder evtl.  
Jahresstelle

## Saal-Serviceangestellte

## Saalkellner

Saalpraktikantin  
oder -praktikantEintritt sofort oder nach Ueberein-  
kunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. K. Gugolz, Tel. (056) 22 51 78.

4502

Grand Hotel Schweizerhof  
7078 Lenzerheide

Hallenschwimmbad - Tennis

sucht für Sommersaison mit soforti-  
gem EintrittChef entremetier  
Chef garde-manger  
Commis de cuisine  
KochlehrlingBewerbungen mit Zeugniskopien, Foto  
und Lohnanspruch an die Direktion  
erbeten.

4111

Erstklassige  
Chance für  
erstklassigen  
RestaurateurFür einen der führenden Restaurations-  
betriebe Basels suchen wir einen

## Pächter

(eventuell Pächter-Ehepaar)

dem wir die Gesamtleitung dieses  
Hauses anvertrauen möchten.Angesichts der Bedeutung der Auf-  
gabe müssen wir an die Bewerber  
sehr hohe Ansprüche stellen. In-  
besondere sollten sie bereits einen  
grösseren Restaurationsbetrieb selb-  
ständig geführt haben. Sehr wichtig  
sind - im Hinblick auf die internatio-  
nale Kundschaft - Ausländerfahrun-  
gen. Schliesslich legen wir grossen  
Wert auf eingehende Erfahrung im  
Banktessen.Fühlen Sie sich angesprochen? Dann  
nehmen Sie doch bitte in Form einer  
ausführlichen Bewerbung mit Hand-  
schriftprobe mit uns Kontakt auf.Offerten bitte unter Chiffre 44-81040 an  
Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.Golfhotel des Alpes  
7503 Samedan (Engadin)

sucht in Saison- oder Jahresstelle

## Jungkoch

## Zimmermädchen

Eintritt sofort oder nach Ueberein-  
kunft.

Telefon (082) 6 52 62

4829

## Achtung! Achtung!

Wir suchen für sofort oder nach  
UebereinkunftNachtportier/  
Kontrollleur

## Kellner

für Dancing und Restaurant

## Bardame

Chef de service  
(gelernter Koch)Aide du patron  
(gelernter Koch)Alleinkoch  
(Chelablos)Offerten an: A. Gut  
Hotel Hecht und Cap Hoorn-Restaurant  
4000 Basel, Tel. (061) 32 08 88

4822

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, pré-  
sentations de salaire à la direction, 1824 Caux.

4717

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

Hôtel Beau-Site  
3963 Crans-sur-Sierre

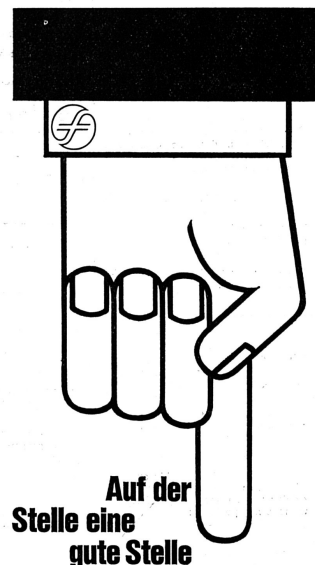
cherche

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

Auf der  
Stelle eine  
gute StelleFLUGHAFEN-RESTAURANT AG  
8058 ZÜRICH-KLOTEN  
Telefon (01) 813 77 66In Jahresstellung per sofort sind bei uns folgende Po-  
sten zu besetzen:

## Serviertochter

(Schichtbetrieb)

## Patissier

## Commis de cuisine

## Buffet-Verkäuferin

## Barhelfer

Wir bieten Ihnen:  
48-Stunden-Woche, im voraus vergütete Frei- und Arbeits-  
zeit, Zimmer in Arbeitsnähe, Personalrestaurant, Lei-  
stungslöhne.Wenn Sie gerne mehr über eine dieser Stellen erfahren  
möchten, schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns an.  
Unser Herr Gröne wird Sie gerne zu einer persönlichen  
Besprechung einladen.

4611



Flughafen-Restaurants Zürich

Gesucht

**Serviertochter oder Kellner**  
à la carte-kundig, sehr gute Verdienstmöglichkeit.**Kochlehrhrling**

Offerten sind erbeten an

**Hotel Roter Turm**  
4500 Solothurn  
Tel. 065/2 96 21.

4710

Wir suchen zu sofortigem Eintritt oder auf den 1. Juli

**jungen Koch oder Köchin**  
als**Alleinkoch oder Köchin**Hilfskräfte vorhanden.  
Für Sommersaison oder Jahresbetrieb.

Offerten sind erbeten an

**Hotel Friedegg,**  
3703 Aeschi BO

4821

**Hotel-Bar-Restaurant**  
Falkenstrasse 5, beim Opernhaus  
8008 Zürich

Gesucht per sofort oder nach Ueber-einkunft:

**Kellner**

für à-la-carte-Restaurant

**Nachportier****Buffetochter**

Wir bieten: sehr hohen Lohn, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Zimmer im Personalhaus (Zimmer mit Telefon und Fernsehanschluss).

Offerten, schriftlich oder telefonisch, sind erbeten an die Direktion,  
Tel. 01/47 76 00.

4817

Gesucht

**Ehepaar**

in gutgehendes Passantenrestaurant mit grossem Parkplatz, Nähe Winterthur.

Er: Alleinkoch, der eine gutbürgerliche Küche selbstständig führen kann. Sie: Stütze der Geschäftsfrau, die sich aus gesundheitlichen Gründen allmählich zurückziehen möchte (evtl. stundenweise). Bei Uebereinstimmung evtl. spätere Pachtübernahme. Auf Wunsch kann Wohnung zur Verfügung gestellt werden.

Anfragen unter Chiffre 4807 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4807

**Holiday Inn****Brugge**  
Boeveriestr. 2  
8000 Brugge.

Our new Holiday Inn is a big success. That is why we are looking forward to employ you as soon as possible for the following positions:

**Assistant F & B Manager****Assistant F. O. Manager****Assistant Housekeeper****Receptionists****Night Auditor**

(Dutch language required)

Please send full applications to F. Zbinden, Innkeeper.

4808

**Hotel Schiller**

6002 Luzern

sucht für Saison

**Saalkellner (Chef de rang)**  
engl. sprechend  
**jüngerer Chef saucier**in Jahresstelle  
Eintritt per sofort oder nach Ueber-einkunft.Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an das Personalbureau, Hotel Schiller, 6002 Luzern.  
Tel. 041/22 48 21.

4804

Gutgehendes Hotel-Restaurant im Bündner Rheintal sucht nach Ueber-einkunft

**Aide du patron**

Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Freizeit, selbständige Tätigkeit und angenehmes Arbeitsklima in gutgeführten Betrieb.

Bewerberinnen im Alter von etwa 25 bis 35 Jahren richten ihre Kurzofferte mit Bild bitte unter Chiffre OFA 3439 Ch an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7000 Chur.

**Serviertochter**

mit Erfahrung im Speiseservice.

Ständig überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeit. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Bitte rufen Sie doch gleich an (064) 71 15 43.

Dienstags geschlossen.

Fam. R. Böhler-Egli

**Spezialitäten-Restaurant****«Waldegg»**

5737 Menziken

670

**Kulmhotel**  
St. Moritz  
Haus allerersten Ranges

Für die Sommersaison – zirka 20. Juni bis Anfang September – suchen wir noch folgende Mitarbeiter (bei Zufriedenheit Winterengagement garantiert):

**Empfangssekretär/****2. Kassier****Zimmermädchen****1. Nachtconcierge**

(viersprachig)

**Telefonist oder Telefonistin****Chefs de rang****Demi-chef de rang****Commis de rang****2. Kaffeeköchin****Näherin**Offerten mit Zeugniskopien an:  
Direktion Kulm Hotel, 7500 St. Moritz.

4665

Auf den 20. August suche ich für meine Snack-Bar

**freundliche Tochter**

mit Erfahrung am Buffet und im Service.

Anmeldung an Walter Zweifel,

**Café-Confiserie-Snack-Bar**untere Bahnhofstrasse 24,  
8640 Rapperswil SG, Tel. (055) 27 17 66.

4722

**Hotel-Restaurant****Burgener-Skihütte**

3906 Saas Fee

sucht für sofort oder nach Ueber-einkunft

**2 Serviertöchter**

(Studentinnen werden angelernt)

Hoher Verdienst.

Sich bitte melden bei

Fam. A. Burgener, Tel. (028) 4 82 22.

4756

**LUGANERSEE**

1. Haus am Platz

sucht

**jungen Koch**

in dynamische Kleinbrigade

**Serviertochter**

sprachgewandt, flink

**junges Zimmer-mädchen**

Offerten bitte an:

**Hotel & Restaurant****CARINA,**

6922 Morcote

Tel. (091) 69 11 31.

4711

**Restaurant**  
**Kornhauskeller, Bern**

sucht in Jahresstelle

**Buffetdame oder****Buffetochter****Restaurationstochter****Restaurationskellner****Koch/Pâtissier**

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

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

4218

**Agency**8039 Zürich  
Tel. (01) 36 41 10  
Stockerstrasse 55

sucht dringend für sofort und laufend Hotel-, Restaurant- und Privatpersonal nach

England, Jersey – Schweden – Oslo –

Tel Aviv – Kanada – USA – Südafrika

**Ueberseeschiffe**

ab sofort und laufend viele Englisch sprechende Stewards – Dining-room und Bars (Tender). Head Waiters.

Cooks – Pastry Cook – Butcher – Gallery Boys und Girls, Cabin-Stewards und Stewards – Bäcker.

4823

**Bodensee**

Gesucht über sofort oder nach Ueber-einkunft für Saison- oder Jahresstelle

**Serviertochter oder****Kellner**

hoher Garantie- oder Fixlohn.

E. A. Zöllig

Tel. 071/63 15 02

8590 Romanshorn

4787

Gesucht

für Juni oder nach Ueber-einkunft

**1. Saaltochter**  
**junger Koch**

In modern eingerichteten Familienhotel. Gute, den Leistungen entsprechende Bezahlung.

**Hotel Schweizerhof,**  
3818 Grindelwald  
Tel. (036) 53 22 02

4653

**Garten-Hotel**  
**Villa Margherita**  
6935 Lugano-Bosco

Erstklassiger Betrieb sucht von Mai bis Oktober zu kleiner Brigade

**Jungkoch****Commis de cuisine**

(Chefablösung)

Gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, gute Unterkunft, Aufenthaltsraum, Television.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion, Telefon (091) 59 41 31.

4448

Gesucht nach Ueber-einkunft

**3 Kellner oder Serviergirls****2 Barmaids****1 Officebursche**

in neu umgebautes Unterhaltungslokal in Jahresstelle, sehr guter Verdienst. Schichtbetrieb.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre 4825 an Hotel-Revue, 3001 Bern, oder Tel. (01) 71 14 80, zwischen 8 und 9 Uhr morgens.

Deutlich geschriebene Inseratentexte

erleichtern das Absetzen und verhindern

unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in

Blockbuchstaben!

Es wird ab sofort

**Hotel-****sekretärin**

mit deutschen und italienischen Sprachkenntnissen für Sommersaison gesucht.

**HOTEL**  
**AL PESCE**  
**D'ORO**Viale Gramsci  
47036 RICCIONE  
(Adria/Italien)  
Tel. 41170

680

Es ist bei uns eine Stelle als verantwortlicher

**Küchenchef****(-chefin)**

frei. Hilfskräfte vorhanden. Konditionen: geregelte Freizeit. Gehalt nach Vereinbarung.

Wenn Sie sich im Prinzip für diese Stelle interessieren, bitten wir Sie um Ihren Anruf, damit eine unverbindliche Besprechung vereinbart werden kann.

Tel. (01) 810 79 94 Pestalozzistiftung zuhause in der Herrin O. Müller Bettackerstrasse 7 8152 GLATTBRUGG

AAA

Gesucht für sehr kurze Sommersaison (Juli und August)

**BARMAID**

sucht Anfängerin, für Nachtkloak-Diskotheek.

Nur Nacharbeit. Kost und Logis im Hause.

Familienanschluss. Gute Entlohnung.

**INTER-****NAZIONALE****CLUB**

GC Albertini

6549 San Bernardino

Tel. (092) 94 12 12

4772

**Park Hotel****Bad****Bergfabern**

(Platz)

sucht ab sofort umsichtigen

**Oberkellner**

in Dauerstelle.

Kost und Unterkunft im Hause.

4765

**Stellengesuche****Demandes d'emploi**

Sous-chef mit Küchen-eheführung, Schweizer, sucht Stelle als

**Küchenchef**

zu mittlerer oder grösserer Brigade in Jahresstellung.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 4670 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4601

**JEUNE BELGE**

sorti 1972 cours supérieurs de l'Institut International Gille, cherche place bureau hôtel suisse.

Excellentes références. Connaissances français, anglais, allemand.

Ecrire D. L. Godin, 1, quai de Rome, 4.000 Liège (Belgique). Libre dès 15 juillet 1973.

4601

**Junger****Schweizer**

mit Bank-/Börsen-erfahrung sucht Stelle auf 1. 1. 1974 oder früher in englischem Sprachgebiet. Eventuell auch Ferner Osten.

Marcel Cueni

Kugelweg 54 a

CH-4222 ZWINGEN

4766

Versierte, sprach-kundige und international

**BARMAID**

sucht Jahresstelle im Tessin (Lugano oder Umgebung).

Auch Dancing.

Offerten bitte unter Chiffre 4803 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gutausgewiesenes Ehepaar sucht Stelle für die Sommersaison als

**Küchenchef**

und

**Service**

Offerten sind erbeten unter Chiffre 4802 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

# Meldescheine

Meldeschein Bulletin d'arrivée Bollettino di notifica Register of arrival  
**HOTEL MIRABEAU, LAUSANNE**

Familienname Nom de famille Cognome Surname Vorname Name First name Geburtsort Lieu de naissance Luogo di nascita Place of birth Staatsangehörigkeit Nationalité Nazionalità Nationality Gemeine Wohnadresse Adresse actuelle Indirizzo attuale Full home address Herkunft von Arrivée de Proveniente da Coming from Ankunftsdatum Date de l'arrivée Data dell'arrivo Date of arrival		(bei Schweizerbürgern – Helvetischer) (pour les Suisses – lieu d'origine) (per gli Svizzeri – luogo d'origine) Blockschritt In matricola Block letters		Geboren den Né le Nato il Date of birth Beruf Profession Professione Professione Anzahl der Familienangehörigen (Ehefrau und Kinder) Nombre des membres de la famille (femme et enfants) Numero dei componenti (moglie e figli) Number of family members (wife and children)		Zimmer Nr. No. chambre Camera n.
Mott. Nr. No. vito. N. auto. Motor-car no.		Reiseziel Destination Destinazione Going to Unterschrift Signature Firma Signature		Nr. N. N.		

SHV Bern GA 2 SSH Bern

liefert Ihnen schnell und zuverlässig zu folgenden Preisen:

100 Blocks zu 2x50 Blatt **Fr. 85.—**

1000 Einzelgamituren **Fr. 40.—**

selbstverständlich auch mit Firmenaufdruck (gegen Aufpreis)

Materialverwaltung des Schweizer Hotelier-Vereins, Monbijoustrasse 31,  
3001 Bern, Telefon 031 25 72 22



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

## Nachtportier

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

Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften, Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich.

4772

## Les Etablissements hospitaliers de Marsens

cherchent

## un chef de cuisine

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

Nous demandons: expérience dans la direction d'une grande cuisine dynamique, 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

cherche

## cuisinier ou cuisinière

pouvant travailler seul.

Entrée au 1er juillet ou à convenir.

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

Mosse 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

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Marcel Freudenreich, 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. Mettler  
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 einzuarbeiten. Réception, Kasse, Journal, Korrespondenz, Fakturwesen. Deutsch und Französisch in Wort und Schrift. Schönes Arbeitsklima.

Offerten 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.

Ellofferen mit den notwendigen Unterlagen unter Bekanntgabe der Lohnansprüche richte man bitte an Postfach 83, 7270 Davos Platz 2, Telefon 083/3 51 83.

4778

Ascona



Hotel Delta

Wir suchen für sofort:

## Demi-chef de rang

Zeitgemässe Entlohnung, geregelte Freizeit, Unterkunft im neuen Personalhaus.

Offerten erbeten an:  
Dir. A. A. Dönnli  
Telefon (093) 35 11 05.

4775

Die einzige noch in der Bundesrepublik bestehende Engadiner-Konditorei mit einer 137jährigen Tradition und seit 75 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.

4788

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-Restaurationsbetriebes im Zentrum von Luzern einen

## Geranten

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

Wille und Freude, die Verantwortung für die weitere Entwicklung eines angesehenen, noch ausbaufähigen Betriebes zu übernehmen.

Wir bieten: angemessenes Gehalt und Erfolgsbeteiligung.  
Möchten Sie noch mehr erfahren?

Schreiben oder telefonieren Sie uns:

## Perfinanz AG

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

OFA 62.707.003

Hotel Europe au Lac  
6612 Ascona

sucht für Sommersaison

## Entremetier Hilfsportier

Offerten 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

4553



Restaurant/Bar  
und  
Hotel Volkshaus

Zeughausgasse 9

3000 BERN

Ein Prinzip im Küchenbereich gastgewerblicher 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 Mitdenker, 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  
(Herrn Panayides verlangen)

4639

Wir suchen per zirka anfangs Juli

## AUSHILFSKOCH (KÖCHIN)

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



Gasthof Rössli  
3144 Gasel bei Bern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, freundliche

## Serviertochter

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

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

OFA 54.752-005

**Radackerhof**

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

**KELLNER**  
oder  
**SERVICE-ANGESTELLTE**

Hoher Lohn, neuzeitliche Arbeitsbedingungen.

Hotel-Restaurant Radackerhof  
LIESTAL  
Telefon (061) 94 32 22, C. Sella

4543

Ich gratuliere

meinem Küchenchef zu seiner Berufung als Küchenmeister in eine Hotelkette.

Als Erstklasshotel im Kanton Graubünden, dem ein grosser Restaurationsbetrieb angegliedert ist, suche ich zu seinem Nachfolger mit Eintritt nach Uebereinkunft einen dynamischen

## 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

## Restaurationsstochter od. Kellner

Offerten sind erbeten an  
Jos. Walker, Tel. 044/2 16 16

4298

## Hotel Edelweiss 7500 St. Moritz

sucht für Sommersaison

- Koch**
- Saaltöchter**
- Zimmermädchen**
- Portier**
- Büropraktikanten(innen)**
- Lingeriemädchen**
- Küchenbursche**

Offerten erbeten an:  
L. Bermann,  
Eschwiensenstr. 20, 8003 Zürich, Tel. (01) 35 93 56.

4750



9001 St. Gallen

Renommiertes Hotel mit Feinschmecker-Restaurant  
sucht auf Mitte Juni 1973

## Restaurationsstochter Restaurationskellner

die Freude an einem gepflegten Service haben.  
Wir bieten gute Entlohnung.

Offerten sind zu richten an:

E. und B. Leu-Waldis  
Hotel Waihall 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:

## Sekretärin

evtl. Anfängerin

**Chefs und Commis de rang**  
**Saaltöchter**

**Serviertochter**  
für Schwemme

**Chefs de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Diätassistentin**

**Office-Gouvernante**  
**Kaffeeköchinnen**

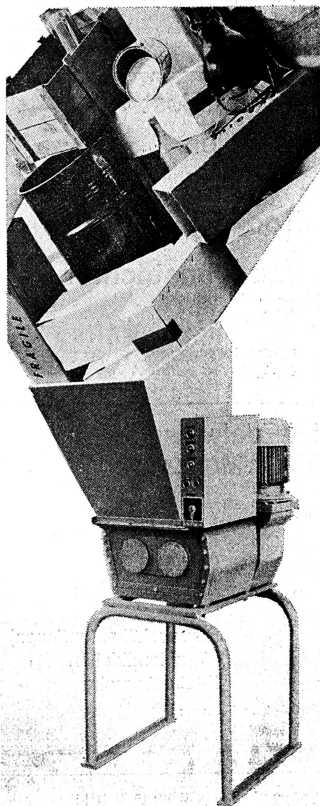
Bei Zufriedenheit kann lange Wintersaison im Chantarella Hotel, St. Moritz, zugesichert werden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind an die Direktion Max Maurer erbeten.

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

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

Exklusiv-Vertrieb für die deutsche Schweiz:  
**Gisi-Automatic AG**  
5610 Wohlen, Tel. 057/621 71

base sans alcool à base de jus de citron  
**citron 1+5**  
MICHEL  
MICHEL S.A. - Jus de fruits - 1000 Lausanne  
Mischelreies Getränk aus Zitronensaft

Um im «Schuss» zu sein... den Durst zu löschen... einen Cocktail, eine Mahlzeit, einen Dessert (Glacé, Sorbets, Pâtisseries und Zitronen-Cremes) herzustellen: Citron 1+5 ist die Lösung.  
**Citron 1+5 ohne Zucker, ein Produkt der Qualität**  
**Michel**  
L. E. MICHEL S.A. 1000 LAUSANNE 16

## Stellengesuche Demandes d'emploi



**Portier**  
Suche ab sofort oder nach Ueberreiner Stelle als  
in gutorganisiertes und rechtschaffenes Hotel. Nur deutsche Schweiz. In Jahres- oder Saisonstelle.  
Offerten bitte unter Chiffre 4767 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

4767

**place dans hôtel**  
pour période du 15 juillet au 31 août 1973. Région Valais - Léman - Tessin.  
Faire offre sous chiffre 4781 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

4781

Für unsere 18jährige Tochter, mittlere Reife, Hotelfachschule Tegernsee, 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?

**Kaufmännin**  
mit KV-Diplom, Berufserfahrung, guten Englisch- und Französischkenntnissen, parlo italiano und hablo poco español (Aufenthalte im Sprachgebiet). Schätze den Umgang mit Menschen und gesundes Arbeitsklima.  
Evtl. Gastgewerbe oder Hotelfach.  
Wer bietet mir eine interessante, abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit im Raume Zürich?

Offerten 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 Bern.

### 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...)

Discrétion 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.

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

### Commis de cuisine

Inländer sucht  
Sommersaisonstelle.  
20 Monate Praxis  
(16 davon in der Schweiz). Deutsche Arbeitskenntnis.  
Ab sofort.

Offerten an  
Patrick Robinson  
Solaira  
Westminster Road  
Foxrock  
Co. Dublin  
Ireland

677

Erfahrenes Ehepaar, sprachkundig, mittleren Alters, sucht

### Gerantenstelle

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

Offerten unter Chiffre 480266 an Publicitas, 6601 Locarno.

Hötelier expérimenté, diplôme EH-SSH, 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 306287 à Publicitas, 1002 Lausanne.

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

### Privat-Krankenpfleger

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

Offerten unter Chiffre 33-305032 an Publicitas, 8001 St. Gallen.

Jeune hôtelière 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 directrice en Suisse.

Faire offre sous chiffre 4795 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

### 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.  
Offerten 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 41/44  
Treuhandstelle der schweizerischen Brauereien

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 Verkaufs-  
organisation werden alle Kunden rasch und zuverlässig  
bedient.

Getränke der Unifontes AG  
Spitzenreiter im Durstlöschen

Hauptsitz Zürich:  
UNIFONTES AG  
Schulhausstrasse 12  
8002 Zürich  
Tel. 01 36 28 66

Verkaufsdirektion:  
UNIFONTES Eglisau  
8193 Eglisau  
Tel. 01 96 37 73

Verkaufsdirektion:  
UNIFONTES Elm  
8750 Glarus/Elm  
Tel. 058 61 54 54

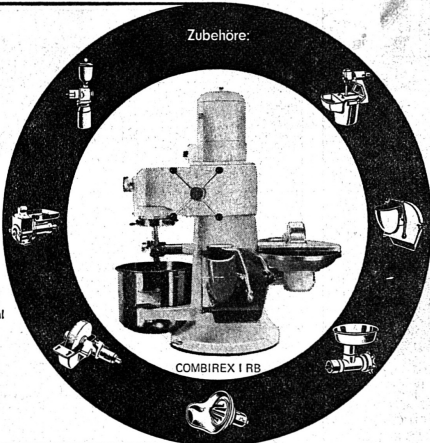
**Lips**  
UNIVERSAL  
KÜCHEN-  
MASCHINEN

Die Combirex-Typen I R und I RB sowie  
II R und II RB sind von besonders grosser  
Leistungsfähigkeit. Sie eignen sich bes-  
tens für mittelgrosse Betriebe mit einer  
Verpflegungskapazität von 100 bis 350  
Personen.

Die sehr robuste Konstruktion, der geringe  
Platzbedarf dank Drehbarkeit, die ein-  
fachste Bedienung und die grosse Auswahl  
an Zubehörzeugen 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  
vœux, 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

Internats für Jungen und Mädchen

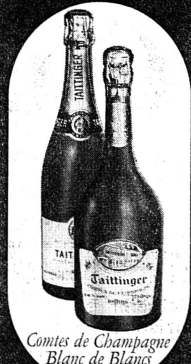
## Juni/Juli/August Feriensprachkurse

Sprachzentrum für Französisch, Eng-  
lisch, Deutsch, Italienisch, Spanisch.  
Sport. Ideale Höhenlage.

Schulbeginn im Herbst: 5. September  
Auskunft durch die Direktion.

4548

Champagne  
**TAITTINGER**



Comtes de Champagne  
Blanc de Blancs

**PLANTEURS RÉUNIS**  
MONTREUIL (FRANCE)  
TÉL. 021/20 69 31

1913  1973

Perfekt im Fach  
durch Kaltenbach.

**BaR**  
MIX  
der internationalen  
Barfachscheule  
**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

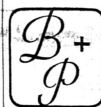
Neuzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-  
SERVICE.  
Langjährige Kursleiterin.  
Tages- und Abendkurse in Deutsch, Französisch und  
Englisch.

## 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 Bodenschonern, Tragkraft 150  
kg, stapelbar, Höhe total 58 cm, Breite  
38 cm, Länge 60 cm, Höhe bis Tragfläche  
43 cm.  
Preis per Stück  
ab 10 Stück, per Stück  
Telefon (041) 22 55 85

Fr. 37,-  
Fr. 36.50

**Abegglen-Pfister AG Luzern**



## hammer

### Portier-Gilets

div. Dessins, gediegen, solide Mass-  
arbeit, auch Portiermützen.  
Verlangen Sie Vertreterbesuch für  
Offerte 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 schädlingfreien Betrieb  
wünschen, Sicherheit und sorgfältige  
Arbeit,

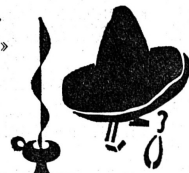
vertrauen Sie auch uns, wie alle die vielen, zu-  
friedenenen Kunden in den vergangenen zehn  
Jahren.

Verlangen Sie eine kostenlose Offerte und Re-  
ferenzen.  
Hans Wyss AG, Hygiene-Service,  
Alte Landstrasse 61, 8800 Thalwil,  
Telefon (01) 725 85 85

OFA 67973005

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...



appelez 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 sicherste Garant für Erfolg. Wer erfolgreich führen will, muss seine Führungseigenschaften mobilisieren lernen. Unser einwöchiger Spezialkurs vermittelt servicekundigen Damen und Herren spezifische Führungseigenschaften und -fähigkeiten. Spezialkursausweis. Verlangen Sie Kursunterlagen. Kursleiter: Theo Blättler.

Nächste Kurse: 25. Juni, 24. September, 17. Dezember 1973.

107

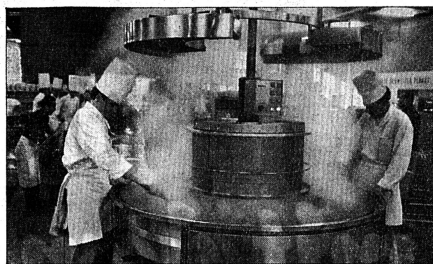


Blättler Fachschule für das Hotel- und Gastgewerbe  
6003 Luzern, Murbacherstrasse 16, Tel. 041 446955

**Mehrumsatz  
im Gastgewerbe  
dank  
Merkurkaffee**

**Votre  
chiffre d'affaires  
s'accroît  
grâce au  
café Mercure**

## Küchendämpfe



Von Kochstellen, Grill, Friteuse und so weiter gehen kaum vermeidbare Gerüche und Dämpfe aus, die sich als schmerzhaftes Sublimat in der Küche festsetzen. Die Fett- und Wassertröpfchen

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 dämpferzeugenden Apparate unter Ablufthauben 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 Zuluftgerät ersetzt die Abluft mit filtrierter und nötigenfalls erwärmter Frischluft, die durch eine perforierte Doppeldecke zugfrei 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 Weinkübel und Chips für Apéros und als Eisbett für Hummer, Austern usw. (Tagesproduktion 17 bis 500 kg).

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



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

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



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

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

**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 Autofrigo 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 Austausch unseres Eiszerzeugers.

Leistung \_\_\_\_\_ kg/Tag. Fabrikat \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

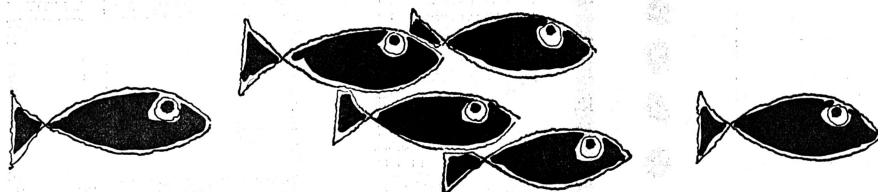
Hergestellt durch Autofrigo AG  
Schaffhauserstr. 473, 8052 Zürich  
Tel. 01/481555.

14 Servicestellen in der ganzen Schweiz.



«Schwimmen» Sie in Zeitnot? Überlassen Sie uns Ihre Drucksachensorgen; 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 röstfrisch duftender Kaffee  
problemlose Verpackung  
günstiger Preis  
massgerechte Portionen  
prompte Lieferungen  
Mengenabschlüsse, automatische  
Lieferungen und Preisvorteile  
Beratung in allen Kaffeeträgen  
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  
bei Ihnen vorbei und  
berät Sie gerne.

**café  
Giger**

Hans Giger AG  
Kaffee-Großrösterei  
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:  
Hospira SA, CH-1854 Leysin,  
Telefon (025) 6 25 24.

4323



## 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  
Lötscher  
Rigi Kaltbad**

Im Herbst 1973 beginnen folgende Kurse:

## Diplomkurse

24. September 1973 bis 19. September 1975

## Hoteladministrationskurse

9. Oktober bis 13. Dezember 1973

## Servicekurse

8. Oktober bis 8. November 1973  
12. November bis 13. Dezember 1973

## Küchenkurs

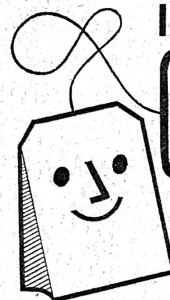
12. November bis 13. Dezember 1973.

Moderne Methodik, Unterkunft und Verpflegung im Kurshotel auf der Rigi.

Den ausführlichen Schulprospekt erhalten Sie beim Schulsekretariat, 6356 Rigi Kaltbad, Telefon (041) 83 15 53.

116

## Verbessern Sie Ihren Tee!



Verlangen Sie  
von Ihrem Personal  
einen tadellosen  
Service.

AUX PLANTEURS  
REUNIS SA  
J.-J. Mercier-2  
1003 Lausanne  
Tél. 021/20 69 31

FAMOUS **DUKE'S** TEA

**LIPTON'S TEA**

A. BUTTY SA  
1023 Crissier  
Tél. 021/34 46 74

JEAN WINANDY, agt gén.  
1003 Lausanne  
Tél. 021/23 51 61

**Typhoo TEA**

**Indor**

TEE & KAFFEE  
Walter Murbach SA  
3074 Muri/BE  
Tél. 031/52 04 47

**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. 071-22 15 01  
Zürich, Tel. 01-23 76 03  
Basel, Tel. 061-23 14 40

Winterthur, Tel. 052-22 70 21  
Bern, Tel. 031-46 11 61  
Lausanne, Tel. 021-23 37 22