

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 82 (1973)
Heft: 31

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: 05.01.2026

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



Nr. 31 Bern, 2. August 1973

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
82. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Parait tous les jeudis
82e 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

La Suisse en bandoulière

Jeans délavés et cheveux longs, T-shirts aux couleurs nationales, sacs de globe-trotter au dos, cartes et prospectus en bandoulière, ils sont nombreux, dans nos villes, sur nos quais de gare et sur nos routes, ces jeunes du monde entier qui, actuellement, visitent notre pays. Il suffit de jeter un regard autour de nous pour constater que cette bonne vieille Helvétie n'a pas fini d'attirer la curiosité d'une jeunesse qui n'en fait pas nécessairement une étape sur les chemins de Katmandou. Or, que faisons-nous pour accueillir et satisfaire cette clientèle dont l'anti-conformisme heurte parfois nos sacro-saints principes et qui tente, bon gré mal gré, d'être en marge de la société de consommation et même de la «consommation touristique»?

Avant de répondre à cette question, voyons ce qui attire les jeunes dans le monde en général et dans notre pays en particulier, leurs motivations. Des enquêtes très sérieuses ont montré qu'il s'agit surtout d'éléments, au demeurant fort divers, qui échappent aux normes et aux schémas: l'authentique, le différent, l'original. A cela, s'ajoute la recherche du contact avec d'autres jeunes, d'autres peuples, d'autres idées, recherche mue par un extraordinaire sentiment de liberté, une volonté de dialogue, l'amour des échanges (avec tout le programme et la dimension que ces deux termes, dans l'ordre ou le désordre, comportent) et, enfin, un certain goût de la performance (l'Europe à 18 ans, le monde à 20...). Questionnés par nos soins, au détour du chemin, quelques jeunes «touristes» nous ont donné les raisons de leur passage en Suisse. Les réponses, fort variées, témoignaient de l'excellente position de notre pays, non pas au plan de ses qualités touristiques – qui viennent au second plan –, mais plutôt sur celui de son image dans le monde, à travers «Genève, ville internationale», «Montreux, the city-jazz», «la Suisse, petit pays qui joue un grand rôle», «le pays-cocktail des langues et un certain folklore chanté par Victor Hugo. En plus de toutes ces bonnes raisons, on nous a souvent précisé que «la Suisse n'était que le plus court chemin entre le Nord et le Sud de l'Europe». Mais à part ça...

Le marché que constitue la jeunesse en voyage ne doit pas être considéré comme un nouveau pactole. Les jeunes rois de l'évasion moderne, déçus par leurs propres succès lorsqu'ils atteignent l'âge respectable de 25 ans, n'en représentent pas moins 35 à 40 % du mouvement touristique total. C'est la très sérieuse Commission européenne du tourisme qui le précise, alors qu'on estime à 20 % la participation des jeunes au nombre global des nuitées en Suisse, soit 13 millions sur 66. De plus, on doit s'attendre à un taux de croissance touristique de 4 % pour les jeunes (contre 2 % pour les moins jeunes) d'ici à 1980, toujours dans notre pays. On peut aussi admettre qu'en 1971 cette clientèle en herbe a dépensé chez nous de 600 à 700 millions de francs au regard de l'ensemble touristique global (6.5 milliards).

Honnêtement dit, la jeunesse que nous voyons traverser la Suisse ces jours ne semble pas disposer d'autant d'argent. Mais comme la vérité sort de la poche des enfants... Il est vrai que, depuis quelques années, on a intensifié les efforts pour attirer et servir la jeunesse en balade entre le Léman et les chutes du Rhin. L'ONST, d'abord, a lancé diverses campagnes à l'enseigne de «La Suisse, pays jeune pour les jeunes et avec les jeunes», campagnes assorties de manifestations diverses. L'appel de notre office national a été entendu par les entreprises de transport qui ont élaboré des offres spécifiques à l'intention de la jeunesse: la carte suisse de voyages pour étrangers, l'abonnement spécial pour les jeunes, l'abonnement ferroviaire européen «Inter Rail», l'abonnement Eurail vendu aux Etats-Unis, les vols à prix réduits sur nos avions, etc. Les compagnies de transport ont réellement innové, consentant indéniablement à certains efforts financiers, à considérer comme une partie des budgets de promotion.

Qu'à fait l'industrie d'hébergement? A l'exception des remarquables initiatives du Service suisse de tourisme pour étudiants – cette énorme agence de voyages créée et gérée par les associations d'étudiants – et de la Fédération suisse des auberges de jeunesse (112 établissements, plus de 8000 lits), l'hébergement pour les jeunes (mis à part l'hébergement collectif: maisons de colonies de vacances, centres internationaux) est resté à la traîne. Il y a certes les campings, quelques couvents et une certaine belle étoile – pas toujours aussi propice sous nos climats!

Dans cet important mouvement touristique, l'hôtellerie suisse brille par son absence, et pourtant! Cette frange importante du marché touristique lui échappe, faute d'une offre adéquate, en raison d'une politique de prix difficilement conciliable avec le pouvoir d'achat des jeunes ou du moins la partie de leur budget-vacances qu'ils réservent à l'hébergement, considéré, il est vrai, comme secondaire. Il faut bien reconnaître



Vacances actives et plaisirs de la plage sont aujourd'hui compatibles, grâce au V de la victoire... et des vacances! (ASL)

que, faute d'un type d'hôtel très simple et bon marché – économiquement difficile à réaliser – se situant entre l'auberge de jeunesse et le plus modeste de nos établissements hôteliers, les jeunes s'en vont aujourd'hui, et s'en iront encore plus demain, grossir les rangs des adeptes de la para-hôtellerie. Alors que, de par son état d'esprit et son idéalisme, la jeunesse se caractérise par une forte tendance à pratiquer un tourisme individuel. Alors qu'aux Etats-Unis la jeunesse aux cheveux longs et aux jeans délavés portent des T-shirts sur lesquels il est inscrit «Holiday Inn». C'est dommage!

chen Verbandsempfehlungen beruht. Die Preisüberwachung hat sich somit zu Form und Inhalt des Hotelführers in keiner Weise zu äussern. Sie wünscht aber – genau wie der SHV –, dass die angegebenen Preise im Rahmen der vorhandenen Spanne eingehalten und keinesfalls überschritten werden. Dies im Sinne jener Preislichkeit und -wahrheit, die sowohl der Politik des SHV wie dem Orientierungsziel des Ueberwachungsbeschlusses entspricht. Der Hotelführer dient der Preisüberwachung aber als Arbeitsinstrument zur Ueberwachung der Hotelpreise, oder, präziser, zur Feststellung ausserordentlicher Preiserhöhungen, die sich allenfalls als ungerechtfertigt im Sinne des Ueberwachungsbeschlusses herausstellen könnten.

1973 keine Schwierigkeiten

Vorweg kann gesagt werden, dass bis jetzt kein einziger Mitgliederbetrieb des SHV Schwierigkeiten wegen seiner im Hotelführer 1973 angegebenen Preise bekommen hat. Der Grund liegt ganz einfach darin, dass die Preisgestaltung für den jetzt gültigen Hotelführer 1973 bereits im Sommer vor einem Jahr erfolgte, also zu einem Zeitpunkt, als man von Preisüberwachung noch nichts wusste. Alle jene neuen Preise, die schon vor dem 1. Januar 1973 in Kraft getreten sind, unterliegen ohnehin nicht der Preisüberwachung.

Kritischer könnte es 1974 werden

Anders liegt die Situation nach der Veröffentlichung des Hotelführers für 1974. Die neuen Minimal- und Maximalpreise stellen, soweit sie erhöht worden sind, Preiserhöhungen dar, die überprüft werden müssen. Die Aufgabe der Preisüberwachung wird nicht bestehen, besonders auffällige Preiserhöhungen gegenüber den Vorjahren «herauszupicken» und näher zu untersuchen. Dabei wird darauf zu achten sein, dass nicht jene bestraft werden, die ihre Preise 1972/1973 oder sogar während einer längeren Zeitspanne nicht erhöht haben und nun durch die Kostenexplosion zu entsprechend massiveren Anpassungen gezwungen werden. Man wird also im Zweifelsfalle auf die Preisgestaltung früherer Jahre zurückgreifen und diese mit berücksichtigen.

Eine ausserordentliche Preiserhöhung ist aber noch lange nicht gerechtfertigt.

Artikel 7 der Verordnung vom 10. Januar 1973 lässt nur jene Preiserhöhungen als ungerechtfertigt gelten, welche auf

«missbräuchlicher Ausnutzung eines auf einem bestimmten Markt vorhandenen Ungleichgewichts zwischen Angebot und Nachfrage», auf «übersetzten Entlohnungen» oder auf einem «offensichtlich unangemessenen Ertrag aus dem Verkauf einer Ware oder der Erbringung einer Dienstleistung» beruhen. Die näheren Kriterien wurden inzwischen vom Beauftragten des Bundesrats in den «materiellen Grundsätzen der Preisüberwachung» näher definiert. Diese dienen vor allem dazu, die Ueberwälzung einer noch nicht eingetretenen Teuerung auf die Preise zu verhindern. Es wäre also beispielsweise unzulässig, die Preise für 1974 mit dem Argument zu erhöhen, man müsse schon jetzt Reserven für die 1975 zu erwartenden weiteren Lohnerhöhungen bereitstellen. Die Ueberwälzung der durch einen neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag bewirkten Mehrkosten auf die Preise von 1974 wäre dagegen zulässig, sofern der einzelne Betrieb die Mehrkosten tatsächlich nachweisen kann.

Die Preisüberwachung kann und will keine Preiskontrolle sein.

Sie überprüft nicht Preise, sondern Preiserhöhungen. Ein Etablissement, das auf Grund seiner besonderen Leistungsstruktur schon von jeher eine Politik hoher Preise befolgt hat, braucht vor der Preisüberwachung keine grösseren Befürchtungen als irgend ein anderer Betrieb zu hegen, sofern die Preiserhöhungen im Rahmen des Branchenüblichen bleiben. Im Verpflegungsbereich lässt sich diese «Branchenüblichkeit» etwa anhand der Richtpreiserhöhungen jener Sektoren des Wirtverbandes beurteilen, gegen die der Beauftragte des Bundesrats nicht interveniert hat (z. B. Aargau, Solothurn und St. Gallen). Im Beherbergungssektor wird man, wie gesagt, mit den Vergleichen etwas weiter in die Vergangenheit zurückgreifen müssen.

Die Bandbreiten des Wettbewerbs

Bewusst hat die Preisüberwachung keine fixen Prozentsätze formuliert, oberhalb welcher eine Preiserhöhung als ungerechtfertigt zu betrachten wäre. Sie folgt damit dem Prinzip des möglichen Wettbewerbs, der dazu führen soll, dass jeder Betrieb seine Preise auf Grund seiner spezifischen Kosten- und Leistungsstruktur kalkuliert. Im übrigen ist auch im Büro des Beauftragten nicht unbekannt, dass in der Schweizer Hotellerie Wettbewerb besteht, und zwar nicht nur

Schluss auf Seite 2

Hotellerie und ungerechtfertigte Preiserhöhungen

Wenn es Volk und Stände am 2./3. Dezember dieses Jahres so wollen, wird die Preisüberwachung aus dem jetzigen, einjährigen Provisorium zu einem dreijährigen «Dauerzustand». Die Hotellerie muss folglich bis Ende 1975 mit der Ueberwachung der Preise, Löhne und Gewinne auf Grund des Bundesbeschlusses vom 20. Dezember 1972 als Realität rechnen. Das zweckmässigste Verhalten ihr gegenüber besteht wohl eindeutig darin, zu keinen Beschwerden und Untersuchungsverfahren Anlass zu bieten.

Wo Untersuchungsverfahren nach Klagen aus der Öffentlichkeit oder infolge von Feststellungen der Preisüberwachungsbehörde selbst stattfinden, werden sowohl die betroffene Unternehmung wie der Schweizer Hoteller-Verein angehört. Zu diesem Zwecke besteht bei der Preisüberwachung ein Gemischter Ausschuss zur Ueberprüfung von Preisermittlungen aus dem schweizerischen Gastgewerbe, dem Vertreter der drei gastgewerblichen Unternehmerverbände angehören. Er ist das eigentliche begutachtende Organ, das dem Beauftragten des Bundesrates, Professor Schürmann, seine Anträge stellt.

Was für Anträge könnten dies sein?

Um diese Frage abzuklären, müssen wir auf die beiden Zielsetzungen des Ueberwachungsbeschlusses zurückgreifen. Diese lauten: Verhinderung von Missbräuchen und Orientierung der Öffentlichkeit. Bei den Preisen wird die Verhinderung von Missbräuchen als Begründung ungerechtfertigter Preiserhöhungen konkretisiert. Die Orientierung der Öffentlichkeit besteht vornehmlich aus der Verordnung über Anschrift der Detailpreise vom 12. Juni 1973, der auch das Gastgewerbe unterstellt ist. Auf dem Gebiete der Orientierung der

Öffentlichkeit kommt dem Gemischten Ausschuss keine besondere Funktion zu. Verstösse gegen die Preisschriftpflicht werden von den kantonalen Preisüberwachungsstellen verfolgt. Der Ausschuss wird sich allerdings in zweifelhaften Fällen als Gutachter zur Frage äussern können, ob Verstösse vorliegen oder nicht, oder besser gesagt, wo die Grenzen jener Toleranz liegen sollen, ohne welche auch die bestgemeinte Verordnung zum Leerlauf werden muss.

Die Rolle des Hotelführers

Nicht berührt wird der Gemischte Ausschuss von der kartellistischen Melde- und Begründungspflicht, der das Gastgewerbe auf Grund von Artikel 2 des Ueberwachungsbeschlusses sowie Artikel 5 der dazugehörigen Verordnung vom 10. Januar 1973 unterstellt ist. Diese Melde- und Begründungspflicht erstreckt sich im übrigen nur auf Richtpreistarife und Kalkulationsempfehlungen, wie sie die Sektionen des Schweizer Wirtverbandes herausgeben. Dem Hotelführer des SHV kommt nicht der Charakter eines Richtpreistarifs zu. Er ist ein reines – allerdings verbindliches – Preisverzeichnis, dessen Zusammensetzung ausschliesslich auf den Meldungen der einzelnen Hotels und nicht auf irgendwel-

Sommaire

Interview: Un nouveau concept hôtel automatisé	3
Viele Touristen, aber weniger Geld	3
La technique et l'imaginaire au service de l'hôtellerie	4
Limmatspritzer	5
Freischwimmbäder besser nutzen	7
Hilfe, es brennt	9
Le service soigné au restaurant	11
Werden dänischen Chartervögel die Flügel gestulzt?	12
Les transports en vacances	12



Où en est le programme de construction?

La petite Commission de construction s'est réunie à Berne, pour la première fois depuis l'assemblée des délégués de cette année.

Avec satisfaction et reconnaissance à l'égard de tous ceux qui, durant ces dernières années, se dévouent à la tâche, elle a pris connaissance des décisions adoptées. Comme par le passé, les membres de la Commission de construction entreprendront tout ce qui est nécessaire pour accomplir leur mission au plus près de leur conscience, en sauvegardant les intérêts des membres de la SSH et ceux des générations futures.

La propriété de Cour

La vente de la propriété de l'avenue de Cour ne cesse de nous préoccuper fortement. Le changement d'affectation de la zone ne progresse que lentement. En vertu du diction selon lequel «celui qui ne lâche pas gagne», des pressions sont exercées de toutes parts sur les instances compétentes.

Un amateur sérieux serait actuellement disposé à payer un montant notablement supérieur à celui qui avait été prévu dans nos comptes, mais à la condition que la modification du plan de zone proposée par la Municipalité soit acceptée par le Conseil communal.

De toutes façons, la Commission de construction s'en tient à sa promesse selon laquelle la construction de la nouvelle Ecole ne débuttera pas avant que soit vendue la propriété de l'avenue de Cour.

Mise à l'enquête en septembre

La collaboration entre architectes et

ingénieurs peut être qualifiée d'entièrement satisfaisante. Un pré-dévis pour l'ensemble de la construction sera établi d'ici à mi-août et un projet de construction de 1'100 à la fin de ce même mois.

Le 9 juillet déjà, la Commission de construction s'est livrée à un examen de détail du projet, afin qu'il puisse être soumis à la ratification du Comité central au début de septembre. Dès le 15 septembre les travaux devront être mis à l'enquête.

Aides financières

Quant aux questions financières, un membre de la petite Commission de construction s'est occupé de trouver les moyens nécessaires au financement de la construction de logements pour étudiants. Plusieurs banques se sont déclarées disposées à nous aider.

Lors de la dernière assemblée annuelle de l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière, au cours de laquelle le président de la Commission de construction et le chef de planification présenteront les projets de construction de la nouvelle Ecole hôtelière, il a été décidé, sur proposition du «Stamm» de Bâle, de patronner une collecte en faveur de la nouvelle Ecole. Montrant l'exemple, les Anciens de Bâle décideront aussitôt de verser un montant de 1000 francs. La Caisse de compensation de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, suivant en cela l'exemple donné par les caisses sociales de la SSH, nous assure une participation de 180 000 francs.

Nous avons pris contact avec l'Association des buffetiers de gare suisses au sujet d'une participation financière dont nous étudions volontiers les modalités. Enfin, nous aimerions signaler qu'à l'avenir, l'HOTEL-REVUE publiera régulièrement des informations sur l'activité de la petite Commission de construction ainsi que sur l'avancement des travaux de la construction de la nouvelle Ecole hôtelière. PDS

Nachwuchs für das Gastgewerbe

Während des Jahres 1972 wurden in der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern 652 Personen aus- und weitergebildet.

Davon entfielen 432 oder rund zwei Drittel auf Schweizerinnen und Schweizer, die sich in unterschiedlicher Zahl auf alle Kantone – ausgenommen Kanton Genéve – verteilten. An der Spitze standen die Kantone Bern mit 93, Luzern mit 64, Aargau mit 38, St. Gallen mit 30 und Graubünden mit 29 Schülern. Die 220 Ausländer, rund ein Drittel, kamen aus 25 europäischen und aussereuropäischen Ländern. Am stärksten kamen aus Deutschland mit 70, die Niederlande mit 29 und Italien mit 23 Personen vertreten. Die Schweizerische Hotelfachschule ist eine ausgesprochene Erwachsenen- und Berufsbildungsschule, da rund 84 Prozent aller Schüler mehr als 19 Jahre alt waren; das vorgeschriebene Mindestalter für die Aufnahme in die Schule beträgt 17 Jahre. Die meisten Schüler, während mehr oder weniger langer Zeit auch die Ausländer, sind nach Austritt aus der Schule in Betrieben des schweizerischen Gastgewerbes tätig, um dort die erworbenen Kenntnisse in die Praxis umzusetzen, zu vertiefen und zu vervollständigen. Dank der genossenen Ausbildung haben die jungen Frauen und Männer im Gastgewerbe, wo dieser qualifizierte Nachwuchs mit offenen Armen empfangen wird, gute Aufstiegschancen. F.P.

Mitteilungen der SFG

Interkantonale Fachkurse 1973

Wir möchten nochmals darauf hinweisen, dass die interkantonalen Fachkurse für Kochlehrlinge und für Köchinnenlehrlinge wie folgt zur Durchführung gelangen:

- für Kochlehrlinge 22. Oktober bis 8. Dezember 1973
- für Köchinnenlehrlinge 22. Oktober bis 15. Dezember 1973.

Die Betriebsinhaber sind gebeten, die Lehrverträge für die in der Zeit vom Frühjahr 1973 bis jetzt eingestellten Kochlehrlinge oder Köchinnenlehrlinge dem zuständigen Amt für Berufsbildung (den Aemtern) einzureichen. Die Anmeldung zum Fachkurs erfolgt ausschliesslich durch die kantonalen Aemter für Berufsbildung.

Nachträgliche Lehrabschlussprüfungen

Im Rahmen der interkantonalen Fachkurse besteht erneut für eine Anzahl von angelernten Köchinnen und Köchen die Möglichkeit zur Vorbereitung auf die nachträgliche Lehrabschlussprüfung im Koch- oder Köchinnenberuf. Auskünfte über die interkantonalen Fachkurse und die notwendigen Lehrvertragsformulare (mit Leistungsheft und Arbeitszeitkontrollbuch) sowie eine nachträgliche Lehrabschlussprüfung erhalten Sie bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigsstrasse 34, 8002 Zürich (Tel. 01/36 72 22).

Schweiz. Konferenz der Hotelfachschulen

Unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, J.-P. Blanc von der Hotelfachschule Genéve, tagte vor kurzem die Konferenz auf dem Mt. Pélerin. Vertreten waren die gewerblichen Fachschulen von Lausanne (P. Barraud), Luzern (Dr. F. Portmann und E. Gianella), Zürich (W. Hammer) und Glion (W. Quenon und M. Rochat) sowie die Schulhöfen des Berner Oberlandes (H. Egli und A. Rohrer) vertreten. A. Rohrer vertrat gleichzeitig den SHV, Fr. M. Zehnder den SWV.

IGEHO, du 16 au 22 novembre 1973

La branche de l'hôtellerie et de la restauration gaspille-t-elle un temps précieux?

Aussi provocateur qu'un avertissement retentit ce titre de la première des journées d'information IGEHO qui, du lundi 19 au jeudi 22 novembre 1973, accompagneront le 5e Salon international de la restauration collective, de l'hôtellerie et de la restauration organisé du 16 au 22 novembre dans les halles de la Foire Suisse d'Echantillons à Bâle.

C'est de cuisine et d'économat qu'il est question dans les conférences des deux premières journées d'information patronnées par l'Association suisse de la restauration collective. Elaborées par des personnes expérimentées, elles traitent de façon très proche de la pratique des possibilités de rationalisation; économie de temps et d'argent par une utilisation judicieuse et objective de toutes les possibilités qui s'offrent de nos jours. Produits frais prêts à la cuisson – congelateurs – achat rationnel de viande – plats cuisinés en emballage Alu – plats cuisinés congelés – décongélation des produits congelés: tels sont les mots clés de la première journée. De l'organisation – planification – rationalisation, sous le signe de la «convenience», en passant par les méthodes et les plats pour la préparation de repas précuisinés jusqu'à la question «Cela peut-il se faire aussi sans disposer de sa propre cuisine?»,

voilà l'éventail des thèmes de la deuxième journée.

La construction hôtelière

La troisième journée organisée par la Société suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (mercredi 21 novembre) est consacrée au problème de la construction dans la branche de l'hôtellerie et de la restauration: établissement du projet de construction par le maître d'œuvre – contrat à passer avec l'architecte – budget et contrôle des frais de construction – situation juridique du maître d'œuvre face à l'architecte et aux maîtres d'état – questions du financement.

Les soins du linge

Les exposés de la quatrième journée, patronnée par la Société suisse des hôteliers (jeudi 22 novembre), ont trait aux soins du linge, en particulier aux possibilités, aux avantages et aux conditions que doivent remplir les buanderies centrales en tant qu'auxiliaires de rationalisation. Les conférences seront traduites simultanément en allemand et en français. Les cartes de participation au prix de 50 francs par jour (y compris l'entrée à la Foire et le catalogue) peuvent être retirées aux guichets des journées d'information.

Une alimentation saine

Indépendamment des journées d'information IGEHO proprement dites, la Société suisse des cuisiniers a de nouveau prévu, le samedi 17 novembre, une journée d'information pour ses membres. D'autres manifestations annexes, la démonstration spéciale «Alimentation saine» réalisée par la Régie fédérale des alcools, sont en préparation.

Konstituierung des Vorstandes

des Groupement des Hotels aller-ersten Ranges der Schweiz

Nachdem die Herren Georges Hangartner (Präsident) und Otto Sutter (Sekretär/Quästor) statutarisch aus dem Vorstand ausgetreten sind, sieht die Neukonstituierung wie folgt aus:

Präsident:
Paul O. Joss, Merligen
Vizepräsident:
Richard A. Lendi, Genéve
Sekretär/Quästor:
Emanuel Berger, Interlaken
Beisitzerin:
Frau Anne-Marie Gauer, Bern
Propaganda (ohne Ambiance):
Eric E. Glattfelder, Luzern
Ambiance:
Ernst A. Scherz, Gstaad
Verhandlungen Citel/Space Bank,
Unterschriftenangelegenheit:
R. A. Bärtschi, Zürich

Hotellerie und ungerechtfertigte Preiserhöhungen

Fortsetzung von Seite 1

zwischen den einzelnen Betrieben, sondern auch in Form einer aggressiven Auslandskonkurrenz anderer alter und junger Fremdenverkehrslander sowie der Substitutionskonkurrenz des «Häbergement complémentaire». Zu einer wesentlichen Verschärfung dieser beiden Konkurrenzformen führt die gegenwärtige Währungslage, welche die Touristen aus «Abwertungsländern» zunehmend zum Ausweichen auf ausgesprochene «Billigpreisangebote» veranlasst. Man muss sich schon darüber im klaren sein, dass – vom Markt her betrachtet – die Möglichkeiten zur Durchsetzung ungerechtfertigter Preiserhöhungen in der Hotellerie eher zu beurteilen sind. Nicht umsonst beziehen sich die Reklamationen aus dem Publikum, bei denen übrigens der Anteil des Gastgewerbes seit Wochen zurückgeht, vor allem auf Verpflegungs- und Nebenleistungen und nur zu einem sehr kleinen Prozentsatz auf die Beherbergung.

Zweck der Preisüberwachung

Die Preisüberwachung bezweckt weder eine Nivellierung der Leistungen noch irgendwelche strukturelle Nebenwirkungen. Sie ist im wesentlichen ein ein-kommens- und konsumentenpolitisches Instrument, das die übrigen Konjunkturdämpfungsmassnahmen des Bundes sinnvoll ergänzen soll. Die Preisüberwachung ist aber kein Blitzableiter für aufgestaute Aggressionen und geht nicht auf billige Erfolge aus. Sie wird ungerechtfertigte Preiserhöhungen dort bekämpfen, wo sie nachweisbar auftreten und Unruhe stiften. Dies scheint – nach den bisherigen Erfahrungen zu schliessen – in der Hotellerie bis jetzt nur in sehr bescheidenem Ausmass der Fall gewesen zu sein.

Dr. Richard Schwertfeger

Rationalisierungsprogramm SHV/SWV

Die Tiefkühlung im Hotel- und Restaurationsbetrieb

Dieser Kurs vermittelt alle Kenntnisse über das richtige Einfrieren frischer Lebensmittel im eigenen Betrieb und über das industrielle Tiefkühlsortiment sowie das Auftauen und Zubereiten tiefgekühlter Menukomponenten auch in speziellen Geräten, wie Mikrowellenofen und Convectoromat.

Datum: Donnerstag, 20. September 1973, Kurs Nr. 35
Zeit: 09.30 bis zirka 17.00 Uhr
Ort: Kongresshaus Zürich, 8000 Zürich
Teilnehmer: Betriebsleiter, Küchenchefs
Kursgeld: Fr. 80.– einschliesslich Mittagessen und Dokumentation
Organisation: Schweizer Hotelier-Verein
Schweizer Wirtverband
Schweizerisches Tiefkühl-Institut
Kursleitung: Abteilung für berufliche Ausbildung des Schweizer Hotelier-Vereins
Thematik: Auszug aus dem Stoffprogramm:
– Tiefkühlgeräte und -einrichtungen
– Pflege und Unterhalt
– Verpackungsmaterialien
– Kalkulation
– Planungs- und Organisationsfragen im Zusammenhang mit der Tiefkühlung

Planung und Organisation der modernen Reinigung im Gastgewerbe

Eine Reinigungsorganisation aufbauen oder anpassen, Checklisten und Arbeitspläne erstellen, Tages-, Wochen-, Monats- und Jahrespläne ausarbeiten und die Kosten der Reinigung ermitteln, sind Aufgaben des Reinigungsverantwortlichen, welche viel kostbare Zeit und Geld verschlingen. An diesem Kurs erhalten die Teilnehmer Ratschläge und Hinweise, wie solche Probleme am rationellsten gelöst werden können. Auch wird die Technik der Handhabung von Geräten und Maschinen sowie deren Einsatz eingehend demonstriert.

Datum: Dienstag, 2. Oktober 1973
Kurs Nr. 36 (A)
Zeit: 09.45 bis zirka 16.30 Uhr
Ort: Kurscenter für Gebäudeunterhalt
9542 Münchenwil TG
Teilnehmer: Betriebsleiterinnen, Gouvernanten
Kursgeld: Fr. 65.– inkl. Transport von Bahnhof Wil bis Kurscenter, Mittagessen und Dokumentation
Organisation: Schweizer Hotelier-Verein
Schweizer Wirtverband
Firma Sutter AG, Münchenwil
Kursleitung: Abteilung für berufliche Ausbildung des Schweizer Hotelier-Vereins
Thematik: Auszug aus dem Stoffprogramm:
– Organisation der Reinigung
– Wirtschaftliches Einlaufen
– Reinigung textiler und homogener Bodenbeläge
– Teppichdesinfektion
Anmeldung: Untenstehender Abschnitt einsenden an:
Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Frau U. Jakob
Monbijoustrasse 31, 3000 Bern

hier abtrennen

Anmeldung

Ich melde mich für folgenden Kurs an und bitte Sie, mir zu gegebener Zeit die nötigen Unterlagen zu senden.

- ☐ Kurs Nr. 35 vom 20. September 1973
☐ Kurs Nr. 36 vom 2. Oktober 1973

Name: _____ Vorname: _____
Stellung im Betrieb: _____
Betrieb: _____
Postleitzahl, Ort: _____
Telefonnummer: _____

Griechenland

Der Schweizer Verband alkoholfreier Gaststätten führt vom 10. bis 14. September 1973 eine Studienreise nach Griechenland durch. Es sind verschiedene Ausdrucksformen der griechischen Persönlichkeit des griechischen Gastgewerbes vorgesehen, und die Betriebsbeschreibungen werden wieder neue Anregungen geben. Auch touristisch bietet diese Reise ganz ausserordentliche Höhepunkte.

- Nachtessem im besten Restaurant Athens mit Blick auf das Ägäische Meer
- Grosse Stadtfahrt in Athen mit Besuch der Akropolis
- Mittagessen im pittoresken Fischerhafen von Tourkioimano
- Fahrt zum Kap Sounion zum Besuch des Marmortempels des Meeresgottes Poseidon
- «Athen by night» mit Auftritt zum «Mont Parnes» und dem Besuch von zwei typischen griechischen Tavernen
- Mittagessen im «Tower» von Athen mit herrlichem Rundblick
- Flug nach Rhodos über die vielfältige griechische Inselwelt
- Nachtessem in der Taverna des Miramare-Beach-Hotels
- Dorfzeit in Salakas
- Fahrt nach Lindos, dem schönsten Ort der Insel
- Bade Gelegenheit auf Rhodos

Den Mitgliedern des SHV, des SWV, der AGAB und des SKMV steht auch diese Reise wieder zur Teilnahme offen. Auskunft und Reiseprogramm durch den SVAG, Mainaustrasse 15, 8008 Zürich.

Zu Beginn der Tagung wurden die Sitzungsteilnehmer von J.-D. Bosshard, Direktor des Ausbildungszentrums für Gewerbeschüler in Vevey, empfangen. Anschliessend erfolgte ein Rundgang durch das moderne Schulgebäude, von dessen neuzeitlichen Einrichtungen alle Teilnehmer beeindruckt waren. Zusammen mit Vertretern der Prozeßanfabrik Langenthal wurde das weitere Vorgehen zur Realisation einer Daserie über Herstellung, Verwendung und Pflege von Porzellan besprochen. Mit dieser Daserie soll ein modernes Schulungsmittel für die schweizerischen Hotelfachschulen kreiert werden.

An der internen Sitzung wurden folgende Themen behandelt:

- Weiterleitung des überarbeiteten «Carnet de stages» an den EUHOFA-Kongress von Tegernsee
- Redaktionelle Überarbeitung der Ausbildungsprogramme für Küche, Service und Administration
- Festlegung des Betriebsbeitrags für den einzelnen Stagiare

Die nächste Tagung der Konferenz findet am 25./26. September in Lausanne statt.



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

Hans Weissenberger

ehem. Direktor des Hotels Glockenhof, Zürich, und Mitglied des Zentralvorstandes SHV von 1950–1956 am 30. Juli 1973 im Alter von 83 Jahren verstorben ist.

Wir versichern die Trauerfamilie unserer herzlichen Anteilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes, der Zentralpräsident
Charles Leppin

Trauerdienst und Beisetzung finden am kommenden Freitag, 3. August 1973, um 14.30 Uhr, in der St.-Anna-Kapelle in Zürich statt.

Eine Würdigung der Verdienste des Verstorbenen um die Schweizer Hotellerie erfolgt in der nächsten Ausgabe.

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition: Mario D. Togni

Rédaction allemande:

Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

annonces et abonnements:

Paul Steiner (vente)

Dora Artoni (administration)

Hôtel-Revue

Casse postale, 3001 Bern

Tél. 031 / 25 72 22

Les articles publiés n'engagent que la responsabilité de leur auteur.

Touristensommer 1973

Was kostet es?

Wie steht es gegenüber dem Vorjahr? In einer Umfrage, diesmal nicht bei Verkehrsbüros und Hotels, sondern bei typischen Touristenausschüßern und bei Uhren- und Souveniergehäftchen, wollten wir herausfinden, wohin der Trend geht. Die Umfrage erfasste neben den unten angeführten Ausschüßern Geschäfte in Bern, Interlaken, Brienz, Luzern, Brunn, St. Gallen, Pontresina und Zermatt.

Wird das Motto «Gedämpfter Optimismus» für das Fremdenverkehrsjaht 1973 zutreffen? Ist es mehr gedämpft als optimistisch? Es ist noch zu früh, um bereits Urteile fällen zu können. Der Herbst friert die Statistiken oft noch ganz anders zurecht. Wir haben Ende letzter Woche da und dort den Finger an die Schlagadern des Touristenstroms gelegt, um festzustellen, ob der Puls langsamer geht als letzten Sommer. Die sehr summarischen Angaben erlauben es nicht, Schlüsse zu ziehen – um so mehr als der Inländer-Ausflugsverkehr eingeschlossen ist – sie mögen aber doch ein Indiz sein für den zu erwartenden Abschluss der Sommersaison 1973.

Wie sind die Besucherzahlen gegenüber 1972

Aareschlucht: Juni um wenige Besucher besser, Juli gleich.

Beatushöhlen: eher etwas besser. Schnitzerschule Brienz: gleich. Bundeshaus: gleich. Gegenwärtig bis zu 200 Personen pro Führung. Schaukaseri Grüyères: wesentlich weniger. Gietschergarten Luzern: überdurchschnittlich gut. Juni rund 6000 Besucher mehr, im Juli wird eine Zunahme von rund 4000 erwartet. Panorama Einsiedeln: leichte Zunahme. Bundesbriefarchiv Schwyz: gleich. Stiftsbibliothek St. Gallen: gleich. Schloss Arenenberg: eher leichter Rückgang. Via Mala Schlucht: Zunahme, wie jedes Jahr. Nationalpark: gleich.

Es sind sehr viele Kunden im Laden...

Die Aussagen der Geschäftsleute bestätigen, dass anzahlmässig ungefähr gleich viele, wenn nicht sogar mehr Touristen als vergangenen Sommer zu verzeichnen sind. Nur rund ein Sechstel der Befragten stellt einen spürbaren bis wesentlichen Rückgang an Kunden fest. Zum Teil wird das doch mehrheitlich wahrgenommene Ausbleiben von Amerikanern durch andere Nationalitäten und insbesondere von den Schweizern wettgemacht. In vielen Läden wurde bisher der

gleiche Umsatz erzielt, obwohl bemerkenswert weniger teure Sachen verkauft wurden, was also eine grössere Kundenzahl voraussetzt. «Eher mehr» wird von einigen Geschäften angegeben.

... aber sie nehmen keine teuren Sachen mehr mit

Fast einmütig wird der Trend zur billigen oder zumindest billigeren Ware festgestellt. Es verkauft sich nicht mehr so gut und so leicht wie früher. Immer noch gibt es Amerikaner, die einfach dies oder jenes haben wollen und nachher bezahlen. Der Grossteil ihrer Landsleute ist vorsichtiger und preisbewusster geworden. Überall, wo der Amerikaner einkauft, fragt er heute zuerst nach dem Preis und rechnet um. Er will nicht mehr unbedingt eine Schweizer Uhr haben, sondern eine Schweizer Uhr für 30 bis 40 Dollar. Auch die grossen Schnitzwerke finden wesentlich weniger Abnehmer. Wurde bisher eine Tischdecke für den Essstisch gekauft, so tut es jetzt eine für das Salontischchen. Es wird, was früher nicht der Fall war, verglichen und von Geschäft zu Geschäft gewandert, ja sogar das Markieren wird versucht.

Der amerikanische Felsen zerbröckelt zu Sand

Am empfindlichsten von einem Rückgang betroffen scheinen auf Grund unserer Umfrage – und das ist nicht verwunderlich – jene Geschäfte in Luzern und Interlaken, die bisher vor allem mit den Amerikanern rechneten. In der Zentralschweiz sind es Uhren- und Schmuckgeschäfte, die im Touristengeschäft Einbussen in der Höhe der Dollarabwertung registriert haben. Die üblichen Souvenirs und Stickerchen scheinen immer noch den gleichen Absatz zu finden, wenn auch in kleineren Portionen. In Interlaken verzeichnen auch die Souveniergehäfte fallende Tendenz.

Nicht schlecht, nur realistisch

Für die beiden Grossen, Bucherer und Gübelin, trifft nicht ganz zu, was auf andere Geschäfte dieser Branche. Zwei kauft auch bei ihnen der Amerikaner nicht mehr so teure Sachen (abgesehen von der nach wie vor sehr kaufkräftigen Schicht). Sie können jedoch diesen Rückgang durch die Umsatzsteigerung bei anderen Nationalitäten und vor allem bei der einheimischen Stammschaft aufheben. Als sehr guter Kunde wird der Japaner gelobt. Der PR-Chef von Bucherer sieht einfach eine gewisse Normalisierung der Lage. Nach seiner Ansicht darf im Touristengeschäft nicht von schlechten sondern nur von realistischen Zahlen gesprochen werden. Der Kunde reist dem Verkäufer nicht mehr die Waren zu allen Preisen aus der Hand. Da er geld- und preisbewusster geworden ist, will er wissen, was er kauft. Er ist sozusagen auch souveränbewusster geworden. Man muss sich wieder mehr Mühe geben zu verkaufen. Dass vom Verkäufer mehr an Zeit und Beratung investiert werden muss, um die gleichen Resultate zu erzielen wie im Vorjahr, erwähnen fast alle Befragten.

Häufig war auch die Bemerkung zu hö-



Ihn anschauen kostet sie (noch) nichts, in Gips oder Holz nach Hause tragen jedoch wesentlich mehr als letztes Jahr, denn nun hat auch der Dollar den Speer zwischen den Rippen.

ren, es kämen mehr Jugendliche als früher ins Geschäft. Sie kaufen meist nur kleinere Dinge und lassen es manchmal beim Anschauen bewenden. Wer weiss, bei guter Bedienung finden sie vielleicht später mit mehr Geld den Weg wieder zurück.

Erfreulich: Sie sind zufrieden

Allgemein ist es erfreulich festzustellen, dass Zufriedenheit herrscht. Das Wort «katastrophal» haben wir nur ein einziges Mal gehört. Richtig beklagt haben sich nur drei von zweiundzwanzig Betrieben. Weitläufiger passte die Aussage zum Motto «Gedämpfter Optimismus». «Es wäre undankbar, jedes Jahr mehr zu erwarten. Man dürfte ja nicht immer mit einer Zunahme rechnen. Bisher ging es immer gut und man meinte es müsste stets so sein, nun muss man halt zur Kenntnis nehmen, dass dem

nicht so ist. – Andere Jahre ging es einfach zu gut.» Das war ungefähr der Tenor der Meinungen.

Aber der Sommer 1974 steht uns noch bevor

Inwieweit dieser Abriss auf die Hotellerie zutrifft, wollen wir bis Ende der Saison dahingestellt sein lassen. Einen ist gewiss heute schon allen klar: Der Amerikaner hat einen Schock erlitten, als er hier drastisch erleben musste, wie wenig sein Dollar noch wert ist. Uns wird es sehr grosse Bemühungen und eine äusserst vorsichtige Preispolitik kosten, die Auswirkungen dieses Schocks auf den Sommer 1974 einzudämmen.

Besten Dank für die überall freundlich gewährte Auskunft. Kein einziger Betrieb hat uns abgewiesen.

Maria Küng



Der Amerikaner. Wer da glaubte, es sei und bleibe so, sieht seinen Fels bedenklich wanken. (Amin 70)



Aujourd'hui: Monsieur Jean-Charles Bürky, directeur général de Berotel S.A., Genève

Le MATEL, un nouveau type d'hôtel automatisé

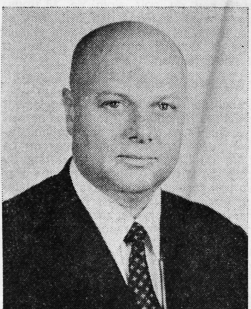
HOTEL-REVUE: Vous dirigez un bureau d'études et de réalisations hôtelières, Berotel; dans quels secteurs vous êtes-vous spécialisé?

Nous formons un groupe de trois sociétés: Berotel d'abord, une équipe d'ingénieurs spécialisés, chacun dans sa branche, pouvant couvrir toutes les parties intéressant le tourisme et l'hôtellerie, de la conception de l'urbanisation jusqu'à la mise en marche des hôtels, soit une vingtaine de collaborateurs permanents qui ont tous plus de 12 ou 15 ans d'activité dans cette partie. Depuis 1968, notre expérience porte sur 52 000 chambres d'hôtel dans 23 pays, ce qui signifie que nous sommes probablement en Europe le bureau le plus performant au point de vue pénétration. Ces travaux sont complétés par une société d'équipement hôtelier et par une société de gestion hôtelière – nos clients étant plus des financiers, promoteurs et autres groupements d'intérêts que des hôteliers auxquels viendra bientôt s'adjoindre une société de financement.

Ainsi, nous aurons prochainement une intégration verticale complète, puisque notre bureau d'études urbanise, planifie et construit; la société d'équipement aménage intégralement ses hôtels; la société de gestion prend le directeur et le management des établissements pour le compte de tiers; la société de financement s'occupera de tout le problème financier. Nous pouvons donc intervenir à n'importe quelle phase d'un programme de développement hôtelier ou touristique, en vendant notre «know-how» sous forme d'études (expertises, promotions, planification, réalisation, financement, commercialisation, gestion).

Dans quelle mesure une organisation comme la vôtre peut-elle aider les petits hôteliers?

Je pense que nous sommes utiles aux petits hôteliers à travers l'expérience



acquise dans les grands ensembles (pas moins de 500 chambres). Car nous avons fait des recherches poussées sur la rationalisation, l'organisation interne, sur tout ce qui permet de procéder à des économies sur le plan de la gestion, de diminuer la masse des frais généraux, autant d'éléments absolument indispensables dans l'industrie hôtelière. Or, les résultats de nos études peuvent faire l'objet d'une extrapolation pour les petits hôtels. Dans cette ligne, je crois que nous sommes très utiles dans la petite hotellerie qui ne sait pas exploiter encore toutes les combinaisons que lui offre la technique la plus moderne dans l'hôtellerie de masse. La petite hotellerie suisse, surtout, aurait besoin de consulter des bureaux-conseils car, par rapport à l'étranger, où il ne se crée plus de nouvelles installations touristiques et hôtelières sans le conseil de spécialistes, la Suisse est retardée dans la rénovation de son équipement d'hébergement.

Encouragez-vous la collaboration inter-hôtels?

Nous encourageons pleinement cette formule, car nous pensons que tout ce qui peut amener la diminution des frais généraux d'un hôtel doit être envisagé et appliqué. Il faut prévoir la création de sociétés de services multiples, de la buanderie collective à la préparation des

pommes frites de toute une région, en passant par le nettoyage d'un hôtel par des sociétés spécialisées, ceci à titre d'exemples.

Vous avez planifié plusieurs milliers de chambres; en fonction des divers types de clientèle; que doit offrir une chambre d'hôtel moderne?

Les créneaux qui s'ouvrent dans le monde de l'hôtellerie sont extrêmement divers; aux différents types de tourisme correspondent des types de chambre. On construit de moins en moins d'hôtels polyvalents et de plus en plus d'hôtels spécialisés, réservés à une clientèle donnée que l'on connaît avant d'édifier l'hôtel et que l'on sait comment attirer: c'est tout le problème de la commercialisation dirigée sur une masse de clients, déterminée d'avance. Pour schématiser, il y a la clientèle de vacances qui vit partiellement dehors (au soleil) et qui demande surtout une salle de bains très confortable; la clientèle du tourisme de ville et d'affaires qui demande, en plus d'une chambre confortable, des services généraux très diversifiés et complets; quant à l'homme d'affaires en tant que tel, nos études ont prouvé que c'est un homme qui passe relativement peu de temps dans la chambre à coucher et beaucoup plus dans sa salle de bains, là où précisément nous portons nos efforts.

Vous avez mis au point un nouveau concept, le MATEL; en quoi consiste-t-il?

Le MATEL (contraction de «Automatic Hotel») est un type très nouveau d'hôtel automatisé, d'une gestion facile, ce qui se traduit par un chiffre significatif pour les hôteliers: 0,1 employé par chambre. Par rapport aux établissements qui utilisent actuellement le moins de personnel, 0,4 ou 0,5 employés par chambre, c'est une performance. Le MATEL est un hôtel particulièrement confortable, par sa chambre (32 m²) et sa chambre de bains (3,70 m²), d'un entretien extrêmement facile, dans lequel la mécanisation est très poussée. Il n'offre aucun service en chambre et ne comprend en principe pas de restaurant intégré. Nous avons développé, avec la Compagnie générale d'automatisation à Paris, l'automatisation même de cet hôtel qui, idéalement, doit être construit sous la forme d'une tour, à tous les endroits où il y a une très forte concentration de touristes ou de passagers, occasionnels ou permanents (grandes foires, expositions, congrès), à

une sortie d'autoroute, près des gares routières ou à proximité des aéroports.

A quelle clientèle est-il destiné exactement?

Le MATEL est un hôtel (3 étoiles en France) qui est destiné à une clientèle bien déterminée qui, nous l'avons constaté, attache beaucoup d'importance à un prix de la chambre très bas et à un très bon confort: il s'agit d'hommes d'affaires et de touristes passants, qui voyagent avec très peu de bagages et ne séjournent qu'une nuit. Cette clientèle ne demande à l'hôtelier que des chambres à coucher avec salles de bains, à l'exclusion de tout autre service. Il y a dans le monde un créneau très important pour cette hotellerie. La capacité idéale d'un MATEL atteint de 150 à 180 chambres à deux lits.

Les MATELS ne remplacent pas l'hôtellerie traditionnelle; ils la complètent, précisément dans les endroits où il y a de fortes concentrations, des grands passages de touristes qui séjournent peu de temps. En Suisse, seuls Genève, Zurich et Bâle correspondent aux critères d'implantation d'un MATEL. Toutefois, nous n'avons pas encore offert la formule sur le marché suisse, car nous travaillons sur le plan international.

Cette forme d'hôtellerie n'est-elle pas très anonyme, dépersonnalisée?

Oui, mais il faut savoir ce que le client recherche dans l'hôtel. Celui qui recherche le service et le contact n'est pas notre client et ne s'intéresse pas à la formule MATEL; notre hôtel est très bon marché à la construction, à la gestion et à l'entretien. Par conséquent, il se vend aussi bon marché (30% moins cher à confort égal). Il est, je le rappelle, destiné à une clientèle donnée: des gens qui arrivent à l'hôtel tard le soir, en repartent tôt le matin et qui, jusqu'à présent, fréquentaient des établissements dont ils n'utilisaient aucun des services. Avec le MATEL, ils ont une plus grande liberté de choix.

Nos clients ne réclament donc pas la présence de personnel, mais bien plutôt une chambre très confortable, bien décorée selon des principes modernes, d'un entretien stupéfiant de simplicité. Tout notre effort est porté dans la salle de bains, car nous savons que c'est dans cet endroit-là que notre client passe le plus de temps en état éveillé. Par conséquent, cette impression de dépersonnalisation est largement compensée par le confort qui est offert.

Schweizer auf Reisen

Die Schweizer werden 1973 für Ferienreisen rund 3,8 Milliarden Franken ausgeben.

Rund 3,9 Milliarden Franken – oder 27 Prozent mehr als vor 2 Jahren – wird die schweizerische Wohnbevölkerung 1973 voraussichtlich für Ferien- und Erholungsreisen von mindestens 5 Tagen Dauer ausgeben, wovon knapp zwei Drittel für Reisen ins Ausland. Diese und eine Fülle weiterer Informationen über das Reiseverhalten der Schweizer vermittelt die soeben erschienene, 183 Seiten umfassende Studie Reismarkt Schweiz 1972 des Instituts für Fremdenverkehr an der Hochschule St. Gallen.

Unter der Leitung von Dozent Dr. H. P. Schmidhauser wurden im Rahmen einer Repräsentativumfrage die Reisegeohnheiten von 6000 Personen im Jahre 1972 und die Ferienpläne für das laufende Jahr erhoben. Der Vergleich mit den Ergebnissen der vor 2 Jahren analog durchgeführten Marktstudie erlaubt interessante Rückschlüsse auf Trendentwicklungen und Strukturverschiebungen.

HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



La technique ... et l'imagination au service de l'hôtellerie

Nous avons eu récemment la possibilité, en compagnie d'autres intéressés - dont de nombreux hôteliers vaudois -, de visiter le Grand Hôtel de Territet, cet établissement de 500 lits, qui dirige, avec le dynamisme et l'audace qu'on lui connaît, M. H.-F. Muller. Thème de la visite: la rationalisation dans l'hôtellerie.

Certes, nous étions dans un grand hôtel, qui plus est accueillie beaucoup de groupes; cependant, et nous ne le soulignerons jamais assez, ce qui a été fait ici à l'échelon d'un vaste établissement est souvent réalisable par un groupement de plusieurs petites et moyennes entreprises, dans le cadre d'une station, d'une région ou d'une vallée. Des preuves matérielles de cette affirmation ne manquent d'ailleurs pas pour étayer cette thèse. Étonnante et instructive s'avéra en tout cas cette visite, les participants en conviendront...

Cuisine et production

● Le Grand Hôtel a créé une cuisine de production, seule production rationnelle, qui produit plusieurs fois le volume quotidien ordinairement nécessaire. Les mets ainsi traités sont conservés par stérilisation, pasteurisation, conservation sous vide d'air (vacopack) dans une chambre frigorifique à +5 degrés, surgélation lente, surgélation rapide (en 1 heure au lieu de 24 heures) notamment par le procédé du choc cryogène (azote liquide) à -60 degrés. La durée du stockage est conditionnée par chaque produit; les différentes chambres frigorifiques et de congélation peuvent contenir de 15 à 25 tonnes de marchandises.

● Parallèlement à ces installations, une cuisine-pilote - un véritable laboratoire d'essais - permet d'analyser le comportement des produits, de minuter l'ensemble des opérations, de déguster les produits à différentes phases de la production, d'interpréter les résultats obtenus et d'établir la carte finale. Celle-ci donne des indications détaillées sur les produits employés, la préparation de l'appareil, la cuisson et son minutage, ainsi que sur le procédé approprié de stockage et le temps de régénération. Ces renseignements sont ensuite classés dans une cartouche; chaque produit fait l'objet d'une photo en couleurs.

● Le secteur de la pâtisserie et de la boulangerie est, lui aussi, très rationalisé. Les appareils sont préparés et stockés en grandes quantités, selon des procédés de la cuisine de production; des machines automatisées partagent la pâte, la préparent et forment les petits pains. La régénération s'opère par la cuisson finale dans un connectivator; on parvient ainsi en 3 minutes à cuire 600 petits pains et croissants, d'une façon uniforme sur le prix actuel de la petite boulangerie de l'ordre de 50 à 60 %! Toutes les tourtes biscuits et tourtes glacées sont préparées à l'avance, congelées, régénérées en quelques minutes et décorées au dernier instant. Selon les expériences effectuées au Grand Hôtel, il est possible de stocker des articles de boulangerie et de pâtisserie dans un congélateur durant 3 mois, sans altération.

● Quant au traditionnel lunch-provision en cabas, il est avantageusement remplacé ici par une boîte-lunch qui se présente d'une manière analogue au plateau servi par Swissair dans ses avions. Le système permet en effet de varier la composition des lunchs-provisions; le remplissage, avec dessert et boisson, est standardisé. A signaler l'emploi, fort utile en l'occurrence, d'une machine à beurrer les sandwiches.

Service et vente des boissons

● La vente d'une boisson selon le système traditionnel nécessite plusieurs déplacements du sommelier: présentation de la carte, prise de la commande, tipage et présentation de la commande au buffet, réception de la commande, service au client, présentation de la note et encaissement. Par ailleurs, la vente des vins en bouteille de 7 l oblige souvent plusieurs clients de prendre la même boisson. C'est la raison pour laquelle le Grand Hôtel a innové en introduisant une vente d'unités/personnes (1 bouteille par personne) qui permet un meilleur débit, un stock par sommelier et, pour une même table de clients, plusieurs consommations. Une partie du stock (ou de l'assortiment de chaque sommelier) se trouve à la salle à manger, l'autre (qu'il s'agisse de boissons réfrigérées ou non réfrigérées) est placée sur un chariot de vente. Avantages: débit instantané, service

Les jolies colonies de vacances...

Cet article (connu) nous permet de signaler que le canton de Fribourg a enregistré plus de 250 000 nuitées d'enfants en 1972 (186 750 en 1968 déjà). Ce secteur du tourisme fribourgeois a donc connu un développement considérable ces dernières années; il est d'ailleurs probable que cette expansion se poursuivra à l'avenir... et dépasse la longévité de la chanson! Cette clientèle, qui fait sourire d'aucuns - et parmi eux ceux qui ont le raisonnement court -, constitue la clientèle potentielle de demain. Mais, aujourd'hui déjà, sait-on que la dépense journalière d'un enfant en colonie peut être estimée à 22 francs? Dans le canton de Fribourg, cela représente donc une dépense totale de l'ordre de 5,5 millions de francs!

ultra-rapide à l'arrivée du client, encaissement immédiat, standardisation des prix.

● L'établissement montreuais a également installé un local d'embouteillage pour la fabrication de ces boissons unitaires, qui se présentent en caissettes de 10 bouteilles (une couleur par prix). Chaque sommelier est responsable de son stock, qu'il réapprovisionne deux fois par semaine; il l'achète et le vend lui-même, d'où suppression de tout contrôle. Ces nouveaux moyens de service et de vente ont permis d'augmenter sensiblement le chiffre d'affaires.

● Un self-service complet, destiné aux sommeliers, est en préparation pour accélérer le service; c'est le principe même du self, mais ce sont les employés qui se déplacent, et non les clients. Il sera également destiné aux buffets et aux petits-déjeuners. Cette organisation rationnelle devrait permettre de réduire de moitié l'effectif du personnel de service.

Gestion et ordinateur

Selon M. Muller, «de nombreux spécialistes cherchent actuellement à convaincre l'hôtelier que la gestion par ordinateur ne pose plus de problème et qu'elle devrait être adaptée par tous les établissements de moyenne et grande importance. Or, l'on constate que l'ordinateur manque de souplesse; en effet, toutes les variations de programmation nécessitent souvent un parcours complet des unités en mémoire, ce qui retarde considérablement le travail très rapide qu'est censé accomplir l'ordinateur.»

Les données statistiques et numériques ne sont pas encore assez nombreuses par rapport aux données variables, d'où nécessité de travailler, au premier échelon, sur des machines périphériques, soit conventionnelles, soit à cartes perforées ou bandes magnétiques. En termes pratiques, cela signifie qu'une caissière doit être munie d'une calculatrice autonome lui permettant d'établir les factures instantanément, sans avoir recours à l'ordinateur (comme au P.M. St-Jacques, à Paris, par exemple); il en va de même pour les factures concernant le restaurant. «Ce procédé», déclare M. Muller, «s'applique à tout établissement où des actions instantanées (comme la présentation d'une facture au client) surgissent, donc dans tous ces établissements de plus de 500 lits.»

● Par contre - ainsi qu'il nous en fait la démonstration pratique avec une machine Olivetti 770 - l'ordinateur s'avère d'une grande utilité pour l'établissement des décomptes de salaires, la comptabilité générale et son bouclier, la gestion des stocks, ainsi que pour d'autres secteurs de gestion ne demandant pas de résultats immédiats.

L'industrie au service de l'hôtellerie

On se souvient que les participants au Symposium des Diablerets sur l'hôtellerie saisonnière étaient arrivés à la conclusion que l'une des conditions de sur-

vie et de développement de cette forme d'hôtellerie était constituée par la rationalisation et la collaboration inter-entreprises pour des travaux communs. Les divers aménagements et procédés d'organisation, réalisés au Grand Hôtel de Territet, nous semblent répondre au premier postulat. De plus, la participation de cet établissement au nouveau Centre de production d'Aigle (cf. HOTEL-REVUE No 24 du 14 juin 1973) démontre son esprit d'initiative en matière de coopération.

Le rôle que joue une grande entreprise de l'alimentation dans cette nouvelle société hôtelière souligne, tant s'en faut, l'aspect substantielle, technique sinon matérielle, que l'industrie peut apporter d'une manière générale à l'hôtellerie et à la restauration modernes. Des techniques de pointe - pensons simplement à l'industrie du froid - ne demandent qu'à être vulgarisées et adaptées à nos besoins spécifiques. Elles facilitent même l'introduction d'une «rationalisation discrète», c'est-à-dire derrière les coulisses et loin des regards du client. Mais il est évident qu'un tel choix suppose, au préalable, une certaine attitude de l'hôtelier, caractérisée par un effort d'imagination et une volonté de rationaliser.

Il n'empêche que certaines tâches peuvent être résolues par une collaboration des hôtels d'une station, d'une région ou d'une vallée, sans porter atteinte à certaines expressions d'un individualisme de bon aloi. Des exemples d'application pratique sont d'ailleurs là pour le prouver.

● Les équipements dont nous avons parlé aujourd'hui - cuisine de production, boulangerie, local d'embouteillage, ordinateur - ne sont pas tous totalement au maximum de leur rendement, même dans cet hôtel de 500 lits. Ce chiffre pourrait donc facilement représenter la capacité de 8 à 12 hôtels, qui, réunis en un groupe de collaboration, disposeraient du même matériel d'organisation et de rationalisation. Et avec cela des avantages d'un grand établissement ou d'une chaîne!

L'investissement initial représente une économie matérielle à plus ou moins long terme, car le nombre de partenaires en diminue aussi considérablement les charges. Nous sommes le nombre, organisons notre union et ayons la force. A visiter un grand hôtel, on acquiert une foule de renseignements utiles aux petits hôtels. C'est peut-être la première forme de collaboration.

J. S.

Excursionnisme scolaire

Les écoliers à la ferme

Une «classe» de Chavannes-Renens a débuté, ce 27/28, à la gare de Crosonay.

«C'est une exploitation agricole», tout voir: les cultures, les lapins, les machines, la cuisine, les paysans! («mais qu'est-ce qu'ils sont propres!»). Pédagogie professionnelle et pédagogie terrienne firent que l'on aborda la nature le plus naturellement du monde. Voilà comment on cultive le maïs. Cette machine sert à ceci... On va donner le taureau à la vache... Ils burent du lait tout frais, grimperont dans le cerisier, posèrent des tas de questions et reçurent autant d'explications. Ce fut, ce jour-là, la plus naturelle des courses d'école.

chestre symphonique de Vienne, sous la direction de Carlo-Maria Giulini.

L'Orchestre de Baden-Baden qui vient, comme celui de Monte-Carlo, pour la première fois à Montreux, créera une œuvre du compositeur suisse Rudolf Kelterborn, commande du Festival, et interprétera la septième symphonie de Gustav Mahler.

A Montreux également, deux nouveaux cycles: «Musique et poésie» au Théâtre du Vieux-Quartier, et «Musique et graphisme», avec trois concerts de musique d'avant-garde.

Vevey verra se dérouler, outre le concours Clara Haskil, pour lequel 52 concurrents sont inscrits, deux concours d'orgue au Temple de Saint-Martin et deux concerts au théâtre avec les orchestres de chambre de Lausanne et de Belgrade.

Bientôt le Festival de musique de Montreux

(ATS) Le 28e Festival international de musique de Montreux-Vevey se déroulera du 31 août au 30 septembre dans la nouvelle salle de la Maison des congrès de Montreux.

Il s'ouvrira avec la neuvième symphonie de Beethoven et se poursuivra avec le «Nouvel Opéra» de Dvorak, la «Pathétique» de Tchaïkovsky et la «Fantastique» de Berlioz. Ces chefs-d'œuvre seront interprétés par l'Orchestre de l'Opéra de Monte-Carlo et l'Orchestre de la Suisse romande, sous la direction de Lorvo von Maticic. René Klopstein et Wolfgang Sawallisch, avec comme solistes Henryk Szeryng, Philippe Entremont et le «Beaux-Arts Trio de New-York».

Après un concert Mozart par l'Orchestre de chambre des Wiener Symphoniker, le second cycle des concerts symphoniques se partagera entre l'Orchestre du Suedwestfunk de Baden-Baden et l'Or-

Fête de la Montre et Braderie du 125e anniversaire de Neuchâtel

A la Chaix-de-Fonds, la République dans la rue!

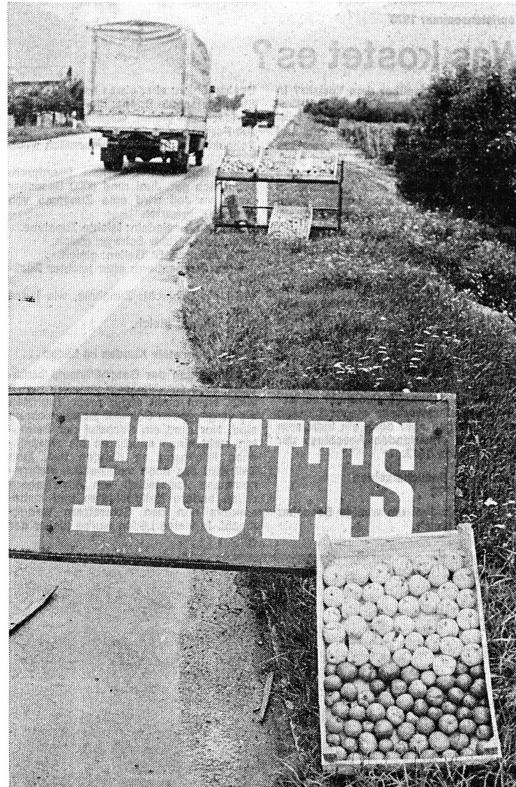
Les 29 février et 1er mars 1848, une colonne révolutionnaire, avec républicaine partit de La Chaix-de-Fonds, brochant d'éléments venus d'Erquol et du Locle, pour, sous la conduite d'un horloger militaire, Fritz Courvoisier, monter jusqu'au Col de la Vue-des-Alpes (dans la neige jusqu'au genou), descendre sur le Château gouvernemental, le prendre et... changer de gouvernement. Tout se fit alors à partir de la ville la plus peuplée du canton, même la constitution, élaborée par Alexis-Maria Piaget.

On a célébré l'événement en 1898, en 1948, en 1964 l'entrée de Neuchâtel dans l'alliance confédérale (150e anniversaire) et, en 1973, le 125e anniversaire. La Fête de la Montre, prétend à juste titre que la «révolution» a été faite par le peuple, c'est par le peuple qu'elle devait être faite!

C'est pourquoi toute la fête 1973 sera vouée aux fastes républicains. Elle commencera le vendredi 31 août déjà par l'envoi de la 23e braderie tout le long de l'avenue Léopold-Robert, ceci jusqu'au

samedi soir, pour retrouver le dimanche la Fête de la Montre proprement dite. Citons, en particulier, le cortège des enfants du samedi «République, nous voici!», puis le corse fleur, historico-folklorique du dimanche: «Nous, ceux de la République.» Cette grandiose fresque en mouvement, succession d'images et d'Épinal, pour la plantation de l'Arbre de la Liberté en 1792 à la Place des Victoires de La Chaix-de-Fonds et ira jusqu'à le Corbusier en passant par les trois «Mobs» de 70, 14, 39, les Bourbakis, et le reste.

Il s'agit donc bien d'une de ces grandes fêtes patriotes et villageoises que La Chaix-de-Fonds sait si bien organiser, à laquelle elle convie tous ses amis, voire ses ennemis, qui verront que, si elle a pu être l'élément moteur de la révolution de 1848, elle est encore la première à la fêter... pour mieux la défendre s'il était besoin, mais les temps sont révolus, et la démocratie a si bien fait ses preuves qu'il est inutile de changer désormais de régime. Mais on ne le savait pas, à la veille du 1er mars 1848!



Sur les routes valaisannes, les touristes peuvent se procurer directement du producteur les fruits de la région. Un système de vente qui a beaucoup de succès. (ASL)

Nouvelles vaudoises

La mer à la montagne

L'inauguration de la piscine d'eau salée à Villars est venue à point nommé démontrer - s'il l'était encore nécessaire - le dynamisme dont font preuve depuis quelques années les responsables du tourisme de la grande station des Alpes vaudoises. Les hôtes étrangers, très nombreux cet été, ont appris avec plaisir que l'on n'en resterait pas là et qu'une piscine couverte compléterait prochainement les installations dépendant que la réalisation du golf alpin de 18 trous, commun aux stations des Diablerets et de Villars, progresse rapidement depuis que le Conseil communal d'Ollon a donné le feu vert.

L'accueil de la Côte

L'émulation touristique règne également dans des régions qui jusqu'à ces dernières années ne s'étaient pas particulièrement développées. C'est le cas de La Côte où l'Association des intérêts du cœur de la Côte à Rolle vient de veiller au bon accueil des touristes sur la route de Suisse. Une caravane rouge stationnera durant la haute saison à tour de rôle devant trois grands garages. Les touristes qui s'arrêteront pour faire le plein seront accueillis par une hôtesse et se verront offrir un «cornet» contenant une bouteille de vin blanc, une bouteille de rouge, du jus de raisin et trois petits pains de Rolle. Ce cadeau sera complété par plusieurs dépliants touristiques de la région comprise entre Morges et Coppet.

Optimisme à Château-d'Oex

L'assemblée de l'Office du tourisme de Château-d'Oex a permis de constater les heureux résultats de la politique d'entente des stations des Alpes vaudoises. En effet, selon le rapport annuel, une augmentation de nuitées de 26, 33 % a été enregistrée l'an dernier dans la région; ce qui contraste avec les reculs constatés dans les villes et stations des bords du lac. Dans les hôtels seuls, l'augmentation de 13,58 % est due à la qualité de l'accueil, aux prix et à la valeur des installations mises à disposition; toutefois le nombre des lits d'hôtels n'a pas augmenté.

On souhaite en conséquence à Château-d'Oex qu'une solution rapide soit trouvée dans la transformation du Grand-Hôtel en appartements et studios, comprenant restaurant et salle de congrès, et qu'un nouvel hôtel soit construit sans tarder.

L'attraction touristique no 1

Une fois de plus, le Château de Chillon bat des records. On a fêté le passage vers la mi-juillet de la 100 000e visiteuse et le sort a désigné une charmante personne, l'air japonais, pour être la première fois en Suisse. Ce fut l'occasion pour l'intendant du Château de déclarer que le nombre des visiteurs augmente régulièrement.

Courrier de Genève

Une promenade en plein centre de la ville

En décembre dernier, on avait fait l'expérience de la fermeture au trafic des véhicules, à l'exception toutefois des transports en commun, du centre de la ville. Cet essai s'étant révélé concluant, en dépit de la saison peu propice à la fête, on a décidé de récidiver, en réduisant toutefois le périmètre de fermeture et en procédant à des aménagements de mise en valeur.

C'est ainsi que la rue du Marché et celle de la Croix-d'Or, sont désormais réservées à l'usage exclusif des piétons. On a disposé des bacs à fleurs en bordure de ces artères et les commerçants ont installé des comptoirs en plein air. La circulation a été détournée par la rue de la Rôtisserie et celle de la Madeleine. Le marché, qui se tenait sur cette dernière artère, a été transféré à la place de la Fusterie, elle aussi fermée à tout trafic. Il en résulte une animation fort agréable, comme c'était déjà le cas pour le marché aux fleurs, qui se tient quotidiennement à la place du Molard.

Cette promenade en plein centre de la ville est favorablement accueillie tant par les piétons que par les touristes, mais un peu moins par les commerçants qui redoutent une évasion de leurs chalandes vers les grands négoce périphériques, ou les voitures ont non seulement la possibilité de circuler mais aussi de stationner.

Un deuil à l'Office du tourisme

C'est avec peine que l'on apprend le décès, des suites d'une longue maladie, de Mlle Gerorgette Clerc. Depuis 23 ans, Mlle Clerc travaillait à l'Office du tourisme de Genève, en qualité de secrétaire de direction. A ce titre, elle a été la principale collaboratrice de M. Marcel Nicolle, qui a pu constamment apprécier tant son dévouement que son efficacité de tous les instants. Son départ laisse un vide qu'il sera difficile de combler au secrétariat de la place des Bergues.

Prochain Concours hippique international

Inscrit depuis plusieurs mois au calendrier de la Fédération équestre internationale, le Concours de saut international officiel de Suisse 1973 aura lieu à Genève dans l'enceinte du Palais des Expositions, du 10 au 18 novembre prochain.

Le comité d'organisation, à la tête duquel se trouve le colonel divisionnaire Pierre de Mural et l'Office du tourisme de Genève, sont au travail depuis de nombreux mois pour sa préparation et sa mise sur pied. Cette grande manifestation hippique prolongera ainsi la saison automnale jusqu'aux portes de l'hiver, ce qui ne peut être que bénéfique.

V.



Aus der Zentralschweiz

Vitaparcours in Seelisberg und Engelberg

Dieser Tage können die Verkehrsvereine Seelisberg und Engelberg den Feriengästen die neuerstellten Vitaparcours zur Benützung freigeben.

Schiffahrtsgesellschaft Hallwilersee schuldenfrei

Auch dieses Unternehmen spürte den regnerischen Sommer 1972. In der Personalerbörderung musste gegenüber 1971 ein Minus gebucht werden, hingegen stiegen die Betriebseinnahmen auf 110 575 Franken (100 239 Franken im Vorjahr). Dank diesem erfreulichen Resultat konnte die Fremdschuld von rund 20 000 Franken abgetragen werden, so dass die SGH schuldenfrei in die Saison 1973 schwimmen kann.

Ab August 1973 Luzerner Altstadt autofrei?

Der Stadtrat hat dem Regierungsrat folgendes Projekt zur Realisierung für eine autofreie Altstadt vorgelegt: Parkverbot für die Plätze Kornmarkt, Weinmarkt, unter der Egg, und ein teilweises für den Kapellplatz. Das Befahren der Altstadt soll nur noch zu folgenden Zeiten gestattet werden: 03.00 bis 10.30 Uhr und 12.15 bis 14.30 Uhr. In dieser Zeit müssen die Lieferanten ihre Lieferungen vornehmen, denn der Stadtrat ist bestrebt, Ausnahmewilligungen nur noch für einige wenige Sonderfälle und zeitlich beschränkt abzugeben. Der Stadtrat hofft, die neue Regelung am 1. August in Kraft setzen zu können.

Klewenalp - die Musik ist gratis

Der Verkehrsverein Beckenried und die Klewenalpbahn bereichern das Unterhaltungs- und Ausflugsprogramm neu mit Abendfahrten auf die Klewenalp. Im Hotel sorgt das Duo Kurt Murer-Camenzind, Handorgel, für gemütliche Unterhaltung. Für die Abendfahrten sind die normalen Fahrpreise gültig, die Musik ist gratis.

Europäisches Jugendforum in Luzern

In Verbindung mit schweizerischen Re-

gierungsstellen und dem Europarat in Strassburg beteiligt sich die Schweiz. Verkehrszentrale an einem erstmals in der Schweiz stattfindenden Jugendforum. Diese Veranstaltung, welcher Regierungvertreter aller Mitgliedstaaten des Europarates beizuhören, dient der Verleihung von Preisen an jugendliche Europäer, welche sich an einem internationalen Aufsatzwettbewerb ausgezeichnet hatten. Aus allen beteiligten Ländern trafen ferner Journalisten, Pressefotografen, Film- und Fernsehleute ein. Die Feierlichkeiten fanden im Verkehrshaus bei einem von Kanton und Stadt Luzern offerierten Nachtessen ihren Höhepunkt.

Panoramastrasse Giswil-Sörenberg gesperrt

Die vielbefahrene Panoramastrasse wurde für jeglichen Schwerverkehr (Cars, Lastauto sowie die PTT-Autokurse) wegen ihres schlechten Zustandes gesperrt.

Sommerskifahren

Am Susten - Steingletscher und auf dem Titlis sind die Sommerskiflässe bei ausgezeichneten Schneeverhältnissen in Betrieb genommen worden. Man sieht viele Film- und Fernsehleute auf den Pisten tummeln.



Brief aus dem Tessin

Wandlungen im Tessiner Fremdenverkehr

Eine neue Strömung von der Stadt zum Land ist auch im Tourismus zu beobachten. Wie aus den Berichten des Tessiner Verkehrsvereins hervorgeht, die an der kürzlich abgehaltenen Generalversammlung vorgelegt wurden, stellt diese Neuorientierung den Orten, die vom Fremdenverkehr leben, Probleme. Für die Übernachtungen ging um 5,1 Prozent zurück, wogegen die Anzahl der Gäste zunahm. Das bedeutet, dass die Gäste sich weniger lang im Tessin aufhalten und somit eine Tendenz zum Transitismus besteht. Ausserhalb des Hotelssektors ist der Rückgang weniger stark. Die Übernachtungen in Ferien-

wohnungen und Privatzimmern haben sogar um rund 53 000 zugenommen, diese Zunahme ist jedoch durch einen Rückgang in den Jugendherbergen und auf den Zeitplätzen praktisch annulliert. Diese Zahlen beziehen sich auf 1972, und es scheint, dass die Situation sich in diesem Jahr ändern soll. Statistiken sind jedoch immer etwas heikel: während der Präsident der Tessiner Campingvereinigung eine Million Gäste pro Jahr meldet, weichen die Zahlen des Verkehrsvereins ziemlich stark von diesen Angaben ab. Dabei muss berücksichtigt werden, dass sich der Verkehrsverein für die Statistik auf die Kurtaxe stützt, die für Jugendliche unter 18 Jahren (die auf Campingplätzen zahlreich sind) nicht verlangt wird.

Sport anstatt Folklore

Der Tessiner Verkehrsverein will dem Tourismus ein neues Gesicht geben und in der Propaganda auf das traditionelle Bild des Tessins mit Tessinerinnen in «Zoccoletti» und Fischern, die ihre Netze flicken, verzichten. Es geht nun darum, die modernen Fremdenverkehrszentren, die weniger Vergnügungsmöglichkeiten, aber dafür mehr Ruhe bieten, aufzuzeigen. Die Feriengäste müssen über die Möglichkeiten, Spaziergänge zu machen, Tennis und Golf zu spielen, zu segeln, zu fliegen und zum Fallschirmspringen informiert werden. Die Orte, wo gebadet werden darf, müssen genau bekanntgegeben werden. Ausserdem will der Verkehrsverein des Tessin vermehrt als Winterferienort bekannt machen.

In allen Zeitungen wird über die Verschlechterung der Lebensqualität geschrieben; was jedoch für ihre Wiederherstellung getan wird, erscheint selten in den Zeitungen. Lugano hat nun seinen Gästen mitgeteilt, dass die vielen Strassenarbeiten im Ort für den Bau eines Kanalisationsnetzes durchgeführt werden. Dank dieser Kanalisation soll in der Bucht von Lugano 1976 wieder gebadet werden können.

Für die Hochalpen gibt es Projekte für Wintersportzentren. Der Fremdenverkehr im Tessin geht somit einem Wiederaufschwung entgegen. Es handelt sich nicht nur um Propaganda, die Bevölkerung des Kantons scheint sich bewusst einzusetzen, um diese wichtige Quelle der Wirtschaft neu zu beleben.

tisch auf dem Vorjahresniveau stagnierte und jene ihrer Logiernächte sich sogar um 1,7 Prozent gegenüber dem Mai 1972 zurückbildete.

Eine noch markantere Intensivierung des Fremdenverkehrs wurde im Berichtsmat im engeren Agglomerationsgürtel registriert, zu dem die 14 an die Stadt Zürich unmittelbar grenzenden Gemeinden gehören. Hier betrug die Zunahme der Gästezahl gegenüber dem gleichen Vorjahresmonat 22,4 Prozent, die Steigerung der Übernachtungszahl 14,3 Prozent. Dieser Anstieg ergab sich aus einer Zunahme sowohl der Ausländer- als auch der Inlandfrequenz, wobei die Steigerung der letzteren wesentlich ausgeprägter war.

Es ist dies praktisch das erste Mal seit der Inbetriebnahme der neuen Hotels I. Ranges in der Stadt Zürich im Spätsommer 1972, dass die Beherbergungsbetriebe in der unmittelbaren Stadtumgebung eine Frequenzzunahme verzeichnen. (Also nach nicht einmal einem Jahr!)

Da sie nämlich hauptsächlich als Ausweichquartiere für die Gäste Zürichs gedient hatten, die wegen seinerzeitigen ungenügenden Gastbettenangebots in der Kernstadt eine Unterkunft in ihrer Umgebung suchten, bildete sich nach Erweiterung der Beherbergungskapazität in der Stadt selbst ihre Gästezahl ständig zurück. Angesichts des ungewöhnlichen Gästeandrangs in der Kernstadt konnte sie aber im Mai 1973 zumindest teilweise ihren früheren Marktanteil zurückgewinnen.

Luzern-City

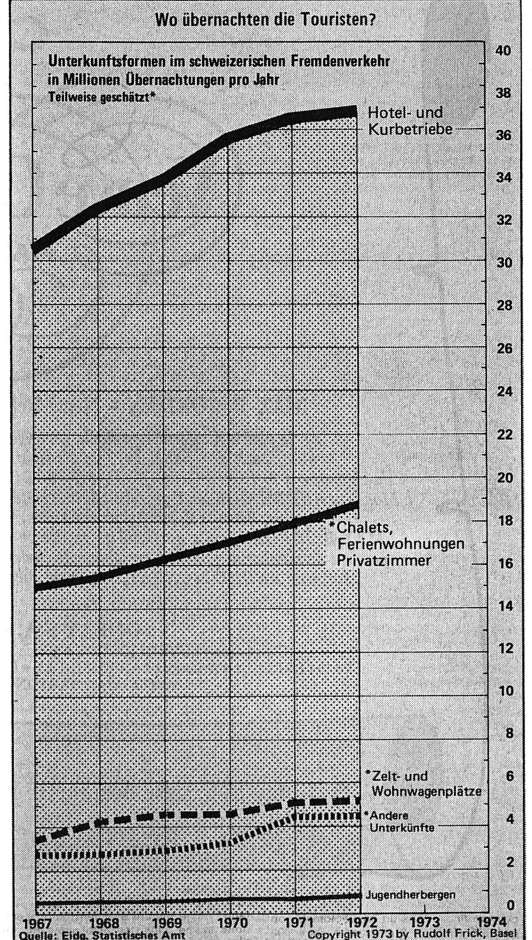
322 000 Logiernächte von Amerikanern im Luzern des Jahres 1980 - diese Prognose wird in der Leitbilduntersuchung über Luzern gestellt, über die wir in der HOTEL-REVUE Nr. 29 berichtet haben. Eine solche Steigerung des US-Fremdenverkehrs (etwa 400 000 Logiernächte mehr als 1972) ergibt sich aus der Verlängerung der bisherigen Wachstumsraten des US-Fremdenverkehrs nach Luzern.

Ob allerdings die Dollarschwäche der Jahre 1972 und 1973 (Schweizer Fremdenverkehrsleistungen wurden für den amerikanischen Gast fast 50 Prozent teurer) die optimistischen Annahmen illusorisch macht, das wird sich vor allem im nächsten Jahr zeigen. Die zahlreichen Annulationen amerikanischer Gruppenreisen in Luzern und Interlaken bereits in diesem Jahr lassen Schlimmes befürchten.

Rückläufiger Marktanteil

Aus der in der Leitbildstudie enthaltenen Darstellung des US Reiseverkehrs nach Europa geht folgendes hervor:

- durchschnittliche Aufenthaltsdauer je Europareise sinkt von 39 Tagen (1965) auf 26 Tage (1971)
- Durchschnittsausgaben pro Reise sinken von 611 Dollar (1965) auf 453 Dollar (1971)
- durchschnittliche Tagesausgaben steigen von 15,67 Dollar (1965) auf 18,50 Dollar (1971). Das Wachstum der Ta-



fr. Nicht nur in der Hotellerie schwächte sich 1972 das Wachstum ab. Auch bei der zusätzlichen Beherbergung in Ferienwohnungen, Zelten, Wohnwagen und Touristenlagern wurde der prozentuale Zuwachs kleiner: 1971 war ein Plus von 9 Prozent registriert worden, 1972 noch 6 Prozent. Dahinter steckt aber mindestens teilweise ein statistischer Grund: 1971 war die Erhebung verbessert worden, was zu einem überhöhten Wachstumsatz geführt hatte. Immerhin ist die zusätzliche Beherbergung wie früher auch letztes Jahr rascher gewachsen als die traditionelle Hotellerie. 1972 wurden rund 30 Millionen Übernachtungen in der sogenannten Parahotellerie gezählt bzw. geschätzt, gegenüber etwa 37 Millionen in Hotels und Kurbetrieben. Die Frequenzen in Ferienwohnungen stiegen wie im Vorjahr auch 1972 um 5 Prozent an. Überdurchschnittlich erhöhten sich die Übernachtungen von In- und Ausländern in den «Andere Unterkünfte» (Massen- und Touristenlagern), nämlich um je 12 Prozent. Bei den Jugendherbergen waren hauptsächlich die Ausländer am zehnprozentigen Zuwachs beteiligt.

gesausgaben bleibt hinter der Inflationsrate zurück.

- Luzerns Marktanteil am US-Europa-Verkehr sinkt, obwohl die Zahl der US-Logiernächte in Luzern absolut zunimmt. Während 1952 noch 19 Prozent aller Europareisenden aus USA Luzern besuchten, sank dieser Anteil bis 1971 kontinuierlich auf nur 7 Prozent.
- In Jahren der Stagnation des US-Reiseverkehrs nach Europa musste Luzern absolute Einbußen an US-Ankünften hinnehmen.

Leitbild in Frage gestellt?

Diese Daten und die gegenwärtige Währungsunsicherheit rufen allerdings in Frage, ob das Leitbild, das die Luzerner Kommission zur Wirtschaftsförderung vorgesehen - eine Spezialuntersuchung über die Entwicklung des US-Reiseverkehrs nach Luzern angestellt wird. Sollte sich zeigen, dass sich die US-Logiernächte rückläufig entwickeln werden, wäre auch Luzerns neues touristisches Leitbild in Frage gestellt, das ja hauptsächlich auf den ausgabefreudigen amerikanischen Gast abstellt. PK

Swissair reserviert auch Hotels - international

Seit einigen Tagen kann der Swissair-Kunde nicht bloss Passagen, sondern auch Hotelzimmer in den besuchten Ländern buchen: das automatische Platzreservationsystem der Swissair (Pars) ist vor kurzem mit dem internationalen Computer-Netz der Hotelreservationsorganisation CITELE, Compagnie Internationale de Télématique, zusammengeschlossen worden. Die CITELE ihrerseits hat vor kurzem mit dem internationalen Hotelreservationsystem der American Express Reservations Inc. fusioniert. Der Reservationsangestellte kann nun in Sekundensfluge feststellen, wo und zu welchem Preis Zimmer verfügbar sind, und gleichzeitig Buchungen vornehmen. Über die dem automatischen Reservationsystem der Swissair angeschlossenen Buchungsstellen sind über 1000 Hotels in Europa und 180 Hotels in den USA direkt erreichbar; eine Weiterentwicklung zum Einbezug weiterer Länder ist im Gange. GFC

... und sie bewegt sich doch ... immer noch nach oben

Den bündnerischen Hotel- und Kurbetrieben die Wintersaison 1972/73 (November bis April) erneut einen Logiernächtezuwachs von 46 508 oder 1,3 Prozent gebracht. In den 1007 geöffneten Betrieben mit ihren 35 418 verfügbaren Betten wurden 3 627 019 (Winterhalbjahr 1971/72: 3 580 511) Übernachtungen registriert. Dabei sank die Logiernächtezahl der 300 776 ankommenden Gäste um 11 500 auf 299 276, während jene der Schweizer Gäste, die 248 567 Ankünfte meldeten, von 1 317 158 auf etwa 56 000 auf 1 373 427 anstieg. Die Belegung der verfügbaren Gastbetten betrug 57 (59) Prozent.

Von den sechs grössten bündnerischen Kurorten hatten Davos mit 858 615 (871 742), St. Moritz mit 525 341 (553 481), Pontresina mit 206 098 (215 579) und Filis mit 159 315 (169 224) Logiernächten die leichtesten Frequenzzunahmen zu verzeichnen, während Arosa die Zahl der Übernachtungen von 514 646 auf 563 587 erhöhte und in Lenzerheide von 148 730 auf 169 208 angestiegen ist. An der Spitze der ausländischen Wintergäste in den Bündner Hotels standen die Deutschen mit 1 137 527 (-1,1 Prozent) Übernachtungen, gefolgt von den Belgiern mit 212 670 (+5 Prozent), den Franzosen mit 157 302 (+12 Prozent), den Niederländern mit 135 107 (-2 Prozent), den Amerikanern (USA) mit 117 918 (-4 Prozent) und den Italienern mit 83 257 (-5 Prozent) Logiernächten. sda

Für Zürcher Gäste und Touristen

Hotel Rütli

Für nur 25 Franken kann man in Zürich auch übernachten. Zwar sind die Zimmer einfach und duschten muss man sich in den Gemeinschaftsräumen, doch ist alles modern und ansprechend eingerichtet. Der Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften hat das Haus an der Zähringerstrasse 43 total umgebaut. Anstelle des alten Speiseloales im Parterre ist ein attraktives Restaurant entstanden, von welchem aus man dem Koch sogar in die Töpfe gucken kann. Der Restaurant geht ohne Trennwände in die Küche über. Gemäss Tradition des Frauenvereins sind im Rütli die Speisen immer noch zu sehr knapp kalkulierten Preisen zu haben. Fr. 3.80 muss beispielsweise für Hühnerfleisch an Currysauc bezahlt werden. Aus den früheren Personalzimmern in den oberen Stockwerken wurden einfache Gästezimmer. In Einer- und Doppelzimmern stehen 37 Betten zur Verfügung. Getränkeautomaten versehen den Etagegang. Für die Neukonzeption des Hotels Rütli zeichnet ETH-Professor Heinz Ronner.

Hotel Nova Park

Im Nova Park gibt es wieder etwas Neues. Zwischen Hotel, Bürotrakt und Eigentumswohnungen wurde ein Gartenrestaurant in Betrieb genommen. Wer trotz Ferienzeit arbeiten muss, kann sich wenigstens über die Mittagszeit im Nova Garten eine schattige Siesta leisten. So gerade richtig für die heissen Tage gibt es eine Auswahl kalter Teller und viele Salate. Am Abend, wenn man noch mehr Zeit hat, kann man sich für 15 Franken am Grill die Illusion eines romantischen Lagerfeuers hingeben.

Beerdigt für nur 1 Franken

Am vergangenen Samstag schlug die letzte Stunde für das alte Hiltl Vegl. Es hat ausgedient. Während rund drei Monaten gibt es in Zürich kein Hiltl Vegl mehr, nur noch eine Baustelle. Anfangs November wird sich dann herausstellen, wie die Architekten Behler und Stein das völlig neue Konzept vegetarischer Gastronomie von Heinz Hiltl verwirklicht haben.

Mit einer originellen Aktion wurde vom alten Vegl Abschied genommen. Wahrscheinlich den noch vorhandenen Vorräten entsprechend, wurde ein Menü zusammengestellt und für nur einen Franken verkauft. Im 1. Stock hielt man auf einem Flohmarkt überflüssig gewordenes Inventar zu Schleuderpreisen feil. mk

City-Information

Ab sofort sind nebst dem zentralen Zimmernachweis des Verkehrsbüros im Hauptbahnhof auch dieses Jahr wieder Auskunftstellen für Autotouristen an den grossen Einfahrtsstrassen aus Bern/Basel (am Ende der Autobahn), und aus Graubünden/Tessin (bei der Brunau) eröffnet. Träger der Organisation ist der Verkehrsverein Zürich in enger Zusammenarbeit mit den Sektionen Zürich des ACS, des TCS, der Shell Switzerland und der Zürcher Hotellerie.

Diese touristischen Informationsstellen liegen an den folgenden Punkten:

- City-Information, c/o Shell-Tankstelle Grasshopper, Sportplatz Hardturm, Bernstrasse, 8048 Zürich, Tel. 44 76 66
- City-Information, Kioskwagen, stadnäherer Parkplatz Brunau, Ailmendstrasse, 8002 Zürich, Tel. 66 28 71

Bis 14. September 1973 sind diese City-Informationenstellen täglich, also auch sonntags, von 12.00 Uhr bis 20.00 Uhr geöffnet.

Das durch den Verkehrsverein speziell ausgebildete Personal stellt den Auskunftssuchenden für alle touristischen Informationen, sowie für die Unterkunftsbeschaffung zur Verfügung. In den neuen Zweigbüros liegt ein umfangreiches Prospekt- und Auskunftsmaterial auf, welches kostenlos an die Touristen abgegeben wird.

Ausserordentliche Frequenzzunahme in der Stadt Zürich

Im Mai 1973 verzeichnete der Fremdenverkehr in der Stadt Zürich eine ausserordentliche Frequenzsteigerung, so dass die Zahl der in den Zürcher Beherbergungsbetrieben registrierten Ankünfte und Übernachtungen nicht nur jene des relativ schwächeren Mai 1972, sondern auch die des bisher frequenzstärksten Mai 1971 wesentlich übertraf. Verglichen mit dem Mai 1972 erhöhte sich im Berichtsmat die Gesamtzahl der Gäste um 18,0 und das Total der Übernachtungen um 11,9 Prozent. An der Frequenzzunahme im Mai 1973 waren sowohl die Inländer- als auch die Ausländergäste beteiligt. Während sich bei diesen die Zahl der Ankünfte um 14,4 und das Total ihrer Übernachtungen um 10,8 Prozent erhöhten, betrug der Zuwachs der Ankünfte von Inlandgästen sogar 39,7 und jener ihrer Übernachtungen 17,5 Prozent.

... und in der touristischen Agglomeration

Eine ungewöhnliche Zunahme gegenüber dem gleichen Vorjahresmonat verzeichnete im Mai 1973 auch der Fremdenverkehr in der touristischen Agglomeration, zu der neben der Kernstadt noch weitere 62 Gemeinden und Ortsschaften der Zürcher Umgebung gehören. Die Zahl der im Berichtsmat in der gesamten touristischen Agglomeration, d.h. einschliesslich der Kernstadt, registrierten Ankünfte stellte sich auf 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (244 907) um 10,9 Prozent höher als die vorjährige. Ein deutlicher Frequenzzuwachs ergab sich auch in der touristischen Agglomeration ohne die 129 198 (im Vorjahr: 110 866) und lag damit um 16,5 Prozent höher als im Mai 1972; die Übernachtungszahl war mit 271 505 (

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot-Ponsardin

MAISON FONDÉE EN 1772

REIMS
FRANCE
MAX B. JORDAN - Neuchâtel

a le plaisir d'informer sa fidèle clientèle qu'il remet dès juillet 1973 la distribution du champagne "VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN" Reims à Monsieur **ANDRÉ MONNEY** président de la société **GOLAY S.A.**, vins, liqueurs & spiritueux à Genève.
MAX B. JORDAN, qui s'est flatté de vendre ce champagne pendant de nombreuses années, recommande chaleureusement Monsieur **ANDRÉ MONNEY**, son digne successeur.

ANDRÉ MONNEY - Genève

président de **L. GOLAY S.A.**, vins, liqueurs & spiritueux, remercie Monsieur **MAX B. JORDAN** de la grande confiance qu'il lui témoigne dans cette succession. Continuer l'œuvre de Monsieur **JORDAN**, satisfaire la clientèle par tous les moyens en leur pouvoir, maintenir le prestige attaché au nom "VEUVE CLICQUOT", tels sont les objectifs immédiats d'**ANDRÉ MONNEY** et de son équipe de vente.

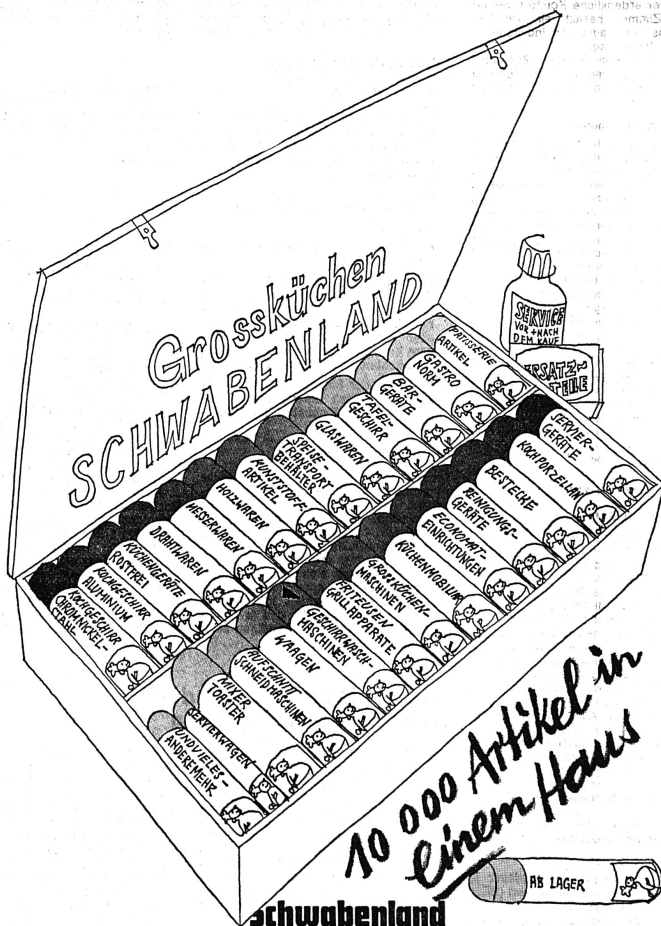
GOLAY S.A. - Genève, vous présente sa carte 1973 :

Champagne **VEUVE CLICQUOT** • Scotch Whisky **HAIG** • Liqueurs **MARIE BRIZARD** • Calvados **PÈRE MAGLOIRE**
 Porto **FERREIRA** • Armagnac **LARRESSINGLE** • Cognac **BRUGEROLLE** • Vodka **COSSACK** • Bourbon Kentucky Whiskey **MEDLEY**
 Vins de France **BARTON & GUESTIER**, importés uniquement en bouteilles d'origine.

Golay S.A. case postale 336, 1211 Genève 25. Tél 022 / 46 13 44



Grossküchen SCHWABENLAND



10 000 Artikel in
einem Haus

Schwabenland

Spezialhaus für komplette Grossküchen-Einrichtungen.

8021 Zürich: Nüscherstr. 44, Tel. 01 25 37 40 / 1000 Lausanne: 15, av. Denantou, Tél. 021 26 20 07.

Englisch in England

ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH

(vom britischen Unterrichtsministerium anerkannt)

INTENSIV-HAUPTKURSE

CAMBRIDGE EXAMENKURSE • SOMMERKURSE

SPEZIALKURSE für: Reisen und Tourismus, Sekretärinnen, Management, Englischlehrer, Bankpersonal, Hotel- und Gastgewerbe

Spezialsprachkurs für das Hotel- und Gastgewerbe
 5. November bis 8. Dezember 1973 5 Wochen

INTERLINK School of English

INTENSIVKURSE SOMMERKURSE

ACSE International School

FERIENKURSE für Jugendliche zwischen 10 und 16 Jahren

Dokumentation über Schulen und Kurse in Bournemouth, London und Oxford unverbindlich durch **INTERSCHOOL INFORMATION SERVICE**, Seefeldstrasse 17, CH-8008 Zürich/Schweiz, Telefon 01/47 79 11, Telex 52529

Herr _____ Vorname _____
 Frau _____ PLZ _____
 Strasse _____ Wohnort _____

PARIGRILL ★★★★

die bekannte Würze mit dem gewissen Etwas!
PARIGRILL ist aus verschiedenen Gewürzen zusammengesetzt und mit haltbarem Pflanzenfett vermischt.

• Unentbehrlich als Grundrezept für Entrecôte-Zutaten «Café de Paris» und andere Spezialitäten.

• Ideale Würze für jedes Fleisch (vor dem Servieren eine Messerspitze **PARIGRILL** auf Steaks und grilliertem Fleisch zergehen lassen).

• **PARIGRILL** verleiht den Geschmack aller Saucen. Verwendet sich rein oder mit frischer Butter vermischt oder als wertvolle Zutat zu Ihren «Geheimsaucen»!

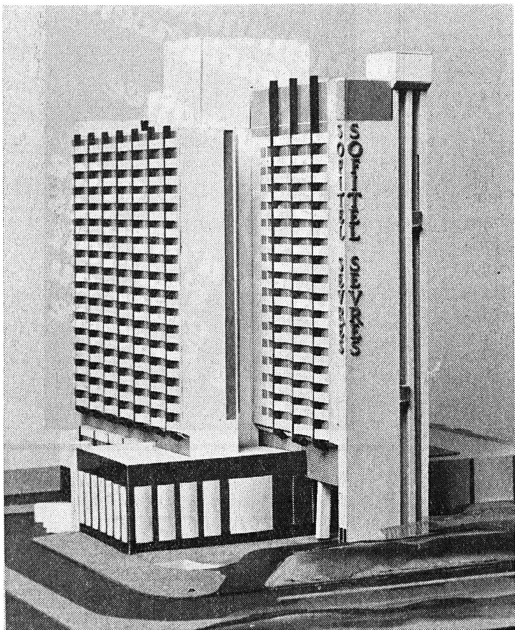
Kühl gelagert, hält sich **PARIGRILL** mehrere Monate.

Die 750-ccm-Dose: Fr. 16.- franko. **GRATISMUSTER** auf Verlangen.

Direktverkauf ab Fabrik:

Jean Ischy & Fils
 1411 Les Tulleries-de-Grandson
 Telefon (024) 2 43 66





Voici la maquette du Sofitel «Sèvres», qui ne donne qu'une image incomplète de la situation exceptionnelle de ce nouveau maillon de la chaîne française, plus particulièrement destinée au tourisme d'affaires et de congrès.

Sofitel «Sèvres»: un grand hôtel parisien pour hommes d'affaires

La chaîne Sofitel est l'une des rares entreprises qui financent ses investissements avec des capitaux privés, sans d'autres crédits que ceux qu'accordent les banques. Depuis mi-mai, Sofitel procède à l'émission d'un emprunt d'obligations, lesquelles sont convertibles en actions, le produit de cet emprunt étant destiné à compléter le financement du plus grand maillon de la chaîne: le Sofitel «Sèvres», à Paris.

Cet hôtel, sis près du Pont de Sèvres, à l'ouest de la capitale, sera géré par la Société hôtelière de la Porte de Sèvres, dont Sofitel possède presque toutes les actions. C'est un établissement «4 étoiles» qui offrira à sa clientèle d'affaires et de passage 630 chambres, comportant chacune une salle de bains, un téléphone et un réveil automatiques, un bar-réfrigérateur, la radio et la TV. Chaque chambre est en outre dotée d'un système d'insonorisation et de conditionnement d'air très soigné.

52 salles de conférences

Les clients disposeront d'appartements-bureaux, communiquant avec les chambres et, pour leurs réunions d'affaires, de 52 salles de conférences, totalisant une surface de 2880 m². L'hôtel sera, d'autre part, équipé d'un cinéma (250 places) qui pourra également servir à des démonstrations audio-visuelles, avec traduction simultanée. Un hall d'exposition et une discothèque complèteront ces installations collectives.

Au niveau de la réception, se trouveront des boutiques, un jardin d'hiver, un salon de 150 places, un bar et deux grands restaurants, le «Louis XV», de 100 places, et le «Sofishop», de 150 places, destiné à la restauration rapide. Le principal attrait de l'hôtel se situera, au 19^e étage, grâce à une «piscine panoramique», complétée par un ensemble de détente (salle de gymnastique, de massage, sauna, etc.) et un snack-bar. Enfin, au 20^e étage, un bar, lui aussi panoramique, offrira une vue splendide sur Paris.

Un nouvel hôtel parmi d'autres

Avec ses 1200 lits, le Sofitel «Sèvres» s'ouvrira au début du deuxième trimestre de 1974. Ce sera, sans doute, une concurrence directe, voire loyale, que «100 % français» pour les grands groupes étrangers (Grand Metropolitan, groupes japonais, etc.) et pour les nombreux établissements français inaugurés à Paris depuis 1970, tels que le PLM-St-Jacques, le Méridien, le Novotel-Bagnollet et Bing Frantel.

Walter Bing

Les régions de montagne, souci de l'Europe moderne

(CRIA) Pour résoudre les graves problèmes économiques et sociaux qui pèsent sur les populations montagnardes, il y a lieu d'octroyer des crédits à faible taux d'intérêt et de durée appropriée en vue de favoriser l'agriculture et la sylviculture, l'installation d'industries agricoles et forestières, d'entreprises artisanales et d'organismes touristiques et sportifs.

Cette suggestion a été présentée aux gouvernements européens par la Conférence européenne pour les problèmes économiques et sociaux des régions de montagne, tenue à Oviedo (Espagne), dans le cadre de la Confédération européenne de l'agriculture (CEA). Pour la Conférence, il importe que les budgets nationaux d'équipement comprennent le financement de services d'infrastructure et l'attribution de contributions spéciales aux entreprises et particuliers dont les plans favorisent d'une manière importante l'ensemble d'une zone de montagne. En outre, il serait judicieux d'installer en montagne des centres groupant des services éducatifs, culturels et sanitaires, identiques à ceux dont bénéficie la population de plaines.

Pour le maintien de la nature

L'environnement fut aussi à l'ordre du jour de la Conférence d'Oviedo. Les 90 délégués de 8 nations ont estimé indispensable de confier aux populations locales le rôle de maître d'œuvre et de gestionnaire de leurs territoires, vu l'importance de l'aménagement hydrogéologique et la sauvegarde de l'environnement. On notera, enfin, qu'il conviendrait de favoriser le développement de l'organisation professionnelle dans le domaine de la commercialisation des produits agricoles et sylvicoles.

La situation de l'agriculture de montagne préoccupe également les Chambres d'agriculture de France. Elles demandent qu'il soit pris en considération, dans le cadre de la CEE, le fait que les agriculteurs de montagne accomplissent dans leur milieu naturel un rôle irremplaçable de maintien et de protection de la nature.

re. Pour l'accomplissement de cette tâche, la collectivité nationale doit rémunérer de façon à ce que cette rétribution complète le revenu «hélas insuffisant» que leur procure la vente de leurs productions et comble les handicaps qu'ils supportent du fait de leur situation en zone de montagne.

Allemagne: 200 000 hôtels et restaurants

(ONI) En 1972, la République fédérale d'Allemagne comptait environ 200 000 hôtels et restaurants avec 650 000 salariés et un chiffre d'affaires global de 25,9 milliards de DM. Il s'agit donc d'un potentiel économique de grande envergure.

Les perspectives d'avenir de l'hôtellerie et de la restauration s'annoncent bonnes. La hausse des salaires et des coûts compromet cependant la montée du chiffre d'affaires. La continuité de l'accroissement demeure garantie si l'on se base sur les pronostics dressés par les sociologues et les futurologues: jusqu'en 1984, 25 % de plus d'heures de loisir les jours ouvrables et 45 % de plus les week-ends; augmentation de 60 % des congés payés. Actuellement on aboutit déjà à 1900 heures de loisir. Selon certaines prédictions, la société de l'Europe de l'Ouest connaîtra en l'an 2000 la semaine de travail de quatre jours avec 7,5 heures de travail par jour et 13 semaines de congés payés contre 39 semaines de travail. De telles données signifient à l'avenir une hausse extrêmement rapide de la demande dans le secteur de l'industrie hôtelière...

In den Spuren der SVZ

1974: Deutschlandprospekt mit neuer Konzeption

Der Deutsche Fremdenverkehrsverband (DFV) wird 1974 mit einem neuen Prospekt für das Reiseland Deutschland werben. Der Prospekt liegt eine neue, von den Verbandsgeschäftsführern und Verkehrsdiagnosten ausgearbeitete Konzeption zugrunde: Anstelle der «Verkaufswerbung» tritt nunmehr die «informative» Grundsatzwerbung in den Vordergrund. Das Werbemittel soll die Funktion eines «Schlüsselprospekts» erfüllen; ausgehend von den allgemeinen Argumenten, die für einen Deutschland-Urlaub sprechen, will man auf die vielen konkreten Informationsmöglichkeiten bei den regionalen Verbindungen und Fremdenverkehrsstädten hinweisen. rf

Israel

Genug vom Luxus

Bis 1985 soll die Zahl der ausländischen Besucher Israels auf zwei Millionen jährlich steigen. 1972 waren es 728 000. Bei den Deviseneinnahmen aus dem Tourismus, die 1972 US-Dollars 212 Millionen betrugen, erhofft sich Israel bis 1985 eine Zunahme bis auf US-Dollars 700 Millionen jährlich. Um zwei Millionen Touristen jährlich unterbringen zu können, braucht Israel bis 1985 rund 50 000 Hotelzimmer. Zurzeit gibt es 300 empfohlene Hotels mit 18 000 Zimmern, 10 000 Hotelzimmer befinden sich im Bau und weitere 12 700 im Planungsstadium. Gehört die Israel besuchenden ausländischen Touristen bisher überwiegend zahlungskraftigen Schichten an, so will Israel jetzt verstärkt den Volkstourismus zugunsten Reisender mit geringeren Einkommen fördern. Dementsprechend soll in den nächsten Jahren auf den Bau weiterer Luxushotels, die zurzeit 43 Prozent der gesamten Hotelkapazität ausmachen, weitgehend verzichtet werden. Die für den Ausbau der touristischen Infrastruktur vorgesehenen Mittel, die sich für den Zeitraum bis 1981 auf US-Dollars 476 Mio belaufen, sollen vordringlich für Hotels der Mittelklasse, für Feriendörfer, für Strandanlagen und für Vergnügungszentren ausgegeben werden. Von dieser Umstrukturierung erhofft sich Israel einen höheren Anteil am internationalen Tourismus-Markt. E. S.

Neue Hotels in England

Das neue Selfridge Hotel, welches 304 Zimmer zählt, 4,5 Millionen Pfund kostete und über dem weltbekannten Warenhaus in Londons Oxford Street errichtet wurde, ist seit Juli in Betrieb. Seit dem Kern wird jeder erdenkliche Komfort geboten: Jedes Zimmer besitzt ein Privatab, Farbfernseher, Radio und individuell regelbare Klimaanlage. Die Gäste haben direkten Zugang zu dem Warenhaus mit 64 Abteilungen. Die Einkäufe werden direkt in die Hotelzimmer geliefert.

Holiday Inn Birmingham

Das Holiday Inn Birmingham (ein Hotel mit 2 Millionen engl. Pfund) wurde offiziell eröffnet. Es ist das fünfte Holiday Inn, das dieses Jahr in Großbritannien in Betrieb genommen werden konnte, und das siebente, das in England gebaut wurde. Das 316-Zimmer-Hotel liegt direkt im Stadtzentrum und wird hauptsächlich Geschäftsleute, Touristen und Wochenendausflügler anlocken. Zusätzlich zu den bereits eröffneten Inns in Plymouth, Leicester, Liverpool, London Swiss Cottage, Marble Arch und Flughafen Heathrow stehen die drei Holiday Inns in Bristol, Slough und Dover vor der Vollendung: Ende August dieses Jahres werden zehn weitere in Großbritannien in Betrieb sein. Sie sind der Kern eines nationalen InterCity-Netzwerkes mit total 2474 Zimmern. Um dieses Netz nach Norden auszubreiten, sind Holiday Inns in Sheffield und Newcastle geplant. Im weiteren werden andere wichtige englische Städte berücksichtigt.

Alarmierende Entwicklung

Der Rekordtiefstand des US-Dollars und die jüngste Aufwertung der D-Mark gegenüber den Ländern des europäischen Währungsblocks haben dem Ausländerreiseverkehr in die Bundesrepublik und nach Berlin (West) erneut einen schweren Schlag versetzt. Die fortwährende Minderung der Währungsparitäten Verbindung mit dem anhaltenden Preisanstieg haben Deutschland zu einem der teuersten Reiseelände gemacht. Mit dieser Entwicklung befasste sich der Vorstand der Deutschen Sektion der International Hotel Association (IRA) Anfangs Juli in Frankfurt. Dabei wurde das Bemühen um die ausenwirtschaftliche Absicherung der Stabilitätspolitik anerkannt. Gleichzeitig wurde die Bundesregierung aber aufgefordert, geeignete Schritte zu unternehmen, um schweren Schaden von dem zum Teil der erheblichen Masse auf den Ausländerverkehr angewiesenen deutschen Hotels abzuwenden. In diesem Zusammenhang müssten auch Vorschläge überprüft werden, die sich mit der Einführung einer «Touristen»-Kategorie beschäftigen. Nach der Erhöhung der Benzinpreise sollte auch die Ausgabe von Benzinzetteln an ausländische Autotouristen in Erwägung gezogen werden. Ähnliche Massnahmen hätten sich in anderen Ländern zur Belebung des Ausländerreiseverkehrs bereits bewährt. pd

Oesterreich

Freischwimmbäder sind nicht nur zum Baden da

Ende März 1973 gab es in Oesterreich 106 öffentliche Hallenbäder. Etwa zehn weitere Bäder sind derzeit im Bau und eine grosse Anzahl in Planung. Die Zahl der hoteleigenen Hallenbäder wird gegenwärtig in Oesterreich mit über 250, die der öffentlichen Freischwimmbäder mit über 300 angenommen. Die Errichtung von Freischwimmbädern hat in Oesterreich vor etwa zehn Jahren in grösserer Masse begonnen. Wenn gegenwärtig fast nur Hallenbäder als Freischwimmbäder gebaut werden, so muss man sich unwillkürlich die Frage stellen, ob die Zeit der Freischwimmbäder vorbei ist.

Oeffentliche Bäder tragen allgemein nicht nur zu einer Verbesserung der Infrastruktur bei, sondern auch zu einer Verbesserung des Angebotes, zu einer Verlängerung der Saison und zu einer besonderen Belebung der touristischen Aktivität. Trotzdem gibt es beim Bau von Bädern eine gewisse Problematik, die vor allen Dingen gegenwärtig in Zeiten von Kreditrestriktionsmassnahmen von besonderer Bedeutung sind. Die Errichtung eines Freischwimmbades wirft verschiedene Probleme auf.

Freischwimmbäder kosten relativ viel Geld

Estrugen die Gesamtkosten eines Freischwimmbades in Oesterreich vor etwa zehn Jahren im Durchschnitt 3 Millionen Schilling, so haben sich diese Kosten gegenwärtig auf mindestens das Doppelte erhöht. Rechnet man nun damit, dass im allgemeinen gesehen etwa 60 Prozent dieser Kosten bei einem Freischwimmbad auf dem Kreditweg aufgebracht werden, so beträgt allein die Annuität bei einer Kreditaufnahme von etwa 4 bis 5 Millionen Schilling, selbst unter der Voraussetzung eines geförderten Kredites, rund 400 000 bis 500 000 Schilling pro Jahr. Bei einem Hallenbad erhöht sich diese Summe beträchtlich, da im Durchschnitt gesehen derzeit in Oesterreich ein Hallenbad etwa 18 bis 20 Millionen Schilling kostet. Die Rückzahlungsquote bei Freischwimmbädern pro Jahr von etwa 400 000 bis 500 000 Schilling kann bei einer Benutzung von nur 3 bis 4 Monaten in keinem Fall erreicht werden, da die Betriebskosten und Personalkosten relativ hoch sind. (Derzeit werden in Oesterreich nur mehr Freischwimmbäder mit geheiztem Wasser und einer Mindesttemperatur von 21 Grad gefordert.)

Vorschläge für eine bessere Nutzung von Freischwimmbädern

In erster Linie steht man auf dem Standpunkt, dass ein Bad, ganz gleich, ob es sich um ein Freischwimmbad oder um ein Hallenbad handelt, nicht nur Sache des Architekten sein soll, sondern vor allem des Soziologen, da ein Bad grundsätzlich eine Einheit darstellen soll, sondern eine sinnvolle Ergänzung zum Arbeitsplatz bzw. zur Wohnung. Mit anderen Worten, ein Bad wird als sinnvolle Freizeitgestaltung der

örtlichen Bevölkerung angesehen und nicht mehr für die Benutzung von bestimmten Kategorien von Personen, wobei unter diesen bestimmten Kategorien der Spitzensportler, Schüler, aber auch der Urlaubsgast verstanden wird. Man argumentiert also, dass die Aufbringung mehrerer Millionen nicht nur für einen kleinen Kreis Personen verwendet werden soll. Schon aus diesem Grunde schlägt man vor, von der immer reichhaltigeren Ausstattung eines Bades abzugehen, da ein besonders pompöser Bäderbau nach Ansicht von Soziologen zu einer weiteren Vermassung des Menschen führt.

Sinnvoll ist die richtige Einordnung des Bades in der Gemeinschaft

In diesem Zusammenhang schlägt man vor, die bei Schwimmbädern vorhandenen Hallen- und Kassenräume nicht nur während des Sommers, sondern das ganze Jahr über zu benutzen. Nach Ansicht von Kommunalpolitikern wäre es möglich, bestimmte Veranstaltungen sei es auf sportlichem, politischem wie auf kulturellem Gebiet in den Anlagen von Freischwimmbädern das ganze Jahr durchzuführen. Vor allem aber sollten die Saunaaanlagen auch während des Winters der Bevölkerung zur Verfügung stehen. Abgesehen von diesen Möglichkeiten wird weiterhin vorgeschlagen, dass auch das vorhandene Personal ganzjährig tätig ist, und zwar zur Betreuung der Saunaaanlagen, zur Betreuung des vorhandenen Bädels aber auch für bestimmte technische Kurse, zum Beispiel Samartierkurse usw. Ausserdem sollen nicht wie bisher Autos um das Bad herum abgestellt werden, sondern in den Kellerräumen der Badeanlage in Form einer Tiefparkgarage, wodurch hier auch zusätzliche Einnahmen für die Gemeinden geschaffen werden könnten. Zusammenfassend kann nun gesagt werden, dass die oben angeführten Tendenzen bei dem Bau von Freischwimmbädern künftig in irgend einer Form angewendet werden. Allein die derzeit hohen Kosten bei der Errichtung von Bädern rechtfertigen zumeist die Ansicht, dass diese Bäder nicht für einen relativ kleinen Personenkreis, sondern für eine grosse Bevölkerungsschicht gebaut werden sollten. Dr. G/Wa

Ahornblätter

Partner Rothschild

Die Canadian Pacific Offensive ist im Gange. In Kürze wird die Gesellschaft das luxuriöse Hotel, das seit 100 Jahren in Paris erbaut wurde, errichten. Es ist ein 25 Millionen Dollar Projekt – mit Baron Edmond de Rothschild als Partner. CP Hotel Präsident Donald Curtis, der einige Jahre in Paris wirkte, war vor dem Vizepräsident des Club Méditerranée und Berater der Rothschild. Mittlerweile ist Canadian Pacific Hotels in Tel Aviv im Elittempo mit den Vorarbeiten für das 27 Mio. Dollar Hotel beschäftigt. In Mexiko hat Canadian Pacific nach dem Mexico City Royale auch die Führung des Acapulco Royale übernommen. Beide Hotels waren vorher unter dem Hilton Management.

Auch in Kanada ist die CP Hotelkette aktiv. Das Château Halifax geht der Fertigstellung entgegen, die Errichtung von Luxushotels in Ottawa und Vancouver ist geplant. Im Sektor Hotels sind Bauen neuer Hotels in Montreal, Flughafen und in den Universitätsstädten Peterborough und Thunder Bay geplant. Die Anfänge der Canadian Pacific Hotelkette, die einen Stab von über 6000 Mitarbeitern hat, gehen auf das Jahr 1887 zurück. CP Hotels Präsident Curtis ist der Ansicht, dass viele von amerikanischen Hotelgesellschaften dominierte Länder eine kanadische Blutauffrischung begrüssen.

CHIC im Vormarsch

Commonwealth Holiday Inns of Canada Ltd. (CHIC) hat sich in den letzten Jahren von kanadischen InterCity Hotels zum zweitgrössten Hotelkonzern in Kanada entwickelt. Holiday Inn Hotelkette – betreibt 43 Hotels und erhöhte im Vorjahr die Zahl der Zimmer um 2000 auf 8420. Im letzten Halbjahresbericht, der die Zeit bis zum 30. April erfasst, meldete CHIC einen Umsatz von 29 614 700 Dollar. Laut Chairman David Rubinoff dauert die Hochsaison von Mai bis Oktober. Zu den Neueröffnungen der Holiday Inns of Canada Ltd. gehören Hotels in Port of Spain, Trinidad, in Frankreich bei Tignes, Val d'Isère, in Grand Island Niagara, sowie die Chauffeurs in London-Marble Arch, London-Swiss Cottage, Slough-Windsor und Bristol. Zu den neuen kanadischen Hotels der Kette gehören die Holiday Inn in Halifax, Burlington und Winnipeg. CHIC erzielte 1972 einen Umsatz von 56 842 568 Dollar, ein 32 Prozent mehr als 1971. Der Reingewinn kletterte um 23 Prozent auf 2 122 200 Dollar. Was die Erhöhung der Baukosten betrifft, erwähnt CHIC das Beispiel einer im Jahre 1966 eröffneten Holiday Inn, die mit 1 850 000 Dollar budgetiert wurde. Das gleiche Hotel würde heute mehr als

3 200 000 Dollar kosten.

In 1974 wird CHIC neue Holiday Inns in Vilamoura (Portugal), Quebec City, Vancouver und in Pointe Claire bei Montreal eröffnen.

Kongresshurgung

Das kanadische staatliche Fremdenverkehrsbüro ist mit viel Elan bemüht, immer mehr Kongresse und Tagungen anzulocken – und zwar mit beachtlichem Erfolg. Der Chef der Kongressabteilung hat nun mit den Zollbehörden eine Vereinbarung getroffen, um den Transport von Zubehör und Materialien für die Tagungen zu erleichtern und zu beschleunigen. Zudem hat das Fremdenverkehrsbüro einen der leitenden Männer als General Manager für International Meetings & Convention nach Washington delegiert, dessen Aufgabe es ist, mehr Kongresse und Tagungen für Kanadas Hotelindustrie zu gewinnen.

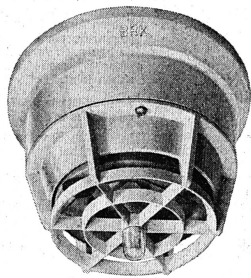
Kongresse haben exklusiven Häusern, wie der Jasper Park Lodge und dem Banff Springs Hotel am Rande der Rocky Mountains ermöglicht, nun während des ganzen Jahres offen zu halten. Das gleiche gilt auch für eine Anzahl von Hotels in Quebec's Laurentians.

Kampf per Taxi

Taxichauffeure kassieren einen Dollar für jeden Fahrgast, der in Toronto Waverly Hotel ein Zimmer mietet – und 1½ Dollar, wenn es sich um zwei Passagiere handelt, berichtete der Toronto Star. Nun überprüft die Stadtverwaltung diese Geschäftsethoden. Schon werden Forderungen laut, Toronto böge doch dem Beispiel von Miami Beach folgen. Ein Anschlag in den Taxis von Miami Beach verbietet dem Chauffeur, Hotels oder Restaurants zu empfehlen – es sei denn, er werde darum ersucht. Vor drei Jahren, als eine Reihe neuer Hotels und Motels bei Toronto International Airport eröffnet wurden, begann der harte Kampf um die Gäste. Taxichauffeure wurden von Hotels umworben, wie nie vorher. Besonders intensiv bemüht sich das neue Hyatt Regency Hotel um die Freundschaft der Taxichauffeure. Zwei Cocktail Parties für jeweils 1200 Taxichauffeure fanden in grossen Presseberichter Erwähnung. Hyatt Regency empfängt zudem an «stillen» Wochenenden eine Anzahl von Taxichauffeuren mit ihren Frauen als Gratis-Gäste. Auch die Inn of the Park, ein an der 5688 Bloor Street West gelegenes Hotel, hat eine besondere «Belohnung» für Chauffeure, die ihre Fahrgäste hier abliefern. Sie erhalten in der Cafeteria der Inn on the Park eine Gourmetmahlzeit für bloss 90 Cents; die gleichen Gerichte kosten im Dining Room bis zu 10 Dollar. Walter Jelen

Eine neue elektronische Frühwarn-Brandmeldeanlage die allen Anforderungen entspricht

Das Erfassen eines Brandes bereits in seinem Entstehungsstadium und die sofortige Alarmierung des Brandherdes sind die wichtigsten Voraussetzungen für die Brandbekämpfung. Das Entstehungsstadium eines Brandes ist vorwiegend von UNSICHTBAREN VERBRENNUNGSGASEN gekennzeichnet und erst in einem späteren Zeitpunkt durch sichtbaren Rauch.

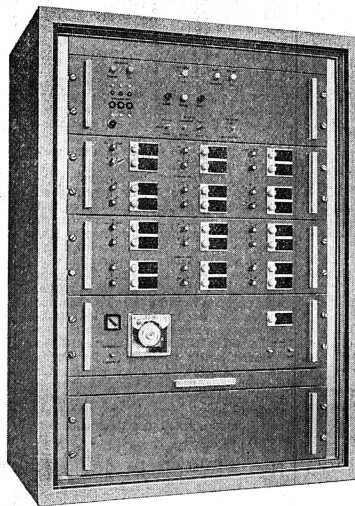


Der BRK-Brandgas-Melder erfasst mit seinem neuen, patentierten elektronischen 2-KAMMER-ÜBERWACHUNGSSYSTEM zuverlässig und sicher alle Arten von Brandherden und ist speziell empfindlich auf UNSICHTBARE VERBRENNUNGSGASE. Ausserdem ist der BRK-Brandgas-Melder unempfindlich auf atmosphärische Störungen sowie auch gegenüber Ablagerungen von Staubpartikeln, womit sogenannte «FEHLALARME» praktisch ausgeschlossen werden.

Dies ist ein besonders wichtiger Vorteil für ein ZUVERLÄSSIGES Feuermelde-System. Das «2-Tor-Überwachungssystem» besteht im wesentlichen aus einer Widerstandbrücke zur Kompensation der atmosphärischen und der Umwelteinflüsse und aus einer Ionisationskammer in Brückenschaltung zur Feststellung der bei einem Brand entstehenden Verbrennungsgase.

BRK-Brandmelder
panelectra

Automatischer Brandalarm vor Feuer ausbruch – Reagiert in wenigen Sekunden nicht nur auf Rauch und Flammen, sondern auch auf unsichtbare Verbrennungsgase – Voll transistorisiert – einfache Installation – absolut zuverlässig – 2 Jahre Garantie – BRK – ein Spitzenprodukt der Feuermeldetechnik – in allen Staaten patentiert.



BRK-Brandmeldeanlagen werden in der Schweiz hergestellt.

Verlangen Sie unsere Referenzliste.

Panelectra AG, 8045 Zürich
Talwiesenstr. 25, Telefon (01) 35 67 18

**Mehrumsatz
im Gastgewerbe
dank
Merkurkaffee**

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

Frische Schweizer

**FAVORIT
Güggeli**

vorzügliche Qualität

– natürlich gemästet

– preiswert

kalibriert von 600 bis 1500 g
comestiblefertig

Ganz frisch durch Direktverkauf ab Schlachtstelle.
50 Prozent WIR

AG für Geflügel- und Eierverwertung
3273 Kappelen bei Aarberg
Telefon (032) 82 24 77

ASSA 79-53353

1913  1973

Perfekt im Fach
durch Kaltenbach.

B MIX
Bar
KURS

der internationalen
Barfachscheule
KALTENBACH
für Damen u. Herren
Kursbeginn:

3. September 1973
und

1. Oktober 1973

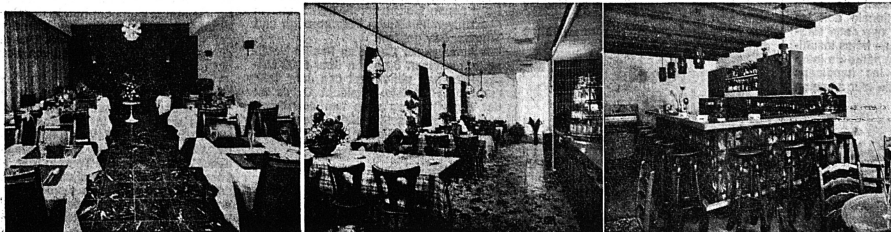
Tages- und Abendkurse
auch für Ausländer.
Neuzeitliche fach-
männliche Ausbildung.

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!

Neu: Einrichtungscenter für das Gastgewerbe



Lassen Sie Ihr Hotel, Restaurant oder Café durch unser Fachpersonal einrichten. Wir leisten saubere Arbeit und liefern Qualitätsmöbel zu vernünftigen Preisen. – Wir lösen Ihr Problem. Ganze Restaurationsbestellungen. – Vorhänge, Lampen, Wandteppiche, Spannteppiche direkt ab Rollen in extra strapazierfähiger Qualität. – Grosse Auswahl. – Verlangen Sie unverbindliche Offerte mit Referenzliste.

Möbel und Teppiche Ferrari, 8645 Jona/Rapperswil

Tel. (055) 27 71 21

P 19-23

Management im Gastgewerbe

2 1/2 mtg. FÜHRUNGSLERHANG für **Selbständige**,
Vorgesetzte und Nachwuchskräfte. Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin · HOSPRO S. A. · Tel. 025/62524

Antiabwasch- geschirr..?!

Wenn Sie eine
Veranstaltung organisieren
oder viele Gäste bewirten...

**genau das
richtige!**



Unser reichhaltiges
Monocap-Sortiment ent-
hält Erweggeschirr in vielen
Formen, Größen und Farben aus
Kunststoff, Karton und Papier für hei-
ße und kalte Speisen.

Bestellen Sie Antiabwaschgeschirr von Sandherr!
Denn es ist praktisch, preiswert und unendlich
verzichtbar!

**sandherr
packungen**

coupon
Ich bin im Prospekt
und frage:

Name: _____
Adresse: _____

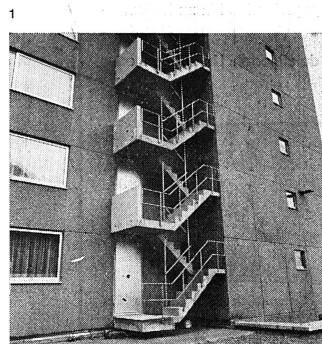
Max. Sandherr AG, 8645 Jona/Rapperswil
Damen- und Bettenstraße
Telefon 051-75 91 5

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11 Uhr!

Brandverhütung im Hotel

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

Sicherheit ist eine Dienstleistung, die wir in der Hotellerie mit der Beherbergung, der Verpflegung und allen Sonderleistungen mitverkaufen. Sicherheit besteht aus den Vorkehrungen, die zur Verhütung von Notfällen führen. Es sollte gar nicht erst zur Notsituation kommen, also zum Beispiel zu einem Brandfall. Aber wenn alle vorbeugende Voraussicht nicht ausreicht hat, wenn es doch brennen sollte, dann muss dies in aller kürzester Zeit festgestellt



sein, und die erforderlichen Abwehr- und Bekämpfungsmassnahmen müssen rasch eingeleitet und abgewickelt werden. Das sind Binsenwahrheiten, die wir alle kennen. Aber – wird danach gehandelt? Ist alles Menschenmögliche getan, um diesen Erkenntnissen zu entsprechen?

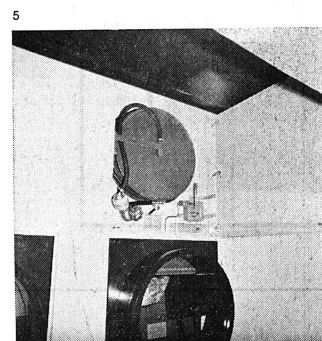
Wir wollen in dieser technischen Beilage keine grossen Erläuterungen über einen Brandfall abgeben. Wir wollen eine Reihe von Fragen aufwerfen, die sich bitte jeder Hoteller in aller Ehrlichkeit selbst beantworten möge – um daraus für sich und sein Haus entsprechende, noch fehlende Vorkehrungen treffen zu können.

«Vorbeugen ist besser als Löschen»

Sie kennen Ihr eigenes Hotel doch bestimmt gut. Wissen Sie aber auch, wie weit es in baulicher Hinsicht den heutigen feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht? Haben Sie darüber einmal mit Ihrem Architekten gesprochen? Und – kennen Sie die entsprechenden Vorschriften?

Völlig brandsicher ist praktisch kein Gebäude. Also sollte man herauszufinden suchen, wo die schwachen Stellen liegen. Und auf diese sollte man seine Brandschutzmassnahmen konzentrieren.

Von den «schwachen Stellen» gibt es eigentlich zwei Gruppen. Einmal die Orte, an denen ein Feuer entstehen kann. Und zum andern die Orte, an denen ein Feuer reichlich Nahrung zur Ausbreitung vorfindet, ohne dass man es rasch bemerken kann und die «etwas unzugänglich» gelegen sind. Solche Stellen gibt es sehr wenig? Wir sind vom Gegenteil über-



zeugt. Kontrollieren Sie doch einmal das ganze Hotel vom tiefsten Keller bis zum obersten Estrich und fragen sich überall dabei:

- Besteht hier leicht die Möglichkeit eines Brandausbruches?
- Lagert hier leicht brennbares Material oder besteht gar der betreffende Gebäudeteil aus solchem Material, das einen Brand fördern würde?
- Hat ein eventueller Brand von hier aus leicht die Möglichkeit, sich rasch auszubreiten, besonders in entlegene und versteckte Winkel und Ecken hinein? (Kanäle und Schächte beachten.)

Wenn dann eine Stelle doch als gefährdet angesehen werden muss, sollte man sich auch gleich überlegen, welche Abwehrmassnahmen hier zu treffen sind – und diese dann auch gleich in die Wege leiten! Dabei können sehr verschiedene Vorkehrungen den erstrebten Zweck erfüllen:

1. Einfach öfter Ordnung schaffen! Alle gefährdeten Orte müssen leicht zugänglich sein. Aber in kürzester Zeit stellen wir selbst wieder diese Wege und viel Brennbares würde oft besser der Abfuhr übergeben, als es bei uns als Brandnahrung zu stapeln.
2. Bauliche Massnahmen, indem einzelne Bauteile ausgewechselt, feuerhemmend verkleidet oder auch entfernt werden. Bei grösseren Abstellräumen empfiehlt sich z. B. oft eine Abschnits-Unterteilung.
3. Einbau von Brandmeldeanlagen, die uns eine Gefahrensituation rasch anzeigen und uns gleichzeitig über die Lage des entstehenden Brandes unterrichten. Solche Anlagen sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich, man muss sich also vorher über alle Möglichkeiten informieren lassen.

Brandmeldeanlagen liefern z. B.:

- Cerberus AG, 8708 Männedorf
- Securiton AG, 3052 Zollikofen
- Brevo AG, 8810 Horgen
- Minimax AG, Zürich

4. Brandbekämpfungsvorkehrungen treffen, mit denen gerade die gefährdeten Orte erreicht werden. Dabei ist die Wahl des geeigneten Löschmittels



wichtig und die Platzierung der Löscheinrichtungen, denn man soll beim Weg zum Brandherd hin doch den Feuerlöscher oder den Schlauch mitnehmen können. Also müssen die Einrichtungen noch im sicheren Bereich zu finden sein.

Brandbekämpfungsanlagen

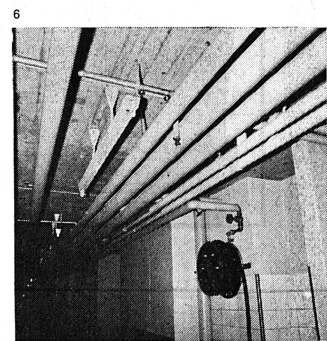
Obwohl alles vorgekehrt werden soll, damit der «Fall X» nach Möglichkeit nicht eintreten kann, sind für den Ernstfall doch auch Massnahmen vorher zu planen. Dazu gehören in erster Linie Feuerlöschanlagen.

1. Feuerlöschergeräte gibt es als tragbare oder auch als fahrbare Apparate. Sie können mit sehr verschiedenen Löschmitteln gefüllt sein, z. B. als Staubfeuerlöscher, wobei wir AB-Staub, B-Staub, Halone und andere Arten unterscheiden. Luftschäumlöcher, Kohlendioxidlöcher (CO₂), Wasserlöscher, Light Water-Löscher.

2. Feuerlöschposten mit Schlauchanschluss für das Löschen mit Wasser, wobei durch Vorschaltapparate auch Beimengungen zur Erzeugung von Schaum erfolgen können.

Lieferantenbeispiele für Feuerlöscher und -posten:

- Primus AG, 4102 Binningen
- Minimax AG, Zürich
- Brevo AG, 8810 Horgen
- Vogt AG, 3515 Oberdiessbach BE
- Nu-Swift, M. R. Herren, 2501 Biel.



3. Automatische Berieselungsanlagen, als Sprinkler-Anlagen bekannt und zur Eindämmung der Gefahrenzonen und zur Regulierung des Rauchabflusses.

4. Fernbedienungsanlagen für Fenster- und Rauchabzugsklappen und automatische Schliessvorrichtungen für Brandschutztüren. Lieferantenbeispiele: Vogt AG, 3515 Oberdiessbach BE, Securiton AG, 3052 Zollikofen.

Brandklassen u. brennb. Mat.	Feuerlöschmittel
A Feste Stoffe wie Holz Papier Textilien Kohle usw.	Wasser Luftschäum AB-Staub Light-Water
B Flüssigkeiten wie Benzin Benzol, Öl Wachse Harze	B-Staub AB-Staub Kohlensäure Luftschäum Light-Water
C Gase wie Leuchtgas, Propan Wasserstoff usw.	B-Staub AB-Staub
E Elektrisch Brände von A bis C in Gegenwart elektrischer Spannung	Kohlensäure B-Staub

Sicherheits-Nebenleistungen im Brandfall

Es ist also alles vorgesehen, was einen Brand verhüten soll. Und auch die Einrichtungen zur Bekämpfung sind vorhanden und richtig platziert. Weiss auch Ihr Personal genau, was im «Fall X» in welcher Reihenfolge zu tun ist? Gibt es in Ihrem Hotel

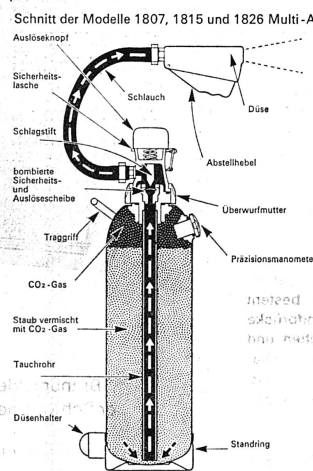
Technische Beilage Nr. 13/73

hotel revue

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



4 Schnitt der Modelle 1807, 1815 und 1826 Multi-A



In einer Notsituation muss man mit dem plötzlichen Ausfall des elektrischen Stromes rechnen. Dann braucht man eine Notbeleuchtung, benötigt u. U. Strom für einzelne Einrichtungen, z. B. für einen Feuerlöscher, für Pumpen der Druckwasserleitung, für Alarm-Kommunikationsmittel, usw. Es gibt hierfür Notstromaggregate verschiedener Art, Batterien, Benzin- oder Diesellaggregate aller Leistungsgrößen.

Lieferantenbeispiel: Siemens-Albis AG, 8001 Zürich und 1020 Renens-Lausanne.

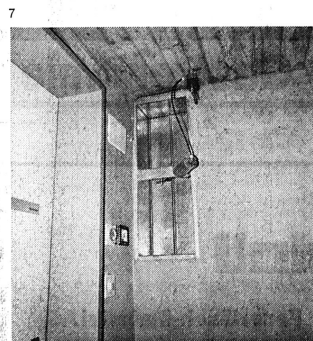
Und es gibt Notbeleuchtungen, die beim Netzausfall automatisch eingeschaltet werden, unabhängig vom Netz arbeiten und anschliessend wieder aufgeladen werden. Dazu auf gleicher Basis funktionierende tragbare Notlampen.

Lieferantenbeispiel: Angst und Pfister, 8052 Zürich und 1211 Genève-Le Lignon.

Auch mit der Brandmeldeanlage kombinierte automatische, halbautomatische oder schaltbare Weitermeldung des «Falles X» an die Feuerwehr, an Personal und in die Hotelbetriebe sind heute erhältlich, auf optischer und akustischer Basis, durch Abspielen eines vorher aufgenommenen Brandes und mittels Durchsagen.

Sicherheit im Brandfall kann heute unseren Gästen mit angeboten werden. Man muss nur rechtzeitig vorher an alles denken, es durchplanen, es dauernd üben und kontrollieren.

Ist in Ihrem Hotel an alles gedacht, werter Hoteller, was wir hier kurz skizziert haben?



1 Aussenliegende Feuertreppe als Fluchtweg am Hotel Metropole in Interlaken.

2 Cerberus-Rauchnase in einer Hotelhalle. Versteckte Räume können hiermit überwacht werden, Brandausbrüche werden unmittelbar der Zentrale gemeldet.

3 Die Feuermeldezentrale an der Reception des 2000-Betten-Hotels «Stadt Berlin» in Berlin DDR.

4 Funktions-Schemaschnitt eines Staub-Feuerlöschers (Nu-Swift).

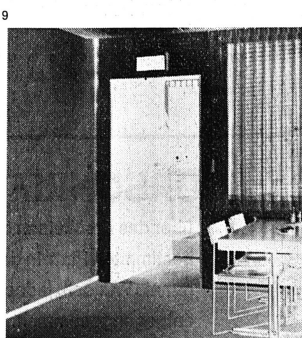
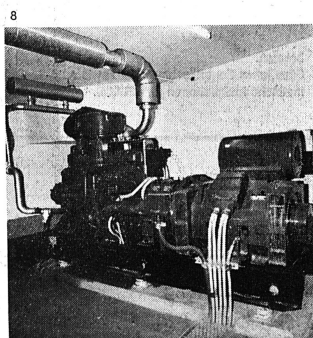
5 Feuerlöschposten mit Schlauchanschluss (Atlantis-Hotel Zürich).

6 Zwischen den Leitungsrohren sind die Sprinkler der selbsttätigen Feuerlösch-Anlage sichtbar (Hotel International Oerlikon).

7 Rauchabzugsklappe mit Fernbedienung und Automatik im Not-Treppenhaus (Hotel International Oerlikon).

8 Notstrom-Aggregat zur Versorgung eines grossen Hotels auf Dieselmotorbasis (Hotel Zürich, Zürich).

9 Netzunabhängige Notleuchten treten automatisch bei Stromausfall in Aktion (Angst & Pfister, Zürich).



Spezialist für Hotelwäsche und Personal - Bekleidung

Sie sind NICHT unsichtbar,

IHRE GUTEN GEISTER

Man sieht sie immer,

IHRE MITARBEITER

anerkennt und schätzt sie besonders, wenn sie die modisch gefällige Berufskleidung von PFEIFFER tragen.

Unsere Personalkleider sind aus Polyester/Baumwolle hergestellt. Das heisst:

DOPPELT solange tragbar wie Kleider aus nicht verstärkter Baumwolle. Pflegeleicht, bügelfrei bei Wäsche bis zu 60°. Preisgünstig in der Anschaffung und niedrige Kosten im Gebrauch.

PFEIFFER hilft Ihnen, die Kleiderprobleme Ihres Personals wirksam und langfristig, also **OPTIMAL** zu lösen.



Zimmermädchen Kleid Mod. 430
Schürzchen Mod. 430 a

Bitte, fordern Sie noch heute unsern Sonderkatalog: **IHRE GUTEN GEISTER** an. Er liegt für Sie abrufbereit.

PFEIFFER + CIE 8753 MOLLIS
TEL. 058/341164
Für Hotellerie + Gastronomie



Materiel Incendie SA

1211 Genève 26, Route des Acacias 45,
tél. (022) 42 18 18

Pour la sécurité de vos clients et de votre établissement en cas de feu.

M'hésitez pas de vous adresser à la maison spécialisée pour la

protection incendie

Tous matériels de lutte contre le feu ainsi que des installations automatiques pour **GRILLS**.

Feuerlösch-Material AG

8032 Zürich, Klossbachstr. 41,
Tel. (01) 47 22 20

Für die Sicherheit Ihrer Kundschaft und Ihres Betriebes bei Brandfall.

Lassen Sie sich durch unsere Fachleute über den geeigneten

Brandschutz

beraten. Sämtliches Feuerlöschmaterial sowie automatische Installationen für **GRILLS**.

720

VORSCHRIFTEN

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



Candela Electronic AG

Französische Beleuchtungstechnik
Pierreffleur 36, 1004 Lausanne
Telefon (021) 20 08 38/39

Was passiert, wenn der Strom ausfällt?

Es gibt nur wenige Spezialisten, die Ihre Probleme für Sicherheitsbeleuchtungen auch wirklich lösen können. Wir empfehlen uns!

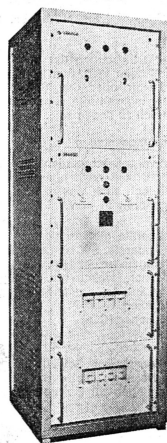
Wir liefern Ihnen alles, was es braucht: von der einfachen Notleuchte über feste Stromversorgungsgeräte bis hin zu leistungsstarken Notstromgruppen.

Am besten verlangen Sie unsere detaillierten Unterlagen oder vereinbaren ein Gespräch mit uns.

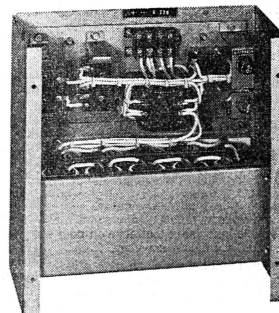


Sicherheitsleuchter von 6 bis 15 W

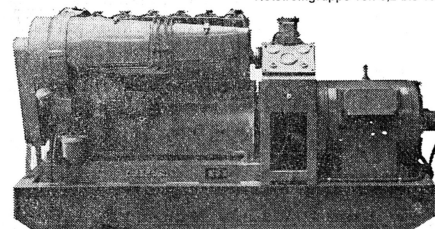
Stromversorgungsgerät von 1 bis 18 kVA



Tatkräftzentrum von 23 bis 400 W



Notstromgruppe von 0,2 bis 10 000 kVA



719

neu

Cao-fin

Gesprühtes Instant-Pulver für feine Saucen (Toppings) von vollaromatischem, zartbitterem Kakao-Geschmack.

Kalt und warm löslich. Plastikbeimer à 1,5 kg netto.



Poudre soluble pour la fabrication de sauces (toppings) d'un goût délicat au cacao légèrement amer.

Soluble à froid et à chaud. Boîtes plastiques de 1,5 kg net.



Hans Kaspar AG
Produkte für Backstube und Küche
8045 Zürich
Tel. 01 33 11 22

Le supplément technique est rédigé par des spécialistes compétents et placé sous l'égide de la Rédaction de l'Hôtel-Revue et du Service de consultations techniques de la SSH. Son but est d'informer les hôteliers sur les nouveaux problèmes qui se posent à eux et de leur suggérer des idées capables de les résoudre. Il s'agit d'une rubrique destinée aux chefs d'entreprise.

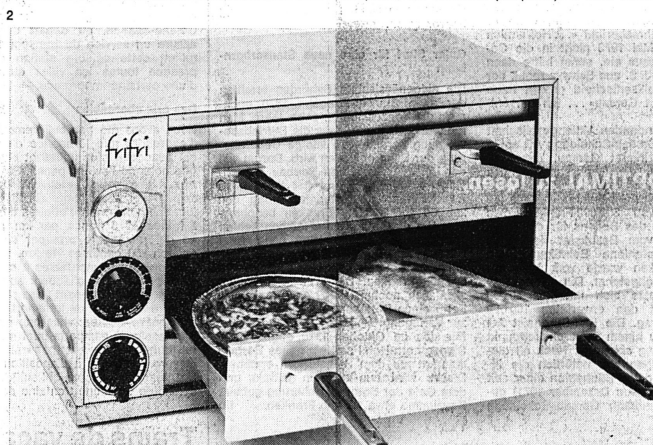
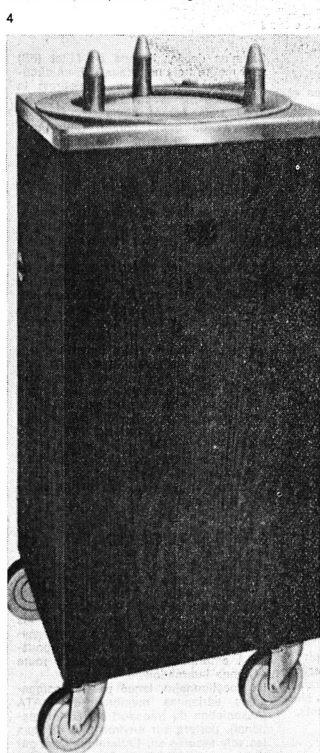


L'idée de prendre un repas au restaurant, quel qu'il soit, demeure l'attente d'un plaisir allié à un besoin à assouvir, mais toujours l'attente d'un charme indéfini. L'esprit demande tant que le conscient exige plus!

Le pourquoi de tout un chacun d'une volonté de perfection? L'envie est si grande en dedans de soi-même que l'on veut voir se réaliser le désir amplifié. Il est des cas où un repas ne demande que l'apaisement d'un besoin, celui de nourriture: le service sera considéré comme rendu, l'impersonnalité est alors acceptée - la machine à tout échelon peut intervenir, elle sera là, utile à nous satisfaire.

Sera-t-elle aussi efficace aux yeux du gastronome? Il me semble, de nos jours, qu'il faut allier, ou tout au moins essayer de le faire, les moyens mis à notre disposition et l'agrément recouru de la table. Sans nostalgie nous devons comprendre et saisir la nécessité d'emploi des différentes machines et installations mises sur le marché, qui nous aideront à la simplification du travail et recevront l'approbation de notre clientèle.

Faut-il considérer la présence et l'usage d'un chauffe-assiettes, d'un réchaud, d'une voiture à flamber dans un restaurant tel, comme invasion, synonyme d'amateurisme? - Non, je crois à l'aide véritable pour un contentement plus entier du client, de l'emploi du matériel que nous offre l'industrie; sachons simplement l'adapter aux exigences de nos entreprises, en l'organisant rationalisation et



bonheur du manger. Il est intéressant de remarquer combien la clientèle se sent de nos jours frustrée d'un service attentif, service qui lui paraissait absolument naturel il y a quelque temps. Les difficultés de recrutement du personnel dit qualifié en sont-elles la cause? Ne pouvons-nous pallier partiellement ce premier handicap?

L'art de la table, le goût de la clientèle devenu «international» évoluent sans cesse. La simplification, l'affinement sont règles quotidiennes. Les menus trop chargés, trop compliqués, lourds, appartiennent au passé; on s'accommode de nos jours de menus composés de plats fins, légers et peu abondants. La facilité des voyages de par le monde apporte un besoin nouveau d'exotisme et le client demande un apport constant qu'il imagine libéré.

L'industrie l'a bien compris, celle qui nous offre, aux côtés de «notre» fondue, la bourguignonne, la chinoise, etc. (photos 1/7 - Spring Frères, Eschikon), l'éventualité de cuire soi-même, à la façon de nos ancêtres (Gourmet party de Spring) ou celle de voir grâter, griller le mets choisi dans ce four (photo 2 - ARO S.A. La Neuveville).

Une première et bonne impression de tout établissement peut être détruite dès la présentation des hors d'œuvres: songez aux possibilités multiples de cette voiture, maniable et esthétique, qui saura de suite mettre votre client en condition et confiance. (Photo 3 - Béard, Montreux).

Améliorez votre solution au problème du chaud: Ayez recours au chauffe-assiettes; minimisant les frais mais satisfaisant votre clientèle; il prend peu de place, sur roulettes (moquette). Il vous évitera

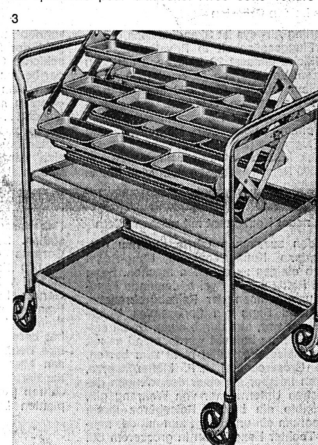
plus rentable; mais néanmoins, il nous est possible d'allier plaisir constant du client et fiabilité. Bannissez les verres épais, galbés, évasés, agrémentés d'ornements, ou même teintés - et adoptez ceux dits ballons ou en tulipe, dénués de toute fioriture, qui permettront l'appréciation des arômes, du bouquet, de la transparence de votre produit.

On accorde bien souvent un respect justifié au service des bouteilles vénérables. Les vins rouges, «armoriés de millésime aux cheveux blancs» se verront présentés avec leur duvet de poussière, douillettement, gentiment couchés dans un panier porte-bouteille.

Cela veut-il dire que les vins blancs figurent en parents pauvres? Non; votre cave du jour vous assure de les servir à bonne température; mais cette dernière ne risque-t-elle pas de ne l'être plus après une demi-heure de présence en votre salle de restaurant?

Vous saurez adopter un seau garni de glace et d'eau et saurez y maintenir votre bouteille ou l'en retirer suivant la longévité du défilé des plats pour lesquels il a été choisi. Et pourquoi ne pas le faire trôner sur un pied de métal, en fidèle compagnon auprès de la table de vos clients? A l'aspect décoratif, voyez l'agrément de n'avoir pas celui-ci encombré.

Une note particulière, contre tout classicisme, peut être donnée avant le feu d'artifice du dessert: le ramasse-miette à brosses rotatives, bien choisi et décoré, satisfera les yeux sans manquer d'efficacité. Ce feu d'artifice nécessite mise en scène, car c'est un spectacle pour d'aucuns! Avec cette voiture à



les ennuis d'un mets chaud présenté sur une assiette froide ou tiède! (Photo 4 - Bertschinger & Co. Lenzburg).

Les assiettes sont chaudes, mais les mets après un premier service ne le sont plus. Pensez à ces modèles de chauffe-plats et cloches qui sauront maintenir la juste température de vos préparations. (Photo 5 - Spring, Eschikon).

D'autre part, l'amour du passé, le besoin pour certains de retrouver avec ce qui fut, nous obligent à recréer l'image au goût du jour de temps révolus. La présence d'une voiture à trancher, malgré un prix élevé, sera l'apanage de quelques grandes maisons et restera un incontestable atout de vente.

Les vins

Que l'on s'évertue à verser le vin dans un verre qui saura l'accueillir dignement! La résistance, le rationnel, le prix, l'élégance ne sont pas critères de laid, et maintes maisons sont en mesure de lier intérêt et satisfaction. Il est certes difficile de nos jours d'accoupler justement le produit à son logement, et la normalisation des formes nous semble

flamber, les nombreux éléments composant vos diverses préparations seront là, rassemblés et à portée de votre main, près d'une source de chaleur appropriée et adaptée. (Photo 6 - Spring).

Le bon service commence par une bonne mise en place, prête à répondre aux désirs, vœux, appétits du client. Mais ne faites pas fi d'un chandelier ou d'un candélabre, et même d'une fleur simple ou d'un bouquet; c'est peut-être charges et soucis supplémentaires, mais c'est en retour atout de réussite et de plaisir.

B. THIBAULT
Professeur à l'Ecole Hôtelière
de la SSH - Lausanne



Umgruppierung in der dänischen Charterflugbranche

Einschränkungen bei «Tjæreborg» - Sinkende Reiselust - Neue Konkurrenten

Was bisher nur Gerücht und später Branchengelüster war, wurde Anfang Juli Realität: Europas grösstes Charterflug-Unternehmen «Tjæreborg Reiser» hat 200 seiner Flugmechaniker mitgeteilt, ein Teil von ihnen täte gut daran, sich nach einem neuen Arbeitgeber umzusehen. Entgegen anders lautenden Meldungen hat der dänische Reisebüro-Pfarrer Krøger also seinem technischen Personal nicht generell gekündigt, sondern eine für ihn und seine Arbeitnehmer gleichermaßen vorbeugende Massnahme getroffen: «Wir befinden uns nicht in einer Krise, aber ohne diesen Schritt könnte sie bis zum Herbst eintreten», erklärte Tjæreborg-Direktor (und Pilot) Helgstrand.

Zwar sei der Verkauf in den drei Monaten ebenso gross und im Mai und Juni sogar grösser gewesen als im Vorjahr. Aber die Reiselust der Dänen sei spürbar ermattet, und «Sterling Airways», Tjæreborgs eigene Fluggesellschaft, habe einen für den gegenwärtigen Bedarf überhöhten Mannschaftsbestand.

Steuerbremse

Die rückläufige Reiselust hat mehrere Ursachen. Die stark inflationäre Entwicklung, die Steuerlasten - Europas höchste und bis zu dreimal so gross wie in der Bundesrepublik - und die gegenwärtige Farbfernseher-Anschaffungswelle - Farbfernseher und Autos kosten in Dänemark mindestens doppelt soviel wie in Deutschland - dürften die drei Hauptgründe sein.

Branchenkenner meinen zu wissen, dass die anderen dänischen Charterveranstalter gute gute Geschäfte machen, wenn Tjæreborg ausgebaut ist. Helgstrand dürfte daher mit seiner Behauptung recht haben: «Die Situation der anderen Gesellschaften ist schlechter.»

Die beiden Grössen

Sterling Airways ist Skandinaviens grösste Fluggesellschaft in Privatbesitz. Ihre Luftflotte umfasst 29 Flugzeuge mit 3000 Sitzen. Von Sterling Airways' 1500 Angestellten arbeiten über 500 Fachkräfte in den technischen Diensten. Demgegenüber verfügt der Hauptkonkurrent Spies («Conair») über 300 Mitarbeiter und 5 Flugzeuge (Boeing 720) mit 850 Sitzen. Spies hatte sein Angebot für 1973 um 10 000 Reisen verringert und seine Preise gehalten, die im allgemeinen unter den Tjæreborg-Preisen lagen.

Ein neuer Konkurrent mit reichen Eltern

Beiden zusammen dürfte die neu entstandene Konkurrenzfirma Bang-Raffel noch einiges zu schaffen machen. Bang und Raffel waren zwei bedeutende Familienunternehmen der Reisebürobranche. Während Bang ein florierendes Unternehmen war, das durch einen Unfall seiner Führung beraubt wurde, stand es mit dem Reisebüro Raffel nicht zum besten. Die Grossreederei A. P. Möller/Mærsk, deren Inhaber als einer der wenigen dänischen Unternehmer von Welttrug gilt, vererbte die beiden Reisebüros ihrem Imperium ein und steigt nun mit der neuen Tochter Bang-Raffel in grösserem Stil ins Luftfahrtgeschäft ein. Wie Tjæreborg, fliegt auch Bang/Raffel mit eigenem Material, d. h. mit den fünf Boeing 720 B, die der Mærsk Air gehören. Diese fünf Flugzeuge können täglich etwa 500 Passagiere befördern. Mærsk Air befliegt im übrigen auch einige innerdänische Strecken - nicht unter eigenem, sondern unter dem Namen «Dienair». Dieser Gesellschaft gehören ausser der Mærsk Air auch die SAS und die Cimber Air, die ihrerseits auch innerdänische Strecken im Auftrag der Deutschen Lufthansa befliegt.

NOUS VENONS A VOTRE AIDE

Etes-vous préoccupés

- par la tenue de votre comptabilité?
- par le bouclement de vos comptes?
- par vos problèmes fiscaux?

Confiez-nous alors ces travaux.

Nous sommes à votre service!



TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSB

1820 Montreux: 18, rue de la Gare (021) 61 45 45
3000 Bern: 11, rue de la Gare (031) 23 56 64
6000 Luzern: Lidostasse 5 (041) 23 57 44

Die Mærsk Air gilt als ein ausserordentlich expansionsfreudiges, aber auch expansionsfähiges Unternehmen. Im Gegensatz zu einigen anderen Branchenfirmen kann Mærsk Air sich eine fast unbegrenzte Expansion leisten. Es gilt daher als möglich, dass die Gesellschaft ausser Bang und Raffel noch einige weitere dänische Reisebüros aufkaufen wird, zumal «Tjæreborg Reiser» vor etwa einem halben Jahr das allangesehene Kopenhagener Reisebüro «Oversøisk Passagerbureau» übernommen haben. Damit bekam der «Reisebüro-Pfarrer» erstmals auch eine IATA-Agentur.

Während die beiden anderen Reiseisen von ihren Reisen abhängig, mithin durchaus konjunkturrempfindlich sind, verfügt Mærsk Air durch ihre Konzernmutter, die A. P. Möller-Rederei, über praktisch unbegrenzte Geldreserven.

Zentralschweizer Bahngeschichten

Rigi-Scheidegg mit sich zufrieden - nicht aber mit den Gersauern

Das Geschäftsjahr 1972 darf unter Berücksichtigung der schlechten Witterungsverhältnisse als gut betrachtet werden. Denn nach Vornahme von Abschreibungen von 58 000 Franken konnte ein Reingewinn von 5470 Franken ausgewiesen werden. Vor allem der Gastbetrieb auf Rigi-Scheidegg und die Luftseilbahn Kräbel-Scheidegg ergaben die grössten Ertragsposten. Der Skifitt brachte ein Defizit von rund 24 000 Franken. An den Ferienhäusern wurden keine Abschreibungen vorgenommen, da diese mit dem Wertzuwachs kompensiert wurden.

Verwaltungsratspräsident Paul Nigg, Seehotel Schwert, Gersau, ist von den Gersauer Bürgern enttäuscht, denn er schrie im Jahresbericht: «... Hoffentlich geht der 20. Mai 1973 nicht in die Geschichte Gersaus ein, sonst hätte dann der bekannte J. S. aus Schwyz recht, der nach dem Volksentscheid gesagt hatte «Gersau bleibt Gersau»... ich bin enttäuscht...»

An der gründenden Aktiengesellschaft Luftseilbahn Gersau-Scheidegg AG sollte sich der Bezirksrat Gersau, die Rigi-Burgsteig AG, die Genossenschaft Gersau und der Verkehrsverein beteiligen. Die Rigi-Scheidegg AG beschloss bereits die Beteiligung von 300 000 Franken plus Überleitung des Bodens für die Bergstation. Die vom Bezirksrat des Volk Gersaus empfohlene Beteiligung von 300 000 Franken wurde vom Volk am 20. Mai 1973 abgelehnt. Die Genossenschaft Gersau befasste sich mit nur 70 000 Franken statt den erwarteten 150 000 Franken Beitrag. Die Rigi-Burgsteig AG hat bereits zu einem früheren Zeitpunkt ihre Beteiligung abgesagt. Nach all diesen Misserfolgen war natürlich die Finanzierung für den Baubeginn einer der Jahren (Konzession Dezember 1971) geplanten Luftseilbahn Gersau-Scheidegg

Sowjets auf Kreuzfahrt

In Moskau wurde zwischen der O/Y Wätsälä AB, Finnlands grösster Werft, und der V/O Sudomopit ein Vertrag über die Lieferung von drei Fahrgastschiffen für den russischen Fremdenverkehr unterschrieben. Der Wert dieses Auftrages liegt bedeutend über 300 Mio Finnmark. Die auf der Werft des Konzerns in Turku/Abo zu bauenden Schiffe sollen in den Jahren 1976 und 1977 zur Ablieferung kommen.

Die neuen Einheiten gelangen für den Linienverkehr im Schwarzen Meer zum Einsatz. Nach Abschluss der jeweiligen Touristensaison, die vom April bis in den November hinein währt, werden die Schiffe internationale Kreuzfahrten unternehmen.

Bei einer Länge von 153 m, einer Breite von 21,8 m, einer Maschinenleistung von total 18 000 PS und einer Geschwindigkeit von 21,2 Knoten in der Stunde messen

Swissair spürte Rotary-Kongress

Im Mai 1973 bot die Swissair im regelmässigen Linienverkehr 15 Prozent mehr Tonnenkilometer als im Vorjahr an. Die Verkäufe vermochten mit dieser Kapazitätssteigerung mehr als Schritt zu halten; die Zahl der ausgelasteten Tonnenkilometer war 23 Prozent höher als im Mai 1972.

Bei den Passagen betrug der Verkehrszuwachs 23, bei der Fracht 20 und bei der Post 36 Prozent. Die Sitzauslastung stieg von 60 auf 54 Prozent und die mittlere Gesamtauslastung von 47 auf 50 Prozent.

Fernost-Boom

Die besten Verkehrsergebnisse wurden auch in diesem Berichtsmonat im Fernen Osten erzielt: Die Nachfrage erhöhte sich bei den Passagen um 75 Prozent, bei der Fracht um 18 und bei der Post um 40 Prozent, so dass der Gesamtfaktor von 39 auf 53 Prozent vorrückte. Das Verkehrsaufkommen auf dem Nordatlantik hat seit Monaten gleichmässig steigende Tendenz; im Mai wurden ins-

Die Verteilung des Kuchens

In Branchenkreisen rechnet man für 1973 etwa mit folgender Verteilung des «Charterflug-Kuchens», d. h. der Ferienreisen von dänischen Flugsitzplätzen: Tjæreborg-Reiser zirka 500 000, Spies zirka 250 000, Bang/Raffel etwa 150 000 und Stjernereiser (Startours, SAS-Tochter) zirka 80 000. Bang/Raffel fliegt sieben Ziele in Spanien, vier in Italien, zwei in Griechenland und je eines in Oesterreich, Portugal und Jugoslawien an.

Dänemarks führender Luftfahrt-Journalist Poul Westphall schätzte in der angesehenen Zeitung «Berlingske Tidende», dass Charterflug-Kontrakte in einer Grössenordnung von 30-40 Millionen DM in diesem Jahre ausgewechselt werden - meist zum Vorteil von Mærsk Air und zum Nachteil von Tjæreborg Reiser, die früher auch Bang/Raffel-Passagiere beförderten. Als zusätzlicher Konkurrent tauchte Anfang des Jahres dann auch noch der norwegische Schiffsreeder Meyer auf. Er gründete 1972 seine «Meyers» - ebenso wie Spies mit Boeing 720 fliegt. Sein wichtigster Partner ist der norwegische Automobilclub.

E. Kuttner

gescheitert, und das Projekt reif für die Schublade, in der Hoffnung, dass mal bessere Zeiten kommen.

Wie soll's weitergehen?

Paul Nigg hat sein Amt als Präsident der Rigi-Scheidegg AG abgegeben. Als Nachfolger wurde Meinrad Camenzind, Architekt in Gersau, gewählt. M. Camenzind meinte in einem Gespräch, dass vorläufig das ganze Projekt aufs Eis gelegt werde. Man müsse in der Finanzierung neue Wege suchen und vor allem Goodwill bei der Bevölkerung und den benachbarten Unternehmen schaffen, damit zu einem späteren Zeitpunkt die Chancen für die Realisierung einer Luftseilbahn von Gersau auf Rigi-Scheidegg besser seien.

Guter Start für eine neue Stanserhornbahn

Die eidgenössischen Behörden erteilten der alten Stanserhornbahn 1970 nochmals die Konzession für zehn Jahre. Man rechnet aber damit, dass die Betriebsbewilligung bereits 1975 infolge Überbetriebung der Bahn entzogen wird. Darum will der Verwaltungsrat den Neubau schnellstens vorantreiben und hat zu diesem Zweck eine Aktienkapitalerhöhung von 285 000 auf 2,25 Mio Franken beschlossen. Um dieses Ziel zu erreichen, fehlen der Stanserhornbahn jetzt noch rund 950 000 Franken. Korporation und Gemeinde Stans zeichneten bereits je 500 000 Franken. Die Korporation stellt zusätzlich nochmals 500 000 Franken in Form eines Darlehens zu 4 Prozent Zins zur Verfügung.

Für das im Oktober 1970 abgebrannte Stanserhorn-Hotel soll ein neues Bergrestaurant auf dem Stanserhorn erstehen. Dieses wird aus eigenen Mitteln und dem Geld der Brandversicherung gebaut, Bausumme etwa 1,2 Mio Franken. hb

sen die Neubauten, die in der russischen Registerklasse für unbegrenzte Fahrt gebaut werden sollen, etwa 15 000 BRT. Obwohl die Schiffe jeweils 50 Kajütenpassagiere befördern können, wird es durch ein Spezialarrangement anlässlich kürzerer Reisen möglich sein, weiteren 120 Personen Unterkünfte anzuweisen. Die Mannschaft besteht aus 180 Köpfen. Unter Einbezug der Deckpassagiere kann ein jeder dieser drei bestellten Neubauten 1200 Personen aufnehmen. Ausserdem kann jedes Schiff 250 Personalos befördern. Hinsichtlich Innenausbau werden die allerletzten Erfahrungen modernster Fahrgastschiffsbauten beachtet. Sämtliche Kabinen erhalten u. a. Dusche/WC, Telefon, Zentralrundfunk und eine auf tropische Verhältnisse zugeschnittene Klimaanlage. Eine Kliranlage an Bord wird nicht vergessen. GHM

gesamt 24 und bei den Passagen sogar 27 Prozent mehr Tonnenkilometer verkauft. Sowohl auf dem Südatlantik wie im Mittleren Osten konnten die Vorjahreswerte um 11 Prozent übertroffen werden. In Afrika wurde die Transportkapazität durch den Einsatz der DC-10 beträchtlich erhöht (+ 40 Prozent). Trotz gutem Zuwachs - 21 Prozent bei den Passagieren und sogar 61 Prozent bei der Fracht - vermochte der Verkehr diesem Mehrangebot nicht ganz zu folgen, was sich in einer Verschlechterung des Auslastungsgrades widerspiegelt. Der Europaverkehr nahm um durchschnittlich 12 Prozent zu.

Der Maiverkehr wurde durch den vom 13. bis 17. Mai in Lausanne abgehaltenen Rotarykongress spürbar angeregt. Viele der rund 20 000 Teilnehmer aus aller Welt benutzten die Dienste der Swissair, so dass auf verschiedenen Strecken Sonderflüge durchgeführt werden mussten. An den Wochenenden vor und nach dem Kongress herrschten auf dem Flughafen Genf Verkehrsspitzen von seltenem Ausmass.

L'avion-taxi au service du tourisme et des affaires

L'utilisation de l'avion d'affaires, également appelé avion-taxi, est très répandue aux Etats-Unis. Il a fait son apparition en Europe il y a une dizaine d'années environ. Répondant à un réel besoin tant dans le cadre des déplacements d'affaires que du tourisme toujours croissant, il connaît un essor formidable.



Un jet Mystère 20 Falcon: 15 places, 900 km/h.

Nous avons rendu visite dernièrement à une entreprise suisse particulièrement active dans ce secteur. Il s'agit d'Aéroleasing SA, dont le siège et la base d'opération principale se trouvent sur l'aéroport de Genève. Cette société exploite un nombre élevé de bimoteurs et d'avions à réaction destinés aux transports à la demande. Ses avions peuvent accueillir entre quatre et douze passagers, selon le type et le modèle demandé.

Des jets Mystère 20

La flotte actuelle se compose d'un jet biréacteur Mystère 20 Falcon (12 places, en plus du pilote, du co-pilote et d'une hôteesse), d'un jet du même type en copropriété, de 3 Navajo pressurisés (6 places, en plus du pilote et du copilote), de 3 Navajos non pressurisés (également 6 places), de 5 Piper (5 places, en plus du pilote) et de plusieurs monomoteurs.

En plus de l'exploitation d'avions-taxi, cette société exploite l'aérodrome de Gstaad-Saanen, au départ duquel elle assure un service de transports aériens reliant cette célèbre station d'hiver à presque toutes les villes européennes d'une certaine importance.

Des prix abordables

Nous avons été particulièrement surpris d'apprendre que le service d'avions-taxi est beaucoup plus utilisé et plus diffusé que nous ne l'avions pensé. En effet, les prix, bien que relativement élevés, demeurent cependant abordables. La location d'un avion d'affaires coûte entre 2 francs et 6 francs par km parcouru ce qui ramène le prix par siège/km à environ 50 centimes le km. Ces prix sont presque comparables à ceux d'une voiture louée avec chauffeur ou d'un taxi. Un exemple frappant des avantages qu'offre ce moyen de transport est le trajet Genève-Gstaad: vous pouvez appeler Aéroleasing à l'importe quel moment de la journée (elle est généralement en mesure de mettre à disposition un petit bimoteur dans l'heure qui suit). Après un splendide vol d'une trentaine de minutes

au-dessus des préalpes, l'avion se pose sur l'aérodrome de Saanen. Tout cela ne coûte que pour quatre personnes, que 570 francs, c'est-à-dire fr. 142.50 par personne. Par la route, le même trajet prend entre 2 h. 30 et 4 h. selon les conditions. La comparaison devient d'autant plus valable pour des destinations telles que Saint-Moritz, Saint-Tropez, le sud de l'Espagne, etc.

Technique et sécurité

Nous nous sommes également inquiétés de connaître les conditions techniques et les normes de sécurité. Une telle entreprise est soumise pratiquement aux mêmes contrôles qu'une compagnie de lignes régulières. Le personnel navigant possède une expérience dépassant largement le million de kilomètres et s'étendant aux quatre coins du monde. Les équipements techniques, dont les avions sont dotés, n'ont rien à envier aux grands avions de transport et comprennent notamment des systèmes de communication, de navigation, radars et boussoles, etc. Bien entendu, la plupart des appareils sont des bi-réacteurs dont la vitesse atteint près de 900 km/h, ou des bimoteurs avec cabines pressurisées atteignant des vitesses de l'ordre de 450 km/h. Ces derniers sont plus particulièrement destinés aux courtes distances.

Le service des opérations assure une permanence de 24 heures sur 24 et sept jours sur sept, et les demandes de vol sont généralement exécutées dans l'heure qui suit si cela est nécessaire.

Une centaine d'avions d'affaires en Europe

Il est certainement regrettable que les services offerts par ce genre de compagnies ne soient pas encore assez connus auprès des touristes et hommes d'affaires, malgré qu'il y ait des entreprises d'avions-taxi dans presque toutes les capitales européennes, qui sont d'ailleurs en plein essor. En effet, l'Europe compte un parc d'avions d'affaires qui dépasse largement une centaine d'unités.

Trains de vacances et vacances en train

Les CFF ont commandé 68 nouvelles voitures

Dès le printemps 1975, les touristes et l'ensemble des usagers de nos Chemins de fer fédéraux pourront utiliser de nouvelles voitures, dites à caisse inclinable et air conditionnée. En effet, à la suite de nombreux essais effectués sur des prototypes (dont nous avons d'ailleurs entretenu nos lecteurs), les CFF ont commandé une première série de 68 voitures de ce type, soit 23 voitures de 1ère classe, 34 de 2e classe, 5 wagons-restaurants et 6 fourgons à bagages. Complétée par une correction des courbes qui permettra des vitesses de 180 km/h sur certains tronçons, cette commande illustre la politique des CFF qui tendent à améliorer leurs services grâce à l'utilisation d'un matériel moderne adapté aux conditions de la Suisse.

A l'échelle de l'Europe

Un important contrat multinational portant sur l'étude et la construction de 500 voitures pour voyageurs a été signé à Bruges. Par l'intermédiaire de la Société européenne pour le financement de matériel ferroviaire, «Eurofima», les réseaux italien, autrichien, français, belge, allemand de l'ouest et suisse ont conclu cet accord avec un groupement international de constructeurs.

Des «super-trains» en Irlande

Peu de pays restent à la traîne en matière de confort ferroviaire. C'est ainsi que la Compagnie des transports irlandais a mis en service de nouveaux super-trains à grand confort. Les voitures sont insonorisées et dotées de l'air conditionné. Repas, sandwichs et boissons peuvent être servis aux voyageurs à leur place (comme dans les avions). Des hôtesses (idem) accompagnent tous ces trains, informent les voyageurs et veillent plus particulièrement au confort des enfants.

3 nouveaux TEE italiens

Autres trains, avant tout destinés aux touristes, les Trans-Europ-Express. Les

Chemins de fer italiens de l'Etat (FS) vont mettre trois nouveaux TEE en circulation sur leurs lignes intérieures: le «Adriatico», le «Vesuvio» et le «Cycnus». Tous trois seront composés avec les matériels de grand confort (epte à la vitesse de 200 km/h), déjà utilisé sur les TEE «Ligure», «Lemano» et «Méditerranée».

Trains-autos-couchettes

La progression des services trains-autos-couchettes prouve que cette formule répond à un véritable besoin du touriste actuel. Néé il y a 18 ans avec la création du premier «car sleeper express» en Angleterre, elle a très vite gagné la faveur du public et n'a cessé depuis lors de se développer; plus 14 % pour les services intérieurs des réseaux européens, plus 7 % pour les services internationaux en 1971. Le record appartient aux Chemins de fer italiens, avec un gain de 68%. Les causes de ce succès sont, pour une part, la demande touristique accrue et l'augmentation du trafic automobile et, pour une autre part, l'encombrement des routes et le manque de sécurité qui en découle. La tendance à l'augmentation du trafic se confirme. Aujourd'hui déjà, 134 rotations automobiles accompagnées fonctionnent en Europe... sur la route des vacances.

L'IATA questionne

(ATS) Dès le mois prochain, et pendant une année, près de 100 000 passagers prenant l'avion pour franchir l'Atlantique Nord seront priés de remplir un questionnaire destiné à mieux connaître les désirs de cette catégorie de consommateurs et les motivations qui les ont poussés à emprunter cette importante route aérienne internationale. Le questionnaire, lancé par les compagnies aériennes membres de l'IATA (Association du transport aérien international), portera sur environ 3 % de tous les vols assurés sur l'Atlantique-Nord par des compagnies régulières ou des avions charter.

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

Grand Hotel Belvédère 7270 Davos

sucht für die kommende Wintersaison:

Büro: 1. Kassier /
2. Chef de réception
Journalführer NCR
Kontrollleur

Loge: Telefonistin
Logentournant
Chasseure

Etage: Etagegouvernante
Etageportier
Zimmermädchen

Saal: Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Grill-room: Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Dancing: Barkellner
Barpraktikantin

Küche: Commis de cuisine

Kaffeeküche: Kaffeeköchinnen

Lingerie: Glätterin
Stopferin

**Hallenbad /
Sauna:** Masseuse
Masseur
Bademeister

Keller: Kellerbursche

Diverses: Gouvernante / Tournante

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:
Toni Morosani Jr., Grand Hotel Belvédère,
7270 Davos Platz.

5333

Gesucht tüchtiger

Chef-Entremetier

und

Chef-Tournant Telephonistin

Hotel Stoller

Badener Strasse 357, 8040 Zürich
Telefon (01) 52 65 00

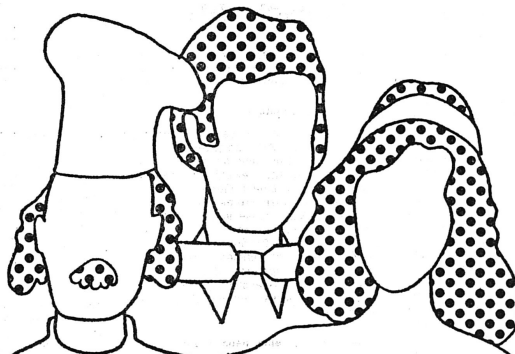
5130

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Hotel Hecht St. Gallen
am Ballhof
Tel. 071-22 65 02
Willi und Mita Studer

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, überdurchschnittlichen Verdienst und Aufstiegsmöglichkeiten. Weitere Auskunft erteilt gerne
R. Studer,
Hotel Hecht, Marktplatz, 9004 St. Gallen,
Telefon (071) 22 65 02.

5381



Eurotel St. Moritz

Wer sucht der findet die Stelle
für die kommende Wintersaison im

Loge: Chasseur
Nachportier
Telefonistinnen
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Etageportier
Demi-chef de rang
Commis de rang
Chef de rang
tranchieren / flambieren
Commis de rang
Lingeriemädchen/Büglerin

Service: Gouvernante
Buffetdamen
Buffetburschen
Haus-/Officeburschen
(Auxiliari di cucina e office)

Grill-room:

Lingerie:

Economat/Office:

Diverse:

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie Herrn Geissler, der Ihnen gerne Auskunft gibt. Telefon (082) 2 11 75.
Hotel Eurotel, 7512 Champfèr

5379



Zimmermann Hotels
Hotel National-Bellevue
Zermatt
Hotel Schweizerhof

Wir suchen für die kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter (Eintritt zirka 15. Dezember 1973):

Réception: Kassierin
(sprachen- und NCR- oder Anker-kundig von Vorteil)
Praktikantin
für Réception
Praktikantin
für Kontrolle und Administration

Loge: Telefonist / Tournant
Nachportier

Etage: Gouvernante
Gouvernante / Tournante

Saal: Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Bar: Barmaid / Barman
Hilfsbarmaid / Hilfsbarman
Buffetdame oder
Buffetbursche

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Telefon (028) 7 71 61.

5320



Hôtel Bon Accueil Montreux

cherche pour date d'entrée à convenir

secrétaire de réception
stagiaire de réception
assistante d'hôtel

Faire offre à la direction
80, Grand-Rue, 1820 Montreux,
téléphone (021) 62 05 51.

5190

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HÔTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

PARK

Hotel

SAVOY

Hotel

7050 Arosa, Schweiz

200 Betten, Haus erster Klasse, Hallenschwimmbad, Massageabteilung, Sauna, Kegelbahnen, Spezialitätengrill

170 Betten, Erstklasshotel, Holzkohlengrill «Die Schmitte», Kegelbahnen, Eis- und Curlingbahn

suchen für lange Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Büro/Réception: **Logentournant**
(deutschsprachig)
Chasseur
(deutschsprachig)
Sekretärin
(NCR 42)
Büropraktikant(in)
Hoteltournante
Chauffeur

Etage: **Zimmermädchen**
(deutschsprachig)
Anfangszimmermädchen
Portiertournant

Kindergarten: **Kindermädchen**

Bar: **2. Barman**
Commis de bar

Service: **2. Oberkellner**
Chef de vin
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Kegelbahnkellner

Cuisine: **Chef saucier**
Chef rôti
Chef entremetier
Chef tournant
Chef pâtissier
Chef de garde
Commis de cuisine
Kaffeekech / Kaffeeköchin

Schwimmbad: **Masseuse**

Lingerie: **Glätterin**

Letztjährige Mitarbeiter möchten sich bitte sofort melden.

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Lichtbild, Lebenslauf und Gehaltsansprüchen sind bitte an das Personalbüro des Hotels Park zu richten.

Büro/Réception: **Chef de réception**

1. Sekretärin
(sprachkundig)
Night Auditor
(NCR 42)
Büropraktikant(in)
Logentournant
Conducteur
Chasseur
Nachtconciërge

Etage: **Etagengouvernante**
Aidegouvernante

Eisbahn: **Eismeister**

Bar: **1. Barman / 1. Barmaid**
Commis de bar

Service: **Chef de rang**
Demi-chef de rang
Commis de rang

Schmitte: **Restaurationstöchter**

Cuisine: **Chef de cuisine**
Chef saucier
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef pâtissier
Chef de grill
Tournant
Commis de cuisine

Economat/Office: **Gouvernante**

5344

Letztjährige Mitarbeiter möchten sich bitte sofort melden.

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Lichtbild, Lebenslauf und Gehaltswünschen sind bitte an das Personalbüro des Hotels Savoy zu richten.

Hotel Ofenpasshöhe

7530 Ofenpasshöhe

Gesucht

Alleinkoch

ab 1. August bis Mitte Oktober 1973.

Offerten bitte unter Telefon (082) 8 51 82.

5341



sucht für lange Wintersaison (Mitte November 1973 bis Anfang April 1974):

Küche: **Chef pâtissier**
Chef de partie
Commis de cuisine

Economat: **Economatgouvernante**

Buffet: **Buffetdame**

Hallenbad: **Bademeister/Masseur**

Lingerie: **Glätterin**

Ihre Unterlagen mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen richten Sie bitte an die Direktion, Telefon (082) 3 44 33.

5351

**Wenn Sie sich
noch jung fühlen — oder es sind...**

- und erfahren möchten, dass die moderne Gastronomie tüchtigen Leuten entwicklungsfähige und erfolversprechende Möglichkeiten bietet;
- wenn Sie überdies Ihre Mitarbeiter ungezwungen, natürlich und doch konsequent führen und begeistern können...
- dann sollten Sie mit uns in Verbindung treten um zu erfahren, was wir Ihnen wo zu bieten haben.
- Wir suchen für Neueröffnung versierten

Geschäftsführer

Set-Setos AG
Restaurants- und Hotelbetriebe
Webergasse 8a
9001 St. Gallen
Für tel. Anfragen,
Personalabtl. verlangen
Tel. 071 / 41 55 66

OFA 63784002

Ihre Stelle beim

Im Herbst 1973 wird das neue, moderne
ETH-Restaurant Höggerberg, Zürich,
eröffnet.

Auf dieses Datum oder zum Eintritt nach Vereinbarung suchen wir zur Entlastung der Betriebsleitung

Assistentinnen

für folgende Aufgabengebiete:

Economat und Warenbeschaffung sowie Personal- und Arbeitsplanung. Gute Kenntnisse im Gastgewerbe (Hausbeamten oder Ausbildung im Gastgewerbe) erforderlich. Wir bieten zeitgemässe Arbeits- und Anstellungsbedingungen, fortschrittliche Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich,
Telefon (01) 32 84 24, intern 51.

P 44-855

**Neues Strandhotel und
Restaurant Seeblick**
3705 Faulensee
am Thunersee

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationstöchter

sowie in allen Sparten versierten

Küchenchef

Offerten erbeten an
Otto Habegger, Telefon (033) 54 23 21.

5371

Palace Hotel Wengen

sucht

Küchenchef

(evtl. Ehepaar – Ehefrau als Gouvernante)

Eintritt Dezember 1973.

Bei beidseitiger Zufriedenheit langjähriger Vertrag für Winter- und Sommersaison.

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

5405

Arosa

Sporthotel Merkur Dancing Chamanna

sucht für lange Wintersaison:

- 1 Barmaid**
- 1 Hostesse**
- 1 erfahrener Chef de service**
(verantwortlich für 3 Restaurantsbetriebe)
- 4 im A-la-carte-Service versierte Restaurantstücher**
- 1 Serviertochter**
für SnackBar
- 1 Service-Tournant**
- 1 Saucier**
- 1 Entremetier**
- 1 Commis pâtissier**
- 1 Commis-Tournant**

Gute Verdienstmöglichkeiten. Geregelter Arbeits- und Freizeit.

Schriftliche Offerten sind mit den üblichen Unterlagen zu richten an:
R. Badrutt, Hotel Merkur, 7050 Arosa.

5404

Wir suchen tüchtige

Restaurationstochter

in gutes Speiserestaurant.

Geregelte Arbeitszeit, hoher Verdienst, Jahresstelle.
Eintritt nach Uebereinkunft.Offerten sind zu richten an:
Emil Ulrich,Restaurant Hirschen
6300 Zug

5126

Pour le 1er octobre ou date à convenir nous désignons engager

un chef de cuisine

en qui nous souhaitons trouver un collaborateur sobre et dynamique dont les qualités essentielles oeuvrent être:
– autorité sur une petite brigade,
– aptitude à former les apprentis,
– sens des responsabilités,
– goût de la nouveauté,
– esprit de collaboration.

Nous offrons:

- place à l'année,
- salaire en rapport avec nos exigences,
- une participation au rendement de cuisine dès la seconde année.

Prière d'adresser copies de certificats et photo à:
J. U. Schoch,Hôtel Beau-Rivage
1260 Nyon

tél. (022) 61 32 31.

5435

10 Minuten vom Flughafen Kloten und noch näher an der Stadt Zürich liegt Regensdorf. Mitten in Regensdorf entsteht ein modernes Einkaufszentrum. Mitten in diesem Einkaufszentrum entsteht das 2. Holiday Inn und Mövenpick der Schweiz.

Dort warten 153 luxuriöse Zimmer, 5 Restaurants, 6 Kegelbahnen, ein Hallenbad mit Liegewiese, ein Kiosk und eine Bou-

tique und grosse Bankett- und Konferenzräume darauf, Gäste aus aller Welt zu verwöhnen.

Und wir warten darauf, dass Sie uns dabei helfen. Wenn Sie es tun, haben Sie den Vorteil, in der grössten Hotel-Kette der Welt und im bedeutendsten Restaurant-Unternehmen der Schweiz arbeiten zu dürfen. Was auf jeden Fall eine gute Referenz ist. Und was Ihnen die Möglichkeit bietet, sich intern weiterzu-

bilden. Und später vielleicht irgendwo anders auf der Welt für uns arbeiten zu dürfen.

Wir haben jene Stellen auf dem Coupon gestrichen, die bereits glücklich besetzt sind. Die andern werden es auch bald sein, wenn Sie sich melden. Schriftlich oder per Telefon **01 71 39 88.**

Bei Christine Baumann

Von den 198 Glücklichen, die wir mit diesem Coupon gesucht haben, sind erst 162 glücklich.

Den andern geben wir hier noch einmal eine Chance.

In einer modernen Küche geht es jetzt von selbst
Sonst am Geld, ist sonst niemand
Im Oktober geht für Sie der Vorhang auf

Kreuzen Sie an, worüber Sie mehr wissen möchten.

Wir suchen:

<input type="checkbox"/> Generalistin	<input type="checkbox"/> Kassiererinnen	<input type="checkbox"/> Bühnenmeister
<input type="checkbox"/> Commis de cuisine	<input type="checkbox"/> Chef de cuisine	<input type="checkbox"/> Backstube/Gastwirtschaft
<input type="checkbox"/> Chef de partie	<input type="checkbox"/> Restaurant-Kellner	<input type="checkbox"/> Restaurant-Mitarbeiter
<input type="checkbox"/> Buffetdamen	<input type="checkbox"/> Service-Hostessen	<input type="checkbox"/> Portiers-Conducteurs
<input type="checkbox"/> Service-Hostessen	<input type="checkbox"/> Frontoffice-Hostessen	<input type="checkbox"/> Telefonistinnen
<input type="checkbox"/> Service-Hostessen	<input type="checkbox"/> Verkäuferinnen	<input type="checkbox"/> Do you speak English?
<input type="checkbox"/> Service-Hostessen	<input type="checkbox"/> Service-Hostessen	<input type="checkbox"/> Geben Sie dem Summton einen freundlichen Ton
<input type="checkbox"/> Service-Hostessen	<input type="checkbox"/> Service-Hostessen	<input type="checkbox"/> In der Boutique wird es Ihnen nie langweilig sein

Name _____
Adresse _____
Telefon _____

Holiday Inn and MÖVENPICK

Einsenden an: Christine Baumann, Personalchef, Holiday Inn and Mövenpick
Zürich/Regensdorf, Postfach, 8105 Regensdorf

P 44-61

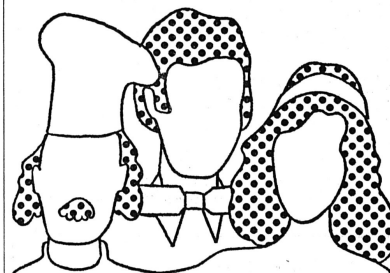
Hotel
Wilden Mann
6000 Luzern

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine
Chef-Entremetier
Direktionssekretärin
(auf 1. 10. 1973)
**Réceptions-
praktikant(in)**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion.

5410

Eurotel
St. Moritz

Auf nach St. Moritz!

Wer seine Wintersaison jetzt plant, findet bei uns noch folgende Stellen:

Hauptküche:
Chef entremetier
Chef garde-manger
Chef tournant
Commis de partie
Commis de cuisine

Grillküche:
Chef de grill
Commis de grill

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf. Verlangen Sie unseren Küchenchef, Herrn J. Woelke, er gibt Ihnen gerne Auskunft.
Hotel Eurotel St. Moritz, 7512 Champfèr
Telefon (082) 2 11 75

5380

IHRE KARRIERE BEI UNS BESTIMMEN SIE SELBST!

Die CRESTA HOTELS – die 5 Betriebe mit dem neuen Konzept für Mitarbeiter und Gäste – suchen für lange Wintersaison, eventuell in Jahresstelle:

Für unsere 4 Hotelrestaurants und für neue Passantenbetriebe suchen wir:

Chef de service
2. Oberkellner
Chef de rang
Saalkellner
Commis
Barmaid
(auch Anfängerin)

und viele freundliche
Serviertöchter
für Café-Restaurant.

Unsere neuausgebaute Küche mit allen technischen Anlagen bietet Gelegenheit, fachliche Qualität zu beweisen und weitere Erfahrungen zu sammeln für:

Chef de partie
Saucier
Entremetier

Hors d'œuvrier
Pâtissier
Commis de cuisine

Büro:

1. Sekretärin
2. Sekretärin

Etage:
Zimmermädchen

Lingerie:
1. Lingère/Lingeriemädchen

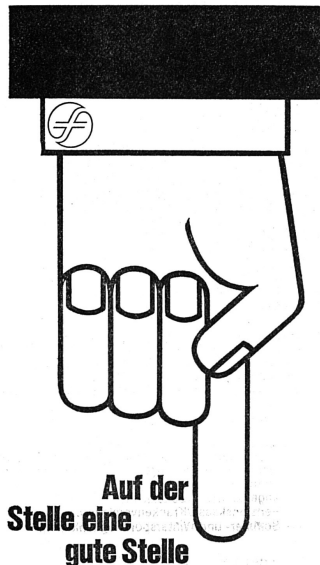
Alle Hotels in zentraler Lage mit 400 Betten, 2 Swimming-pools, Sauna, Solarium, Bars, Panorama-Café-Restaurant, Bierstübli und Spezialitätenrestaurant. Offerten an:



CRESTA HOTELS DAVOS



5141



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Chef de service

Für diesen Posten ist die Fähigkeit, einen grösseren Personalstab führen zu können, Voraussetzung.

Anfangs-Chef de service

Jüngerem, strebsamem Kellner mit gründlichen Berufskennntnissen bieten wir Gelegenheit, sich in die Tätigkeit eines Chefs de service einzuarbeiten.

Wir bieten interessanten und vielseitigen Wirkungskreis bei zeitgemässer Entlohnung, geregelter Arbeits- und Freizeit, Pensionskasse. Auf Wunsch Zimmer im Personalhaus.

Offerten mit Unterlagen (Zeugniskopien) sind erbeten an
Rudolf Candrian, Bahnhof-Buffer Zurich-HB,
Postfach, 8023 Zurich, Tel. (01) 23 37 93

5280



Erstklasshotel Nähe Flughafen
Kloten in Zurich/Wallisellen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Serviertochter
Kellner
Kellnerlehrlinge
Köche
für diverse Parties
Commis de cuisine
Kochlehrling
Nachtportier
mit Fremdsprachenkenntnissen
Etagenportier

Telefonische Auskunft erteilt gerne (01) 93 19 11,
oder Direktor C. F. Sigris.

5357

If you are
ambitious
and can claim to be a
qualified Organizer

you are the man we are looking for.
Offered positions:

F+B Manager
F.O. Manager

(French, German and English required)
Please contact us or send your application to:



Holiday Inn®

LUXEMBOURG
P. O. BOX 200
L-LUXEMBOURG
(TEL. 43 50 51)

710

7050 Arosa
Hotel Bellevue

sucht für Wintersaison 1973/74 mit Eintritt auf Ende November:

Etagenportier
Office-/Econatgouvernante
Logentournant
(Fahrausweis Bedingung)
Commis de bar

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an
Fredy Hold, Hotel Bellevue, 7050 Arosa.

5361



sucht per 15. August 1973 oder nach Uebereinkunft

Chef de partie
Chef pâtissier
Commis de cuisine
Restaurationstochter
(A-la-carte-Service)
Buffetochter

P. Halter, Limmatquai 42, 8001 Zurich
Telefon (01) 47 95 90

5372



Wir suchen auf kommende Wintersaison tüchtigen, fachkundigen und selbständigen

1. Oberkellner
Küchenchef
in mittlere Brigade.

Bewerber, die sich über entsprechende Erfahrung ausweisen können, wenden sich mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

5345

FLUGHAFEN-RESTAURANT AG
8058 ZÜRICH-KLOTEN
Telefon (01) 813 77 66

In Jahresstellung per sofort ist bei uns folgender Posten zu besetzen:

Warenkontrollleur

Wir bieten Ihnen:

48-Stunden-Woche, im voraus geregelte Frei- und Arbeitszeit, Zimmer in Arbeitsnähe, Personalrestaurant, Leistungslohn.

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

5247



Flughafen-Restaurants Zurich

Le Dézaley, Bern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Bar: **Barmaid**
Stadtrestaurant: **Serviertöchter**
Carnozet: **Anfangs-serviertöchter**
Küche: **Chef saucier**
Jungköche
Casserolier

weiter suchen wir auf November 1973 für ein neu konzipiertes Restaurant

Jungköche als Kellner

welche mit Elan die Speisen, die sie servieren, selbst zubereiten.

Wir bieten: hohe Löhne, bestens geregelte Freizeit. Ihre schriftliche oder telefonische Offerte erreicht uns unter: R. Comps, Restaurant Dézaley, Aarberggasse 60, 3001 Bern, Tel. (031) 22 47 80.

5445

Stellenangebote Offres d'emploi



Sporthotel Pischas 7270 Davos-Platz

moderner Betrieb

sucht für kommende Wintersaison oder längere
Dauer:

Küche: **Chef de partie**
(Entremetier)
Commis de cuisine
tournant
Commis saucier

Saal und
Restaurant: **Demi-chef de rang**
Kellner
(Saalservice mit Inkasso)
Saaltöchter
selbständig

Küche: **Küchenbursche**
Casserolier

Etage: **Zimmermädchen**
(keine Anfängerin)

Sehr gute Bedingungen und geregelte Arbeitszeit.

Offerten an W. Altorf, Dir., Hotel Pischas,
7270 Davos Platz.

5511

Hotel Bellevue 7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison mit Eintritt per Ende
November 1973

Nachtportier

Unser langjähriger Mitarbeiter hat aus Gesundheits-
gründen demissioniert.Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
Freddy Hold, Hotel Bellevue, 7050 Arosa.

5510

Le Mirador VEVEY-MONT PÉLERIN

Grill-room-Restaurant

Nous cherchons dès le 1er octobre, pour longue
saison ou engagement à l'année:

salle à manger: **commis de rang**
cuisine: **garçon de cuisine**

Prière de faire vos offres avec copies de certificats,
photo et prétentions de salaire à
Hôtel Le Mirador, 1801 Mont-Pélerin,
tél. (021) 51 35 35.

5509

Räbebar HOTEL LINDENHOF, BAAR

sucht auf Mitte August fachkundige

Serviertochter

in gepflegten Speiseservice.

Offerten bitte an
J. Büttel-Anhorn, 6340 Baar, Tel. (042) 31 12 20.

5508

Erstklasshotel in Zürich sucht

Telefonistin

sprachkundig

Réceptionist

sprachkundig

Kellner

oder

Serviertochter

Sehr gute Entlohnung, auf Wunsch Zimmer im Zen-
trum.

Tel. (01) 25 75 76 von 8 bis 18 Uhr.

5517



Hotel Krone, Aarberg/Bern

Welch junger, strebsamer Koch möchte sich mit der Küchenkalkulation ver-
traut machen?

Einkäufer- Verbindungsmann

Küche - Direktion

Weiter suchen wir in Jahresstelle für gepflegten A-la-carte-Service

Restaurationskellner oder -töchter

Sie finden in unserem neu renovierten Erstklassbetrieb ein angenehmes Ar-
beitsklima.

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

Hotel Krone, 3270 Aarberg/Bern, Tel. (032) 82 35 82 oder 82 35 57, bitte ver-
langen Sie Herrn Jenni.

5495



Grand Hotel Kurhaus Lenzerheide

sucht noch folgende Mitarbeiter für die nächste Wintersaison:

Büro: **Empfangschef**
(Korrespondenz, Deutsch, Englisch, Eintritt 15. 11. 1973)
Direktionsekretärin
(Deutsch, Französisch, Englisch, Eintritt zirka 1. 10. 1973)
Sekretär-Kassier
(NCR-abschlusskundig, sprachgewandt)

Night-Auditor
(Hotelerfahrung, Deutsch, Englisch)

Loge: **Chauffeur**
(Deutsch, Englisch, Führerschein B)
Nachtportier
Logentournant
(Deutsch, Englisch)
Kioskverkäuferin
(Deutsch, Französisch, Englisch)

Service: **Chef de rang**
(Deutsch, Englisch)

Bar: **Barman**
(Schweizer, Dancing-Bar, Deutsch, Englisch)
Barmaid
(Schweizerin, Hotelbar, Deutsch, Englisch)

Etages: **Zimmermädchen**
(Deutsch, Englisch)
Etagengouvernante
(Deutsch, Englisch)

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Divers: **Economatgouvernante**
Buffetdame
Kellerbursche

Auskunft über Einzelheiten erteilt Reto Poltera, Telefon (081) 34 11 34, Büro-
zeiten.Bewerbungen mit Foto, Zeugnissen und Mindestgehaltsanspruch sind der
Direktion des Grand Hotels Kurhaus, 7078 Lenzerheide, einzureichen.

5478

Centre Sportif
et Hippique
MontilierMit einem internationalem Catchturnier beginnt bei
uns im September die Hallensportsaison.Wir suchen daher für das Restaurant nach Ueber-
einkunft noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Serviertöchter
Kellner
Buffetpersonal
Chefs de partie
Commis de cuisine
Volontärin
(Service, Büro, Buffet, Bar)

Geregelte Arbeitszeit, Reitschule im Hause.

Richten Sie Ihre Offerten an die Direktion des
Restaurants LE CHABLAIS, 3280 Montilier,
Tel. (037) 71 59 32.

P 17-1925

Kur- und Verkehrsverein Leukerbad/Wallis

1411 m

Wir suchen per 1. Oktober 1973 oder nach Verein-
barung eine gewandte

Sekretärin

deutscher Muttersprache, mit Handelsdiplom oder
kaufmännischer Lehre.**Gewünscht wird:**

- sehr gute Französischkenntnisse,
- Gewandtheit in Stenografie und Maschinenschrei-
ben,
- Interesse für touristische Probleme.

Geboten wird:

- interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in
einem internationalen Badekurort und Winter-
sportplatz,
- angenehmes Arbeitsklima,
- Pensionskasse/Krankenversicherung,
- Sommer- und Wintersportmöglichkeiten.

Offerten sind zu richten an:
Kurdirektor Renato Pacozzi, Verkehrsbüro
3954 Leukerbad, Telefon (027) 6 44 13 / 6 45 30.

P 36-12993

Landgasthof Bären 5303 Würenlingen/AG

Gesucht per sofort

Serviertochter Barmaid

Telefon (056) 96 11 25, Fam. Schneider.

5447

Nous sommes une société exploitante d'établisse-
ments publics et nous cherchons pour la place de
FRIBOURG

directeur/directrice

éventuellement couple avec autorisation de dé-
servation

sous-directeur ou sous-directrice

pour café-tea-room

dames/garçons

pour le buffet

serveuses ou sommeliers

pour tea-room

commis de cuisine

pour petite restauration

cuisinière

pour tea-room.

Faire offre à

Multirestaurants SA.

Tivoli 5
1700 Fribourg, tél. (037) 23 22 45.

P 17-670

Berghotel Crap Sogn Gion

2228 m ü. M.

Möchten auch Sie mitten in einem herrlichen Ski-
gebiet arbeiten?

Modernste Gipfelüberbauung mit Hallenbad, Sauna
und Kegelbahn!

Wir suchen für kommende Wintersaison Anfang De-
zember bis Mitte April noch das folgende Personal:

Küche:	Chef de partie Commis de cuisine
Service:	Serviertöchter Saaltöchter Anfangsbarmaid
Etage:	Zimmermädchen
Buffet:	Buffetöchter Kassierinnen Officeburschen
Hallenbad Sauna:	Bademeister

Wir bieten gute Entlohnung, Kost und Logis im
Hause, Wintersportabonnement der Bergbahnen Crap
Sogn Gion.

Offerten sind zu richten:

A. Cathomen, Berghotel Crap Sogn Gion, 7131 Laax
Telefon (081) 39 21 93

5296

Gesucht sprachenkundige

Sekretärin

für Réception, Telefon und Korrespondenz.

Hotel Jura, 4002 Basel

Telefon (061) 23 18 00

5294

CLINIQUE BEAULIEU, GENÈVE

cherche de suite ou à convenir:

gouvernante de lingerie

avec formation pratique d'un établissement hospita-
lier ou hôtelier.

Préférence sera donnée à personne ayant le sens de
l'organisation et esprit d'initiative.

Emploi stable. Possibilité de logement. Place à
l'année.

Offre avec copies de certificats, photo et prétentions
de salaire à la direction:
22, avenue Beau-Séjour, 1208 Genève,
téléphone (022) 46 24 33.

5282



CARLTON
HOTEL
St. Moritz

Carlton Hotel, St. Moritz

Für die Wintersaison, Ende November bis Ostern, suchen wir folgende Mit-
arbeiter:

2. Chef de réception
(bei Eignung ab Frühjahr 1974 Chef de réception)
Empfangssekretär(in)
Warenkontrolleur
Büropraktikant(in)
Buchhalter(in)
Chef entremetier
Chef de garde
Chef tournant
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Glätterin, Stiratrice
Flickerin, Rammendatrice
Lingeriemädchen
Telefonist(in)
Chasseur
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Serviertöchter
(selbständig, für rustikales Restaurant)
Floristin

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto erbitten wir an Carlton Hotel,
7500 St. Moritz, Tel. (082) 2 11 41.

5479

HOTEL DREI KÖNIGE
B475 Senften 753 085 554 22



Möchten Sie in einem modernen Haus mit überaus
heimeliger Atmosphäre und überdurchschnittlich
hohem Verdienst mitarbeiten?

Wir engagieren einen bestausgewiesenen

Küchenchef

der auf eine Dauerstelle reflektiert, in welcher er
seine beruflichen Fähigkeiten voll entfalten kann.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbitten an:
Familie K. Weber-Schwaab, Tel. (085) 5 54 22.

5486



Für unsere Genfer Betriebe suchen wir

Betriebsassistenten(innen)

welche die Möglichkeit haben, verschiedene Ab-
teilungen durchzulaufen.

Für tüchtige Bewerber können Aufstiegsmöglich-
keiten zugesichert werden. Sie könnten von unse-
ren internen Kursen profitieren.

Unterkunft in unseren Personalwohnungen können
wir Ihnen zur Verfügung stellen.

Schreiben oder telefonieren Sie an:

B. Zufferey, Personalchef Mövenpick Genève SA,
17, rue du Cendrier, 1201 Genève,
Telefon (022) 31 64 03.

P 44-61

MÖVENPICK
Ein Unternehmen.
100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.

Wir haben einen interessanten, gutbezahlten Posten neu zu besetzen:

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir
nach Uebereinkunft

Chef de service

Wir sehen auf diesem Posten einen
jüngeren, mindestens 25 Jahre alten
Fachmann. Er sollte über fundierte
Kenntnisse im Speiseservice, über gute
Sprachkenntnisse und möglichst schon
über Erfahrung in der Führung einer
Servicebrigade verfügen.

Ausgezeichnete Organisation, modernste
Arbeitsverhältnisse, gute Entlohnung
und fortschrittliche Anstellungs-
bedingungen sind in unseren Betrieben
selbstverständlich.

Bewerbungen sind zu richten an:
Charles + Dr. René Sidler
Verwaltung Restaurants Paprika,
Le Cochon d'Or, Le Bistrot,
Blumenrain 12, 4051 Basel
Tel. 061/25 30 44



5369

Berghotel Prätschli, Arosa

sucht für Wintersaison bis nach Ostern:

Réception/Loge:	Sekretär Sekretärin Büropraktikant Telefonist/Telefonistin Nachtportier Logentournant/Chauffeur Chasseur
Etage:	Zimmermädchen Personalzimmermädchen
Küche:	Küchenchef Chefs de partie Commis de cuisine Pâtissier Commis pâtissier
Office:	Office-Küchengouvernante Buffetdame Kaffeeköchin Buffetöchter
Service:	Demi-chefs Commis de rang Barman/Barmaid
Lingerie:	Lingeriegouvernante Glätterin Lingeriemädchen

Offerten an die Direktion:

z. Hd. A. Ziltener, zurzeit Hotel Pardenn, 7250 Klosters.

Hotel Pardenn, Klosters

sucht für Wintersaison 1973/74 bis Ostern:

Réception/Loge:	1. Sekretär Sekretärin Telefonistin Logentournant/Chauffeur
Küche:	Chefs de partie Chef pâtissier
Service:	Chef de service Chef de rang Demi-chef de rang Commis de rang Commis de bar Grill-Tochter Tavernen-Tochter
Etage:	Etagengouvernante
Diverses:	Masseur Bademeister

Offerten bitte an die Direktion:

Hotel Pardenn, 7250 Klosters, Telefon (083) 4 11 41.

5413

Wollen Sie einen Winter im Skiparadies der «Weissen Arena» verbringen?

HOFAG-Betriebe 7131 LAAX bei Flims

suchen für Wintersaison, Anfang Dezember 1973 bis Mitte April 1974:

HOTEL SIGNINA-HOUSE Erstklasshotel

Réception: 1. Sekretärin
Anfangssekretärin

Küche: Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Küchenburschen
Küchenmädchen
Casserollier

Service: Serviertöchter
Commis de rang
Chef Kegeltaverne
Barmaid
Buffetdamen

**Etage/
Lingerie:** Zimmermädchen
Personalzimmermädchen
Tagportier
Nachtportier
Lingeriemädchen

Office: Officeburschen
Officemädchen
Hausbursche
mit Fahrbewilligung A

Hallenbad: Bademeister

SPEZIALITÄTENRESTAURANT- BAR-DANCING CASA VEGLIA

Saucier
Commis de cuisine
Restaurationskellner
Buffetdame
Küchenbursche
Kellerbursche
Garderobier

RANCHO-RESTAURANT BÜNDNERSTUBE

Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Restaurationskellner
Commis de rang
Buffetdamen
Küchenbursche
Kellerbursche

RANCHO-BAR

Barmaid

Offerte mit Foto, Zeugnissen und Lohnansprüchen erbeten an:
Eugen B. Hangartner, Dir., Hotel Signina-House,
7131 Laax.

5432

Hotel Kronenhof 8200 Schaffhausen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft versierten

Küchenchef

mit modernen Führungsprinzipien (nach Möglichkeit verheiratet), Idealalter 40 Jahre.

Sowie

Commis de cuisine

Kochlehrling

(auf Herbst 1973 oder Frühjahr 1974)

Offerten sind erbeten an die Direktion.
Telefon (053) 5 66 31.

5446

Verenahof Hotels, Baden

Erstklasshaus mit 150 Betten

Wir suchen mit Eintritt auf Herbst 1973

Sekretär(in)

zur Bedienung der NCR-Buchungsmaschine und
Mithilfe an der Réception

Sekretärin/Telefonistin

Warenkontrollleur

Offerten an die Direktion.

5436



ST. MORITZ

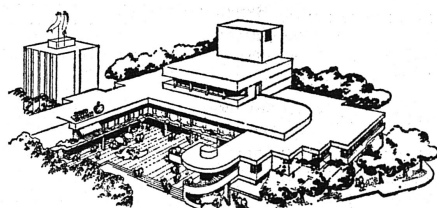
Hotel allerersten Ranges sucht nach Uebereinkunft in Jahresstelle tüchtigen, sprachgewandten

Chef de réception

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

R. F. Müller, Dir.

5346



THURGAUERHOF WEINFELDEN

Kongresszentrum THURGAUERHOF, Weinfelden

sucht per 1. September oder nach Uebereinkunft:

Réception: Réceptionssekretärin

Hotel: Praktikantin

Etage: Zimmermädchen

Küche: Garde-manger

Entremetier

Commis de cuisine

Küchenburschen

Service: Restaurationskellner

(Speiserestaurant)

Serviertöchter

(für unser Beizli)

Lehrling/Lehrtochter

Buffet: Buffettochter

Wenn Sie Freude haben, in einem neuen, vielseitigen Betrieb zu arbeiten, in dem Teamwork gross geschrieben wird, so schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an.

Hotel Thurgauerhof, 8570 Weinfelden, W. J. Gschwend, Direktion,
Telefon (072) 5 28 93.

5433

Grand hôtel (250 lits), région lémanique, cherche
pour 1er octobre

sous-directeur

Poste annuel, discrétion assurée.

Faire offre sous chiffre 5434 à l'Hôtel-Revue, 3001
Berne.

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

Für eines unserer modernen Selbstbedienungsrestau-
rants im Raume Innerschweiz suchen wir einen

Koch

Wir bieten Ihnen eine gut bezahlte Dauerstelle mit
vorzüglichen Sozialleistungen.

Interessenten erreichen uns unter Chiffre W 25-51005
an Publicitas, 6002 Luzern.



BÜRGERGEMEINDE LUZERN

Für die im Bau befindliche Zentral-Wäscherei im
Pflegezentrum Eichhof, Luzern
ist die neu geschaffene Stelle als

Wäscherei-Leiter

auf den Herbst zu besetzen.

- Modernste Maschinen,
- Tagesleistung zirka 2500 kg.
- chemische Reinigung,
- ideale Arbeitsräume,
- geregelte Freizeit,
- fortschrittliche Sozialleistungen,
- Personalwohnung möglich.

Einem bewährten Fachmann und Personalführer
bietet diese selbständige Stelle ein interessantes
Wirkungsfeld. Mit der Leitung dieses mittelgrossen
Betriebes ist auch praktische Mitarbeit verbunden.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sowie
Rückfragen sind zu richten an:
Leitung der Oekonomie, Bürgergemeinde Luzern,
Steinholzstrasse 13a, 6005 Luzern,
bzw. Tel. (041) 41 30 35.

25-632/01

Restaurant Parmentier

sucht per 16. Oktober 1973 bzw. 1. November 1973

Chef de service

Sie bieten uns

- Freude am Beruf,
- dynamischen Einsatz,
- Fremdsprachenkenntnisse,
- Chef-Qualitäten.

Wir bieten Ihnen
- angenehmes Arbeitsklima in jungem Team,
- entsprechendes Salär.

Ihre Bewerbung mit Lichtbild und allen Unterlagen
senden Sie an Restaurant Parmentier, Theaterstr. 10,
8001 Zürich.

5475



ST. MORITZ

sucht für Wintersaison 1973/74 (Ende November bis
anfangs April) folgendes Personal:

Réception: 2. Chef de réception
(Jahresstelle)
Administrationssekretärin-
Korrespondentin
(Jahresstelle)
Journalführer(in)
Caissier de restaurant
Tournant für die Réception

**Waren-
kontrolle:** Bonkontrollleur(euse)
Tournant

Loge: Nachtportier
Nachtchasseur
Lastwagenchauffeur
(Permit A)
Hilfe Sportsmann

Etage: 2. Gouvernante
Hilfszimmermädchen

Cuisine: Chef de partie
Chef boucher
Commis de cuisine

Lingerie: Glätterinnen

Divers: Gouvernante-Tournante
Masseuse
Bademeister
Eismänner
Kindergärtnerin
Krankenschwester
Kioskverkäuferin
Gärtnerin
(auf Frühjahr)

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsan-
sprüchen sind an die Direktion erbeten.

5481



Albergo Brocco e Posta

Das Hotel wird total umgebaut.
Wiedereröffnung 1. Juni 1974.

Wir suchen jüngerer, initiatives, selbständiges

Direktions-Ehepaar

Beherrschung der italienischen Sprache wird vorausgesetzt.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Hrn. J. Lamparter, c/o Schweiz. Bankgesellschaft,
Bahnhofstr. 45, 8021 Zürich, Tel. (01) 29 44 11, int. 4196.

5519

Für die neue Landgaststätte «Schloss Böttstein» suchen wir auf das Frühjahr 1974 ein Initiatives

Geranten-Ehepaar

mit gründlicher Fachausbildung und praktischer Erfahrung in einem grösseren, qualifizierten Wirtschafts- oder Hotelbetrieb.

Die neu geschaffene Gaststätte liegt in einer reizvollen Landschaft im unteren Aaretal und eignet sich auch vorzüglich für gepflegte Anlässe in kleinerem und mittlerem Rahmen. Die Betriebseröffnung ist auf den Spätsommer 1974 vorgesehen. Im Sommer kann ein reger Ausflugsbetrieb in Verbindung mit dem benachbarten Besucherpavillon des Kernkraftwerkes Beznau erwartet werden.

Die Gaststätte ist mit einer modernen Wohnung für den Geranten verbunden.

Wir bieten eine der Stellung und dem Ergebnis des Wirtschaftsbetriebes angemessene Salarierung.

Nähere Auskunft erteilt die Bauabteilung der Nordostschweizerischen Kraftwerke AG, Baden, Tel. (056) 22 41 01, intern 441.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Referenzangaben) sind bis 30. September 1973 zu richten an

Nordostschweizerische Kraftwerke AG

Parkstrasse 23, 5401 Baden.

5397

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

Für bekanntes Hotel-Restaurant in Westschweizer Kantonshauptstadt, Haus 1. Ranges mit neuem Hotelteil (75 Betten), diversen Restaurationsbetrieben, Konferenz- und Bankettsälen, Bar und Dancing, suchen wir

Direktionsehepaar

Sind Sie deutsch- und französischsprachig, dynamisch, ideenreich und im Ideallalter von 30 bis 40 Jahren, dann bewerben Sie sich für diese Aufgabe!

Erforderliche Voraussetzungen:

- ER: – Restaurateur mit Hotelbildung,
– kaufmännischer Erfahrung,
– Sinn für Zusammenarbeit (Hotel- und Rest.-Gruppe),
– gute Allgemeinbildung,
– Management-Erfahrung,

- SIE: – Hotelfachkenntnisse,
– hauswirtschaftliche Bildung,
– Erfahrung als Vorgesetzte und Gastgeberin.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle Dauerstelle mit einer Ihren Leistungen und dem Erfolg entsprechender Honorierung. Ueberdurchschnittliche Sozialleistungen.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

Sie erreichen uns unter der Telefonnummer (01) 75 09 11.

SIBRA MANAGEMENT AG

Abteilung für Immobilien und Restaurant
8920 Wädenswil

5501

GESUCHT nach

Davos

In ruhiges Sport- und Familienhotel (ohne Restauration) für die lange Wintersaison 1973/74 mit evtl. Wiederengagement für die Sommersaison 1974:

- 1 Küchenchef (entremetskundig)
- 2 Commis de cuisine (evtl. Lehrentlassene)
- 1 Economat-/Office-gouvernante
- 1 Economat-/Officegouvernanten-Hilfe
- 2 Küchenburschen / Küchenmädchen
- 1 Oberkeller / Obersaaltochter (sprachkundig)
- 3 Commis de salle
- 1 Barmaid / Hallentochter (auch Anfängerin)
- 1 1. Sekretärin / Réceptionistin (NCR- und sprachkundig)
- 1 Büro- und Betriebspraktikantin (sprachkundig)
- 1 Zimmermädchen
- 1 Hilfszimmermädchen
- 1 Tournant für allgemeinen Betrieb
- 1 Wäscherin / Büglerin (automatische Anlage)
- 1 Lingeriemädchen / Personalzimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bekanntgabe der Lohnansprüche richten man bitte an

Bellavista Sporthotel,
7270 Davos Platz 2,
Telefon (083) 3 91 83

5364

Hotel Merian am Rhein
Restaurant Café Spitz
4000 Basel

Wir suchen für sofort oder nach Ueberkunft noch folgende Mitarbeiter(innen)

- Chef de partie
Pâtissier
Commis de cuisine
Serviertöchter oder Kellner
Serviceaushilfen für Rheinterrasse (mit Inkasso)
Buffetochter
Zimmermädchen

Wir erwarten gerne Ihren Anruf
Hotel Merian am Rhein
Restaurant Café Spitz
Greifengasse/Rheingasse 2
4058 Basel, Tel. (061) 25 94 66

5094

Ihre Stelle beim

In gepflegtes, modern eingerichtetes Personalrestaurant in Basel suchen wir zur Entlastung der Betriebsleitung eine

Assistentin

Fundierte Kenntnisse im Gastgewerbe (Hausbeamtin oder Ausbildung im Gastgewerbe) erforderlich. Eine gut qualifizierte Mitarbeiterin mit Freude an der Erledigung kaufmännischer Arbeiten findet hier eine vielseitige, lebhaft Aufgabe.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Anstellungs- und Sozialbedingungen. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung erbitten wir an:

SANDOZ 501 (Herrn Eichenberger verlangen)
4058 Basel, Telefon (061) 44 04 66,
oder
SCHWEIZER VERBAND VOLKSDIENST
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich,
Telefon (01) 32 84 24, intern 51.

P 44-855

Das Restaurant Le Bistrot in Basel sucht zur Ergänzung seines Teams auf Herbst 1973:

Chef de partie Commis de cuisine

Wir bieten jungen, dynamischen Mitarbeitern eine interessante und vielseitige Aufgabe in einer der besteingerichteten Küchen von Basel.

Serviertochter

Kellner

Barcommis

Küchenbursche

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten, eine geregelte Arbeitszeit in Schichtbetrieb und den Sonntag (weil unser Restaurant dann geschlossen ist) als freien Tag.



Ueber alles Weitere gibt Ihnen unser zukünftiger Direktor, Herr Hans Fries, gerne nähere Auskunft: Tel. 061/25 30 44.

Schriftliche Offerten sind zu richten an: Le Bistrot SA, Blumenrain 12, 4051 Basel.

5365

Hotel Bellaria, Zürich

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft tüchtigen

Alleinkoch

Offerten an die Direktion oder Tel. (01) 36 47 11.

5431

**Hotel du Lac
Rapperswil am Zürichsee**

Nach 10jähriger Tätigkeit verlässt unser Küchenchef den Posten, um sich ein eigenes Geschäft aufzubauen. Wir suchen daher auf Oktober/November 1973 in Jahresstelle qualifizierten

Küchenchef

Wir verlangen:
rationelle und speditive Führung der Küche, bankett- und stossbetriebssicher, fischspezialitätenkundig, gründliche Ausbildung der Lehrlinge. Für einen Fachmann bietet sich eine bestbezahlte Jahresstelle, Idealalter 28-38 Jahre, womöglich verheiratet. Wohnung kann eventuell besorgt werden.

Schriftliche Offerten an M. Brüllhardt,
Hotel Du Lac, 8640 Rapperswil.

5438

Verenahof Hotels, Baden

Wir suchen auf Herbst 1973

Physiotherapeutin

für die Therapieabteilung

Masseur (Masseuse)

für das Thermalschwimmbad

mit guten Umgangsformen und mit Freude an der Behandlung einer internationalen Kundschaft.

Geboten wird eine geregelte Arbeitszeit in einem kleinen Team mit Fortbildungsmöglichkeiten. Wir legen Wert auf kameradschaftlichen Geist. Lohn nach Vereinbarung. Kost und Logis können im Hause gewährt werden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

5437

Was gedenken Sie nach Ende der Sommersaison zu tun?

Vielleicht übernehmen Sie eine interessante Arbeit in einer Internatsschule auf voralpiner Höhe. Wir suchen

Köchin oder Koch

evtl. gute Hilfsköchin.

Zeitgemässe Bezahlung, familiärer Anschluss, mindestens 8 Wochen Ferien pro Jahr.

Dr. Steiner's Institut Humanitas,
9473 Gams

Telefon (085) 7 11 94.

Mosse 9749002

Davos

Unser Auftraggeber sucht per sofort für die Neueröffnung seines Restaurants

Serviertöchter**Koch**

Möblierte Zimmer stehen zur Verfügung. Jahresstelle, geregelte Freizeit. Zweischichtbetrieb, guter Garantelohn zugesichert.

Nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.



Konz. Stellenberatung + Vermittlung
Bahnhofplatz 1, 5400 Baden, Tel. (056) 22 90 23

P 02-627

Hotel Engel, Engelberg

Zentralschweiz

Gesucht ab November/Dezember 1973
tüchtiger

Küchenchef

Jahresstelle, Hotel- und Restaurationsbetrieb.

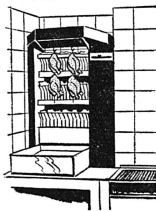
Offerten zu richten an:

N. Cattani, Hotel Engel, 6390 Engelberg,
Tel. (041) 94 11 82.

5429

**Hotel Basilea, Zürich**

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

**Réceptionistin**

(sprachlich begabte Anfängerin wird angelernt).

Hotelsekretärin

Schreiben oder telefonieren Sie uns,
Direktion Hotel Basilea, 8001 Zürich,

Zähringer 25, Telefon (01) 47 42 50.

5500

Neues, grosses Hotel in Mailand, Eröffnung demnächst, sucht

Hoteldirektor**Administrations-Chef****Personal-Chef****Sales manager****Etagengouvernante****Gouvernanten**

ausgewiesene

Portiers

ausgewiesenen

Chef de réception

mehrsprachig

Sekretär(innen)

mit Sprachkenntnissen

Hostessen

mit mündlichen Sprachkenntnissen

Direktionssekretärin

mit einwandfreien Sprachkenntnissen

Etagenkelner**Arbeiter**

für Unterhaltsarbeiten

(Elektriker, Mechaniker, Installateure)

Gehalt und Sozialleistungen entsprechen den Möglichkeiten,
die nur eine fortschrittliche Grossorganisation bieten kann.

Detaillierte Bewerbungen mit Lebenslauf und Foto erbeten an:
CASELLA T-78 SPI I-20100 MILANO.

718

**Holiday Inns**

Unser System ist leichter, besser und darum auch schneller -
in über 1500 Holiday Inns erprobt:

Wir suchen:

Küchenchef

für Brigade 14 Mann

Sous-chef**Chefs de partie**

Werden Sie Mitarbeiter in einer grossen Hotelgruppe, denn Sie
kommen weiter. Ein sehr gutes Gehalt halten wir für selbstver-
ständlich.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit dem Vermerk:

Hr. P. Bierwirth
an WR Marketing, 7, rue Jules Wilhelm,
L-Luxemburg

713

Lebensstelle

Führende Wein- und Spirituosenfirma auf dem Platze
Zürich sucht für ihre bestens ausgestaute Hotel- und
Grossistenkundschaft in den Kantonen Graubünden
und Tessin an selbständiges Arbeiten gewohnten

Vertreter

(deutsch- und italienischsprechend).

Geboten wird sehr gutes Einkommen, Pensions-
kasse, Wagen usw.

Es würde uns freuen, wenn Sie sich mit uns in Ver-
bindung setzen würden.

Offerten unter Chiffre 5473 an Hotel-Revue, 3001
Bern.



Auf Oktober oder nach Uebereinkunft suchen wir
eine

Empfangssekretärin

E wie erfolgreich
M wie mannigfaltig
P wie praktisch
F wie Freude an Verantwortung
A wie anspruchsvoll, auch gegenüber sich selbst
N wie Nerven, die nicht gleich zerreißen
G wie genau
S wie sonniges Gemüt
S wie selbständig
E wie energisch (nicht allzusehr)
K wie kollegial
R wie rationell
E wie Emil (lustig)
T wie Teamwork
Ä wie Ärgern (sollten Sie sich wenig)
R wie Rückgrat
I wie initiativ
N wie natürlich

Gerne senden wir Ihnen einen Bewerbungsbogen
mit Stellenbeschreibung.

R. Wismer,

Hotel Sonnenberg, 8032 Zürich

Telefon (01) 47 00 47.

5469



Wir suchen zu baldigem Eintritt

Commis de cuisine

für WK-Ablösung vom 7. bis 28. September:

Chef de partie

vom 15. Dezember 1973 bis anfangs Oktober 1974:

Chef de partie
Commis de cuisine
Saaltöchter
Zimmermädchen

Angebote mit den üblichen Unterlagen sind erbeten
an:

**Hotel Schweizerhof,
3818 Grindelwald**

Fam. Otto Hauser, Tel. (036) 53 22 02.

5518

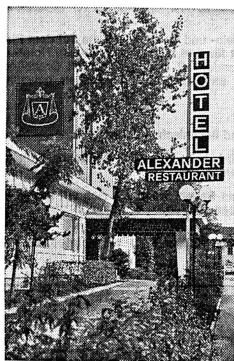
Les restaurants du Comptoir suisse, Lausanne

engagent pour la période du 8 au 23 septembre
1973

chefs de partie
commis de cuisine
garde-manger
pâtisseries
commis pâtisseries
boucher
chefs de service
sommeliers(ières)
gouvernantes d'office
dames de buffet
aide-cavistes
casseroliers

Faire offres par écrit aux Restaurants du Comptoir
suisse, chem. du Presbytère, 1004 Lausanne, ou par
tél. au (021) 21 32 92.

5470



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

sucht auf 1. Oktober oder 1. November 1973:

1 Sekretär(in)

und

1 Stagiaire

für Büro und Empfang.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

Für Auskünfte: Telefon (01) 720 97 01.

5309



Wir suchen

Küchenchef

Eintritt September, spätestens 1. Oktober 1973.

Wir wünschen uns:

- aufgeschlossene Persönlichkeit, die am Aufbau eines Betriebes interessiert ist,
- in der Lage ist, eine kleine Brigade straff zu führen,
- sich mit neuen Küchenführungsmethoden identifizieren kann,
- sicher in Kalkulation und Rezeptur,
- einen gepflegten Restaurant- und À-la-carte-Service zu führen weiss,
- eine phantasievolle und abwechslungsreiche Küche führen kann,
- viel Bereitschaft für Teamarbeit.

Wir bieten:

- gute Entlohnung,
- Mitspracherecht in allen Belangen des Küchenbereiches, des Einkaufes und des Verkaufes.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den nötigen Unterlagen. Diskretion zugesichert.

Jakob Laager, Restaurant Du Pont, Bahnhofquai 7 8001 Zürich

5213

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

Téléphone (038) 53 33 23

Jura neuchâtelois, 1425 m

Ouvert toute l'année

Places saisonnières ou à l'année

Date d'entrée à convenir

cherche:

sommeliers/sommelières

très bon salaire

Cours de français gratuits

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

5252

Kongresshaus Zürich

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

Hausbeamtin

(Office-Küche)

Chef de partie

tüchtiger, initiativer

Mitarbeiter

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

4496

Kursaal Casino Arosa

Salle de Jeu, Casino Dancing, Stübl-Restaurant, Cinéma, Cava-Bar, Espresso-Bar

Wir suchen für lange Wintersaison:

Büro:	Praktikantinnen
Dancing:	Dancing-Kellner
Cava-Bar:	Dancing-Kellner
	Commis de bar
Espresso-Bar:	Bar-Kellner
Garderobe:	Garderobier, Chasseur
Küche:	Commis de cuisine
Allgemein:	Buffetbursche/Tournant
Spielsaal:	Bouleur

Wir bieten in unserem lebhaften Betrieb einen angemessenen Lohn, geregelte Arbeitszeit und ein freundliches Arbeitsklima.

Logis in unserem neuen Personalhaus (jedes Zimmer mit Privatbad, WC, Koch-nische).

Letztjährige Mitarbeiter, die an einer erneuten Einstellung interessiert sind, möchten sich bitte sofort melden.

Offerten sind zu richten an
P. De Lorenz-Bretscher, Direktor.

5118



Hotel Schweizerhof 7500 St. Moritz

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

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.

5291



sucht mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft:

Restaurant- und Etagenservice:	Maitre d'hôtel de rang
	Etagen-Maitre
	Chef de rang
	Chef d'étage
	Commis de rang
Administration:	Restaurant-Auditor
Loge:	Chauffeur-Conducteur
Gärtnerei und Dekorations- abteilung:	Gärtner
	Floristin
Technische Abteilung:	Elektriker
Kiosk:	Verkäuferin

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, Pensionskasse und neuzeitliche Freizeitgestaltung. Kost und Logis im Hause möglich.

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

5289



Seiler Hotels Zermatt

suchen für diese Sommersaison

Kellner
für Restaurant-Grill Seilerhaus
Chef de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Küchenbursche

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Interessenten sind gebeten, sich telefonisch zu melden.

Direktion

Seiler Hotels Zermatt AG 3920 Zermatt

Telefon (028) 7 71 04.

5424



Crystal Hotel

In modernem Erstklasshotel in ST. MORITZ ist die Stelle des

Chef de réception

neu zu besetzen. Eintritt Mitte November. Saison-evtl. Jahresstelle.

Im weiteren engagieren wir für die Wintersaison 1973/74 tüchtige(n)

Masseur oder Masseuse

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.

5427



Bahnhofbuffet, St. Gallen

WIR SUCHEN:

in Jahresstelle nach Uebereinkunft einen initiativen

Chef de service

WIR SIND:

ein moderner, fortschrittlicher Restaurationsbetrieb.

WIR BIETEN:

geregelte Arbeitszeit, überdurchschnittliche Entlohnung, Pensionskasse, gutes Betriebsklima, Ski- und Erholungsgebiet in unmittelbarer Nähe. Unterkunft kann zur Verfügung gestellt werden.

WIR HOFFEN:

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

5429

Hotel Walliserhof 3920 Zermatt

sucht auf Spätherbst oder Wintersaison

Restaurationsstochter
Saaltöchter
Chef de partie
(Küche)
Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion. Telefon (028) 7 71 02.

5483

L'Arbalète, Genève

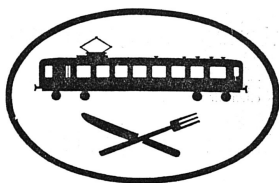
hôtel de 1er rang, cherche

1 gouvernante d'étages 1 chasseur

Entrée octobre 1973.

Faire offre complète à l'Hôtel Arbalète, 3 Tour Maitresse, 1204 Genève, tél. (022) 24 63 50.

5485



Basel – Zürich – Genève – Lausanne – Bern –
Rorschach – Chiasso

Dies sind nur unsere Dienstdomizile – unsere Fahr-
ten jedoch führen durch die ganze Schweiz.
Versierte

Kellner/Serviertöchter

mit guten Sprachkenntnissen

sowie

Köche

mit Berufserfahrung als Alleinkoch finden bei uns
eine interessante Jahresstelle im Fahrdienst. Nebst
guten Verdienstmöglichkeiten garantieren wir ge-
regelte Arbeitszeit, Personalfürsorge.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit Zeugniskopien,
Foto und frühestem Eintrittsdatum oder Ihren Anruf.

Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft,
4600 Olten, Telefon (062) 21 10 61.

5388



Hotel Walther Pontresina

Für unser Dancing **CLUBHÜTTE**
suchen wir folgende Mitarbeiter:

Chef de service

zur selbständigen Führung
des Betriebes

Barmaid

Serviertöchter und Kellner

sowie

Garderobier

Saison vom 24. November 1973 bis 20. April 1974.
Das Lokal ist nur abends offen.

Wir erbitten Ihre Offerte an J. C. Walther,
Hotel Walther, 7504 Pontresina.

5390



HOTEL BAUR AULAC

Wir suchen für unser Handwerkerteam zum Ein-
tritt auf kommenden Herbst

Elektriker

Hilfselektriker

zu sehr guten Bedingungen. Selbständiges Arbeiten,
angenehmes Arbeitsklima in kleinem Team, geregelte
Freizeit, zeitgemässe Sozialleistungen, auf Wunsch
mit Kost und Logis.

Für Ausländer nur geeignet, wenn im Besitze von
Permis «B» oder «C».

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

HOTEL BAUR AU LAC

Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich
(Eingang Börsenstrasse)

5387

On cherche pour la saison d'hiver:

secrétaires
portiers
femmes de chambre
garçons et filles de salle
cuisiniers
commis de cuisine
garçons de cuisine
(filles)
filles d'office
lingères

Faire offre avec copies de certificats et prétentions
de salaires aux:

Hôtels de la Poste et Auberge
1936 Verbier

5384

Regina

Erstklasshotel sucht zur Vervollständigung seines Stammpersonals für die
kommende Wintersaison:

1 Chef de rang
2 Demi-chefs de rang
2 Commis de rang
sowie für unser Dancing «Le Carrousel»
1 Bar-Kellner
1 Bar-Volontärin
(Anfangsbarmaid)

Offerten bitte an Jack Meyer.

Wengen

5412

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Unser

Küchenchef

macht sich selbständig. Wir suchen einen tüchtigen Nach-
folger in mittlere Brigade. Nebst dem Stadt-Restaurant
führen wir einen Grill-room und veranstalten diverse Ban-
ketanlässe. Die Küche ist neu renoviert.

Einem initiativen, selbständigen Fachmann bieten wir
überdurchschnittliches Salär.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.

R. Studer, Hotel Hecht, am Bohl 1, 9004 St. Gallen,
Tel. (071) 22 65 02.

5399



Hôtel Lausanne Palace 1002 Lausanne

cherche pour date à convenir:

une téléphoniste expérimentée

formation PTT désirée.

Place à l'année.

Faire offres détaillées à la direction de l'hôtel.

5392

Coop

Restaurationsbetriebe

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtigen Allein-
koch als

Chef de grill

und einen

Jungkoch

Wir bieten:

- Freien Sonntag, geregelte Arbeitszeit.
- Gute Verdienstmöglichkeiten mit einem vollen Monatslohn als
Gratifikation.
- Fortschrittliche Sozialleistungen.
- Einkaufsvergünstigungen.

Jede weitere Auskunft erteilt Ihnen gerne
Coop Bern, Personalabteilung,
Schwarztorstrasse 31, 3000 Bern 14, Tel. (031) 45 66 01.

5415

Cherchons d'urgence

jeune cuisinier

ou

commis de cuisine

(sachant travailler seul, ayant aide).
Remplacement de 2-3 mois accepté.

Mme. Michellod,

L'Abordage 1025 St-Sulpice

tél. (021) 24 71 38.

5494

Hotel Walliserhof 3920 Zermatt

sucht nach Uebereinkunft

1. Sekretärin

(selbständig, NCR-kundig)

2. Sekretärin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten
an die Direktion.
Telefon (028) 7 71 02.

5492



Posthotel Rössli 3780 Gstaad

sucht auf kommende Wintersaison

Sekretärin
Chef de partie
Restaurations-
serviertöchter
Buffetöchter oder
-bursche

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Kost und
Logis im Hause.

Offerten mit Lohnangaben an Familie R. Widmer-
Perreten, Tel. (030) 4 34 12.

5484



Hotel Schweizerhof 7270 Davos Platz

Erstklasshotel, 170 Betten

sucht für lange Wintersaison

Sekretärin (NCR)
Barpraktikantin
oder Commis
Economatgouvernante
Economathilfsgouvernante
Chef pâtissier
Commis de cuisine
Kochlehrling
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Nachtportier
Etagenportier
Zimmermädchen
Kellerbursche
Stiratrice
Ragazze Lingerie-
Hallenbadaufsicht
Masseur

Offerten mit Unterlagen erbeten an Dir. Paul Heeb.

5490

Atlantis Hotel Zürich

Dörltschweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00

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

Wir suchen:
mit Eintritt nach Uebereinkunft

Réceptionist Kassierer/in NCR

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

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

5343

Overseas Inns S.A.

One of the biggest franchise holders in Europe of HOLIDAY INNS in Luxembourg, Frankfurt, Brugge, Vienne is looking for a young dynamic

Sales Manager

Very interesting financial conditions and excellent promotion possibilities.

Please send your application with curriculum vitae and photo to the attention of Mr. K. H. Hilkhuyzen, General Manager Holiday Inn Hotel Division P. O. Box 200, Luxembourg

714

Für ein schönes, neues Hotel garni im Zentrum von Zürich (70 Zimmer) wird eine

Directrice

gesucht.

Bewerberinnen, die Erfahrung haben in Sales-Management, in der Hotelbetriebs- und Personalführung, wollen sich melden bei bzw. Dienstleistungen mit allen Unterlagen einsenden an:
L. Scheuble & Co., 8001 Zürich, Schmidgasse 8, Telefon (01) 47 49 10.

5373



9470 Buchs
Telefon (085) 6 13 77

sucht in Jahresstelle

Chef de service (AIDE DU PATRON)

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an Fritz Gantenbein, Chez Fritz, 9470 Buchs SG.

5430

Hôtel Excelsior Crans-sur-Sierre

cherche pour prochaine saison d'hiver

jeune gouvernante générale

ou

secrétaire/ aide du patron

Faire offre directement.

5425

Auf die Führungskräfte kommt es an.

Schweizer Restaurant-Kette

sucht für den Raum Zürich/
Winterthur/Ostschweiz
dynamische und kontaktfreudige
Mitarbeiter als

Geschäftsführer

Tätigkeitsbereich: Restaurant/Hotel- Management

Wirtspatent Voraussetzung.

Alter: zwischen 25 und 35 Jahre.
Wir bieten alle finanziellen und
sozialen Vorteile eines grossen
Unternehmens der Gastronomie.
Berufliche Zukunft, Aufstiegsmöglichkeiten und Sicherheit.

Sie sollten sich darüber informieren.

Richten Sie Ihre schriftliche
Offerte mit Lebenslauf, Foto und
Zeugniszeugen unter Chiffre 121
an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Nous cherchons pour restaurant-brasserie connu sur la place de Lausanne un

cuisinier

travaillant seul, sérieux, sachant
prendre des responsabilités et capable d'élever le chiffre d'affaires en cuisine. Salaire et participation éventuelle à discuter.
Entrée à convenir.

Ecrire sous chiffre PD 307916 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Gesucht in Jahresstelle selbständige, sprachkundige

Hotelsekretärin

Guter Lohn, angenehmes Arbeitsklima.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte unter Chiffre U 25-51003 an Publicitas, 6002 Luzern.



Continental Hôtel Lausanne

cherche pour entrée immédiate

contrôleur des marchandises

Place intéressante pour un jeune homme désirant perfectionner ses connaissances hôtelières.

Veuillez faire parvenir votre offre à la direction du Continental Hôtel, Lausanne, 2, place de la Gare.

5498



Hotel Euler 4002 Basel

Möchten Sie bei der Eröffnung unserer neuen Küche dabei sein?

Zur Ergänzung der Brigade suchen wir noch in Jahresstellen:

Chef de partie Commis pâtissier Commis entremetier Koch

(für unser Snack-Restaurant Metro)

ferner suchen wir:

Stagiäre/Büro- praktikant(in) Etagegouvernante (Anfängerin wird angelernt)

Zimmermädchen Chef de rang Commis de rang

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

5224

Wir suchen für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb jüngeren, selbständigen

Alleinkoch

Auf Wunsch Zimmer im Hause, geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung.

Willi Wild,

Restaurant Morgensonne Zürichbergstrasse 197 8044 Zürich

Telefon (01) 32 28 29.

AAA

Wir suchen für unser Hotel garni

Nachtportier

Der vielseitige, aber leichte Posten erfordert etwas Sprachkenntnisse und guten Umgang mit unserer Kundschaft. Die Stelle würde sich eignen für alleinstehenden Pensionierten, evtl. auch für körperlich Behinderten, da keine schweren Arbeiten verlangt werden.

Melden Sie sich bitte bei
W. Wartmann

Hotel Wartmann am Bahnhof 8401 Winterthur Telefon (052) 22 60 21

178

Modernes Erstklasshaus mit 140 Betten und eigenem Hallenbad in Sommer- und Wintersportplatz Gräubündens sucht, mit Eintritt nach Uebereinkunft, in Saison- oder Jahresstelle

Réceptionssekretärin

Kenntnisse an Buchungsmaschine erwünscht aber nicht Bedingung.

Wir bieten:

Geregelte Arbeits- und Freizeit
Zeitgemässe Entlohnung
Freie Kost und Logis
Gratis Hallenbadbenützung

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen unter Chiffre 5295 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

«Forellensee», Zwissimmen

Auf September oder nach Uebereinkunft suchen wir für unser Spezialitäten-Restaurant

Küchenchef

sowie

1 Koch-Commis

in neue, modern eingerichtete Küche.
Jahresstellen.

Auskunft durch

Fam. E. Glauser, Telefon (030) 2 18 82

5305



Wenn Sie als

Chef de service

oder als

Gouvernante

zu uns kommen,
erwartet Sie ein nigel-nagelneuer Arbeitsplatz.

Wir bauen unseren Betrieb über die Sommermonate gründlich um. Da wird sich sowohl in unseren Restaurants als auch hinter den Kulissen einiges tun! Mövenpick hat der fortschrittlichen Gastronomie schon immer den Weg gebahnt.

Uebrigens erwarten Sie auch sehr moderne Arbeitsbedingungen, unter anderem eine geregelte Freizeit. Nehmen Sie deshalb Kontakt mit uns auf, damit wir die Einzelheiten besprechen können.

Mövenpick Dreikönig
Beethovenstrasse 32
8002 Zürich
Telefon (01) 25 75 38
(M. Givel) oder
Telefon (01) 25 99 19

P 44-61

MÖVENPICK
Ein Unternehmen.
100 Berufe. 100 Wege in die Zukunft.

Kantonsspital Schaffhausen

Für das Economat und das Personalrestaurant suchen wir eine

Vertrauensangestellte

als Stütze und Stellvertreterin der Hausbeamtin. Ihre bisherige Tätigkeit ist nicht wichtig. Hingegen erwarten wir:

- Organisationstalent;
- Fähigkeit, Mitarbeiterinnen zu führen,
- Eignung für einfache Büroarbeiten,
- wenn möglich Fremdsprachenkenntnisse.

Nebst den üblichen Anstellungsbedingungen bieten wir ein gutes Arbeitsklima, geregelte Freizeit sowie interne Wohnmöglichkeiten.

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte an die Personalabteilung des Kantonsspitals, 8200 Schaffhausen, Telefon (053) 8 12 22.

OFA 64041035

Dans villa près de Nyon, le poste de

gouvernante indépendante

pour la direction d'un ménage calme et soigné (2 ou 3 adultes), est disponible.

On demande une personne expérimentée, âgée de 40 à 45 ans, qui soit capable d'assumer des responsabilités et désire trouver une situation stable, dans un cadre confortable et tranquille. Foyer suisse.

L'entrée en fonctions est prévue pour la fin de l'été ou l'automne; la rémunération correspond au meilleur niveau.

Les intéressées voudront bien adresser leur offre de services sous chiffre PN 47456 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Hotel Zentrum Töss

Restaurant Zentrum · Restaurant Chrugeler
Festsaal · Sitzungszimmer · 4 Kegelbahnen

Sekretärin

Sind Sie Absolventin einer Sekretarienschule und/oder besitzen Sie Kenntnisse aus dem Hotelfach (Réception)?

Wir offerieren Ihnen die interessante Stelle einer Sekretärin in unserem lebhaften Betrieb.

Nach sorgfältiger Einführung sind Sie verantwortlich für Réception/Hotellasse und nehmen aktiv am vielseitigen Geschehen in unserem Betrieb teil.

Richten Sie bitte Ihre Offerte oder Ihren Anruf (ab 17 Uhr) an: G. Meier, Dir.

8406 Winterthur
Tel. 052 22 53 21

5409

Hotel-Restaurant Linde Derendingen

Wir suchen für unser Restaurant 1. Klasse und besondere Bankette (Hochzeiten usw.) per 1. August 1973 oder nach Uebereinkunft tüchtigen

Restaurationskellner

oder

Serviertochter

Angenehme Arbeitsatmosphäre bei hohem Verdienst und geregelter Freizeit.

Offerten zu Händen von Frau C. Gaschen-Steffen oder Herrn C. Servetti, Telefon (065) 3 91 21.

P 37-552

Anfangs März 1974 eröffnen wir im Einkaufszentrum «Rheinpark» von St. Margrethen drei Restaurants unter einem Dach, nämlich den Grill «Schmugglerstube», das Restaurant «Dreiländertreff» und den Schnellimbiss «Centersnack». Diese drei Betriebe werden sich eines regen Zuspruches erfreuen.

Damit von Anfang an alles rund läuft, suchen wir jetzt schon tüchtiges, qualifiziertes Kaderpersonal, nämlich

Aide du patron Küchenchef Chef de service Sekretärin

Eintritt: nach Uebereinkunft, spätestens aber am 1. Februar 1974.

Zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit und die üblichen Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

GENOSSENSCHAFT RADI

Zentralverwaltung
Habsburgerstrasse 22
6003 Luzern
Tel. (041) 22 34 48



112



Ein Betrieb der Merkur AG PARLEZ-VOUS FRANÇAIS?

In unserem vielseitigen Betrieb (Restaurant, Grill, Bar) haben Sie Gelegenheit, sich als

Chef de partie Commis de cuisine

sowohl beruflich wie auch sprachlich weiterzubilden.

Wir bieten Ihnen

- einen sehr vielseitigen Küchenbetrieb,
- einen modernen Arbeitsplatz,
- echte Aufstiegschancen (unsere Organisation besitzt 16 Restaurants in der ganzen Schweiz),
- Leistungslohn, Krankentaggeld-Versicherung, Pensionskasse.

Sind Sie an unserer Offerte interessiert? Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns – wir freuen uns auf Ihre Mitarbeit!

Restaurant Saisons d'Or, 17, place St-François, 1000 Lausanne, Telefon (021) 22 81 52 (verlangen Sie Herrn Studer).

P 05-6036

Sind Sie Traiteur-Koch und haben Sie Erfahrung auf den Gebieten Partie-Service und kalten Buffets, um als

Traiteur-Chef

in einer gut eingerichteten Küche ein Team von 6 oder 7 Mitarbeiter(innen) zu führen?

Kontaktfreudigkeit setzt unser Auftraggeber voraus, denn Freude am Verhandeln mit Kunden, sei es persönlich oder telefonisch, fällt in Ihr Aufgabengebiet. Ihr Arbeitsplatz ist im Zentrum Zürich, 5 Minuten vom Hauptbahnhof.

Wir bitten Sie um Kontaktnahme und garantieren absolute Diskretion.



SOPAC Stellenberatung + Vermittlung
Bahnhofplatz 1, 5400 Baden, Tel. (056) 82 22 83
Uraniastrasse 12, 8001 Zürich, Tel. (01) 27 13 27

P 44-655

Neues Erstklass-Stadthotel im Wallis sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

**Sekretärin
Kellner
Serviertochter
Commis de cuisine
Nachtportier**

Offerten erbeten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 5406 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



**Hôtel des Alpes
Restaurant Le Pertems
1260 Nyon, lac Léman
Tél. (022) 61 49 31**



cherche pour son exploitation jeune et dynamique

commis de cuisine

(brigade de 5 cuisiniers)

Entrée immédiate ou à convenir.

Studio à disposition.

Bonnes conditions de travail.

Offres avec références à la direction.

5248

Für die kommende Skisaison suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

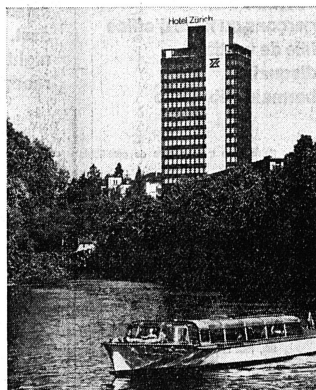
Administration:	Direktionssekretärin Empfangssekretärin
Housekeeping:	Gouvernante
Wäscherei:	Div. Lingeriepersonal
Barbetriebe:	Barpersonal
Loge:	Nachtportier

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an das Zentralbüro, Hotel du Midi, 7270 Davos Platz.

5317

Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Unser Hotel liegt im Herzen von Zürich, 5 Gehminuten vom Hauptbahnhof entfernt. Für sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Telefon:

Telefonistin

Küche:

**Chef de garde
Chefs de partie
Commis de cuisine**

Hausdienst:

Assistentin

Etage:

**Zimmermädchen
(stundenweise abends)**

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

5497



Hotel Zürich

Restaurateur mit Kunstsinn...

nach KÜSNACHT/ZH

für unser renommiertes und weltweit bekanntes Restaurant «Kunststube». Küsnacht, suchen wir einen qualifizierten Restaurateur per 1. 9. 1973 oder nach Uebereinkunft.

Kapitaleinsatz nicht unbedingt erforderlich.

Uns liegt daran, dass Sie unsere anspruchsvollen Gäste mit Charme und guter Küche zu verwöhnen verstehen.

Das Restaurant hat 40 Plätze, so dass jeder Gast noch König sein kann!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hans-Beat Fehlimann, Klausstrasse 43,
8008 Zürich, Tel. (01) 47 39 74.

P 44-43956

Hôtel Primavera à Montana

entièrement reconstruit, 70 lits,

cherche pour la prochaine saison d'hiver (15 décembre 1973 – Pâques 1974) place à l'année possible

**1 commis de cuisine
1 aide de cuisine
pouvant aider le chef
1 casseroier
1 fille ou garçon d'office
3 femmes de chambre
1 portier d'étage
1 lingère**

Faire offres écrites à: Hôtel Primavera, Montana, tél. (027) 7 42 14.

5417

Hôtel Eden à Genève

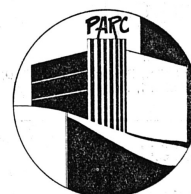
engage le 1er septembre ou date à convenir

portier d'étage femme de chambre garçon de maison

Poste à l'année pour personnel suisse ou porteur de permis B ou C, bon salaire pour personnel local.

Offres à la direction de l'Hôtel Eden, 1211 Genève 21.

5414



Grand Hôtel du Parc 1884 Villars-sur-Ollon

(hôtel de toute 1ère catégorie)

cherche pour saison d'hiver et d'été à partir du 15 décembre 1973 (contrat de 4 à 9 mois selon les postes)

loge:

**portier de nuit
téléphoniste
chasseur**

restaurant:

**chefs de rang
commis de rang
stagiaire**

bar:

**barman ou barmaid
commis de bar**

cuisine:

**chef de partie
commis de cuisine**

cafeteria et

économat:

**aide-gouvernante
stagiaire**

lingerie:

**aides-lingère
laveur**

étages:

**femme de chambre
portier**

Faire des offres complètes avec prétentions de salaire au chef du personnel, tél. (025) 3 24 34.

5416



Pour compléter notre jeune et dynamique équipe NOVOTEL, nous cherchons pour entrée août, septembre ou date à convenir:

jeune cuisinier

(sous-chef)

apprenti de cuisine réceptionnaire

Faire offre à:
André CHEVIN, directeur,
NOVOTEL LAUSANNE-OUEST, 1030 Bussigny,
tél. (021) 89 28 71.

5403



Hôtel Mirabeau Montana (Valais)

cherche pour saison d'hiver (début 1er décembre)

**chef de partie
commis de cuisine
commis de bar
lingère**

Offres avec copies des certificats à:
Direction Hôtel Mirabeau, 3962 Montana (Suisse).

5398

DU NORD

In unsere jüngere Brigade suchen wir

Chef de partie

Anfragen an:
Oskar Seiter, Restaurant DU NORD, Bahnhofplatz 2,
8023 Zürich 1, Tel. (01) 23 37 40.

5396

Telli, Aarau

NEUERÖFFNUNG
Tagesbetrieb: CAFETERIA/RESTAURANT
Nachtbetrieb: 18-24 Uhr DISKOTHEK

Wir suchen für diese Betriebe folgendes Personal:

Gerant(in)

Alter 35-45, Patent A, per 1. Oktober 1973

Aide du patron

Chef de service

per 15. Oktober 1973

Gutausgewiesene Mitarbeiter bitten wir um Kurz-offerte mit Referenzen, Foto und Gehaltsansprüchen an die Direktion der **BELMONDO ZÜRICH AG**, Albisriedenstr. 5, 8040 Zürich.

5402

Hotel Hirschen 3818 Grindelwald

sucht in Jahresstelle tüchtigen, selbständigen

Küchenchef

Offerten an Familie Bleuer, Telefon (036) 53 27 77.

5323

EKKEHARD

Rorschacherstrasse 50,
9000 St. Gallen, Tel. (071) 22 47 14.
Wir suchen per sofort

Chef de partie Restaurationstochter Küchenburschen

per 1. September

Sekretärin-Rezeptionist

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten erbitten wir an die Direktion.

HOTEL RESTAURANT

5245

First-rate men for first-rate hotels and restaurants

HOTEX

En ce moment nous cherchons (entre autre)

Genève, hôtel 200 lits,
**Gouvernante d'économat
et de cafetaria**

Vatè (Pacifique), hôtel de luxe, 300 lits

DIRECTEUR

2 RÉCEPTIONNAIRES

(de préférence personnes mariées)

Corée du Sud, hôtel de luxe, 1000 lits

ASST. EXECUTIVE MANAGER

CHEF PATISSIER

CHEFS DE PARTIE

PIZZAIOLO

Grenoble, hôtel 150 lits

DIRECTEUR

(évent. couple)

Veillez appeler le (022) 33 93 22 pour tout renseignement.

Hôtel Executive Service

4, rue Montbrillant, 1201 Genève.

5512

Hôtel Rhodania,

1936 Verbier

cherche pour la saison d'hiver:

gouvernante femmes de chambre portier

filles de lingerie

cuisinier

garçon de cuisine

garçon de maison

secrétaire

garçons ou filles d'office

filles de vestiaire

disquaire

barmaid débutante

Faire offre avec copies de certificats et prétentions.
Entrée 15 décembre 1973.

5507

BAR-DANCING cherchons

JEUNE COUPLE

professionnel pour l'exploitation d'un beau dancing dans une jolie ville de la Suisse romande.

Faire offres avec curriculum vitae sous chiffre 1946 L à Orelli Füssli Publicité SA, 1002 Lausanne.

Privatklinik Bircher-Benner

Kellenstrasse 48, 8044 Zürich,
Tel. (01) 32 68 90

sucht per sofort oder nach Ueber-einkunft

Küchenburschen

Geregelte Arbeitszeit - Kost und Logis im Hause - gute Entlohnung.

5506

Hotel Löwen, 8706 Meilen

sucht für sofort oder nach Ueber-einkunft in schönen Landgasthof am rechten Zürichseeufer tüchtigen

Koch oder Köchin

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

5142

Hotel Bitterfly

Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich
sucht auf den 1. September

Réceptionssekretär(in)

Sie finden bei uns einen selbständigen, vielseitigen Arbeitsbereich und geregelte Arbeitszeit.
Eintritt eventuell sofort möglich.

Offerten sind an die Direktion zu richten.
Telefon (01) 47 42 70

5284

TORONTO (CANADA)

For fall 1973 we are looking for

Sous-chef

Chefs de partie

Commis de cuisine

Year round employment
Good salaries
Five day week
Swiss management

Please send your application to:

Boulangier Restaurants Ltd.
55, Bloor St. West
Toronto M4W 1 A 6

5233

Das könnte Sie interessieren

Gut besuchtes Stadt-Restaurant in Basel sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service

Wenn Sie Freude haben in einem lebhaften Betrieb zu arbeiten, rufen Sie uns doch einfach an. Unser Personalbüro steht Ihnen jederzeit gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.
Telefon (061) 25 31 02

P 44-61

Holiday Inn

Brugge
Boeveriestraat 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 or at your earliest convenience, for the following positions:

sales manager

asst. F. O. manager

night auditor

receptionists (male)

(Dutch language requested).

Please send full applications to
Mr. Zbinden, Innkeeper

5212

genève



hôtel du midi genève

Place Chevelu Téléphone 022 / 31 78 00

5255

Wir suchen:

selbständige Serviertochter

zur Führung eines kleineren Offiziersbetriebs, zirka vom 20. 10. 1973 bis 10. 4. 1974.

Bitte telefonieren Sie uns, wir erklären Ihnen gerne die Aufgabe.
Telefon (01) 85 63 11 oder 85 65 81, intern 2085

5308



Wir suchen einen netten

Nachtportier

Auch Ausländer mit Bewilligung C.

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlohnung und geregelte Arbeitszeit. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Sollten Sie sich für diese Stelle interessieren, melden Sie sich bei

MOTEL AGIP, Autobahnkreuz N 1/N 2,
4622 Egerkingen/Otten, Tel. (062) 61 21 21.

P 29-925

Für Neueröffnung des

Speiserestaurant Trompette in Wetzikon/Zürich

suchen wir auf 1. September 1973:

Cafeteria: 2 Serviertöchter

**Restaurant: 2 Serviertöchter oder
Kellner**

Beef Corner: 2 Kellner

**Oberländer-
stübl: 2 Serviertöchter oder
Kellner
sowie
2 Buffetöchter
2 Köche
2 Küchenburschen**

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.

Ausländer nur mit Jahresbewilligung.

Melden Sie sich unter Telefon (052) 22 67 33,
Frau Boesch.

5496



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt sobald als möglich oder nach Uebereinkunft an unsere sehr moderne Telefonzentrale (elektronisches Modell Hasler)

Telefonistin

wenn möglich mit PTT-Lehre. Deutsch, Französisch und Englisch unerlässlich.

Sehr gute Bedingungen, geregelte Freizeit, zeitgemässe Sozialleistungen, mit Kost und Logis (sehr modernes Einzelzimmer mit TV-Anschluss im Neubau für unser Kader-Personal auf dem Hotel-Areal).

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

5499

Hotel-Restaurant Rotonde 2500 Biel-Bienne

sucht nach Uebereinkunft:

**Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter
Kellner**

Gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima, Jahresstellen.

Offerten sind erbeten an die Direktion.
Telefon (032) 2 54 12.

5325



Crystal Hotel

Modernes Erstklasshotel in ST. MORITZ hat für die Wintersaison 1973/74 folgende Posten neu zu besetzen:

Sekretärin
(sprachkundig)
Telefonistin
Barmaid
Buffetdame
für Dancing
Praktikantin
für Economat/Buffer
Zimmermädchen
Etagenportier

Saisondauer von Ende November bis Ostern.

Bitte richten Sie Ihre Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.

5428



Hotel Monte Verità, Ascona

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison

Pâtissier
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Servicepraktikantin
Garçon de cuisine

Offerten mit Unterlagen an:
Herrn Direktor A. Cotti.

4436

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

téléphone (021) 23 07 60

recherche pour le 1er août 1973 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, prop.

5375

Hôtel de l'Ancre, Genf

sucht für sofort oder mit Eintritt nach Vereinbarung

Buffetdame

für Stadrestaurant, eventuell

Tochter

für Buffet, Stadrestaurant oder Selbstbedienung.
Wird auch angelernt.
Gute Gelegenheit, sich sprachlich weiterzubilden.

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

5313

«Forellensee», Zweisimmen

Auf Ende August wird in unserem bekannten Dancing-Betrieb die Jahresstelle als

Barmaid

frei. Hoher Verdienst. Nur seriöse Bewerberinnen wollen sich unter Angabe der bisherigen Tätigkeit wenden an

Fam. E. Glauser, Telefon (030) 2 18 82

5304

HOTEL AMBASSADOR GENEVE

cherche

garçons de restaurant

expérimentés, connaissances de langues.

Prière d'envoyer curriculum vitae, copies de certificats et photo à la direction.

5340

GEPSI BAR RESTAURANT GOURMET

Empfangssekretär(in) NCR 42

(Jahresstelle, Eintritt September)

Koch

(Aushilfsstelle September/Oktobre)

Kindermädchen

(Eintritt 1. September oder nach Uebereinkunft)

Offerten schriftlich oder telefonisch an B. Heller

Hotel Eiger

3818 Grindelwald

Telefon (036) 53 21 21

5326

Gesucht in neues Restaurant Tea-room freundliche

Serviertochter

Offerten an:

J. Barmettler

Hotel garni

Restaurant Arturo

7505 Celerina

Telefon (082) 3 66 85

5324

Mitten in St. Gallen Hotelzimmer und reservierte Parkplätze



DAMIT WIR WEITERHIN ZUFRIEDENES PERSONAL UND GUTGELAUNTE GÄSTE HABEN!

wollen wir unser HOTEL-CONTINENTAL-TEAM etwas vergrössern. Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

LINGERE
die mit modernsten Maschinen, bei guter Entlohnung unsere Wäscherei erledigt.

HAUSBURSCHEN

ZIMMERMÄDCHEN
per sofort oder nach Uebereinkunft.

Interessenten für einen guten Job in modernstem Hotelbetrieb melden sich bitte bei Hr. W. Hofmann.

OFA 63268012

HOTEL CONTINENTAL

Teufenerstrasse 95, St. Gallen,
Tel. (071) 22 53 17, Telex 71350.

Hôtel de la Lande 1348 Le Brassus

cherche

cuisinier

ou commis de cuisine

Entrée immédiate ou à convenir.

Place stable à l'année.
Tel. (021) 85 55 63.

5235

Un cadre historique, un hôtel moderne de 1er ordre, une ambiance de travail jeune et sympathique, une clientèle polyvalente, de prestations sociales modernes, etc... telle est l'ambiance que trouve un(e)

secrétaire de réception

chez nous.

Si vous savez le français, l'allemand et l'anglais et avez de bonnes notions de la réception, téléphonez-nous! Nous vous donnons volontiers tous les renseignements.

Veuillez demander M. Jaeger,
tel. (037) 23 47 33.
Hôtel Duc Bertold,
112, rue des Bouchers, 1700 Fribourg.

5389

Hotel Alpengsonne 7050 Arosa

Wir suchen für kommende Wintersaison:

Küchenchef

(in kleinere Brigade)

Entremetier

Commis de cuisine

Saaltöchter oder

Saalkellner

Restaurations-Tochter oder

Restaurations-Kellner

Lingère

Lingeriemädchen

Offerten sind erbeten an die Direktion
(Tel. 081/31 15 47).

5476

Café-Restaurant du Jura, 1700 Fribourg, engage pour le 1er septembre

2 sommelières

Très bons salaires garantis, congés régle, nourries et logées.

Adressez vos offres à G. Clivaz,
29, route du Jura, 1700 Fribourg,
tel. (037) 22 42 98.

P 17-1057

Hotel-Restaurant National 3001 Bern

sucht per sofort

Koch

welcher an gepflegter Küche Freude hat. Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Tel. (031) 25 19 88.

5474

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Bahnhofstrasse 87
Telefon 01/23 17 90

sucht einen jüngeren, dynamischen

Chef de service

Rufen Sie Herrn U. H. Kirchgraber, Food & Beverages Manager, oder Herrn G. Roncagelli, Personalchef, an. Beide werden Ihnen jederzeit gerne

Auskunft erteilen.

Tel. (01) 23 17 90.

5472

Die Rheumaklinik Leukerbad, Wallis

(1411 m ü. M.)

sucht sofort oder nach Uebereinkunft

Koch

in kleinere Brigade.

Guter Lohn und Sozialleistungen, komfortable Unterkunft in modernem Personalhaus, Gratisbenutzung des Thermalbades, Sommer- und Wintersportmöglichkeiten.

Telefonische oder schriftliche Anfragen bzw. Offerten sind zu richten an die Verwaltungsdirektion der Rheumaklinik, 3854 Leukerbad, Tel. (027) 6 42 52.

5471

Strand-Hotel Belvédère 3700 Spiez/Thunersee

Infolge Erreichung der Altersgrenze unseres Mitarbeiters suchen wir für den kommenden Herbst oder nach Uebereinkunft einen jüngeren, tüchtigen

Hotel-Gärtner

Pflege von Topfpflanzen, Schnittblumen, Hotel-Garten und Arrangements. Gut bezahlte Jahresstelle mit Pensionskasse.

Offerten sind erbeten an die Direktion,
Telefon (033) 54 33 33.

5463

Super Centre Portes Rouges



(ouverture prévue fin novembre 1973)

engage pour la cafeteria-restaurant

un couple de gérant

avec patente de restaurateur,
Monsieur cuisinier et Madame caissière;

un cuisinier

un pâtissier-boulangier

deux dames

de buffet-caissière

deux desserveuses

deux employés(ées) secondaires

Congé regulier.

Prestations sociales d'une grande entreprise.

Faire offres à M. Straumann,
Cité universitaire. Téléphone (038) 24 68 05.

ASSA 87-199

Institut privé, région
Léman, cherche

chef de cuisine

Travail indépendant
et varié pour collaborateur expérimenté.

Faire offres sous chiffre
A 61755-15 à Publicitas,
1211 Genève 3.

Dancing-Bar sucht

Barmaid

Kellner

oder

Servier- tochter

Hotel Eden

6440 Brunnen

Tel. (043) 31 17 98

5487

Gesucht

Aide du patron

für Dancing-Bar, geeigneter Posten für Barmaid, die sich verändern möchte.

Hotel Eden

6440 Brunnen

Tel. (043) 31 17 98

5488

**Ihr
Hotelgast
möchte
zeigen,
wo er seine
Ferien
verbrachte.**

Ein Hotelprospekt
in bunten Farben
ist eine direkte
Werbung für Sie.

Verlangen Sie eine
Beratung für den
Druck eines Prospektes
in Buch- oder
Offsetdruck.

Druckerei des «Bund»

F. Pochon-Jent AG

Eftingerstrasse 1

3001 Bern

Tel. (031) 25 66 55

7500 St. Moritz Hotel Albana

Erstklasshotel im Zentrum von
St. Moritz, ganzjährig geöffnet,

sucht ab 1. September 1973 oder
nach Uebereinkunft folgendes
Personal:

Küche:

Saucier

Entremetier

Garde-manger

Commis de cuisine

Kochlehrling

Pâtissier

Service:

Serviertöchter oder Kellner für Grill-Restaurant

Etage:

Gouvernante – erstklassige Kraft

Portier und

Zimmermädchen

Hilfspersonal

für Küche und Office.

Offerten mit den nötigen Unterlagen sind zu richten an
Heinrich J. Weinmann,
Hotel Albana, 7500 St. Moritz.

5400

Rhodesien

Ein grosser Hotelkonzern sucht für die Eröffnung eines ihrer neuesten Erstklasshotels (300 Zimmer, 3 Restaurants, 5 Bars, Pool Deck, Bankette) in der modernen Stadt Salisbury auf Januar 1974:

Commis pâtissier

mit guter Erfahrung (auch ohne Hotelpraxis)

Group Executive Chief

Koch/Sous-chef

Maitres d'hôtel

Sehr gute Arbeitsbedingungen und Aufstiegsmöglichkeiten vorhanden. Reisevergütung. Interview im September 1973 in der Schweiz möglich.

Interessenten senden umgehend kurzen Lebenslauf in Englisch, Zeugniskopien, Foto und nächste Telefonnummer an Postfach 864, zuhause Mr. Daniel Reeg, 6002 Luzern 2.

P 25-27212

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz 3800 Interlaken

sucht für sein Spezialitäten-Restaurant

Serviertochter

oder

Kellner

Eintritt: 1. November 1973.
Telefonieren oder schreiben Sie uns.

Telefon (036) 22 59 51
R. Bieri

5394

Hôtel Farinet, 1936 Verbier

cherche pour la saison d'hiver 1973/74 les collaborateurs suivants:

administration	stagiaire comme aide direction, contrôle, etc.
réception	stagiaire de bureau portier de nuit avec permis de conduire A
bar/dancing «Le Marshal's Club»	barmaid très qualifiée, âgée au minimum de 25 ans et 5 ans d'expérience dans important bar-dancing de 1er ordre 2ème barmaid chefs de rang travaillant seuls
restaurant	chefs de rang pour la restauration à la carte travaillant seuls commis de rang
cuisine	commis saucier commis entremetier commis tournants casserolier/garçon de cuisine
étage et lingerie	lingère expérimentée femme de chambre tournantes lingerie / étage / chambres du personnel
office	garçons d'office garçon de maison office / cuisine / cave, etc.

Veillez adresser vos offres complètes avec copies de certificats, références, photo et prétentions de salaire à la direction ou téléphonez au numéro (026) 7 26 26.

5307

Beau Rivage

1200 GENÈVE

cherche:

contrôleur de bons

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

5297

Gross-verbraucher:

Hotel-Revue.

- denn:
- 75,6% aller Einkäufer von Grosskonsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
 - In 69% aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
 - Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
 - Die Hotel-Revue wird als vielseitig, interessant und als aktuell beurteilt – wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.

- darum:
- Dokumentation anfordern
 - Prüfen und vergleichen
 - Einen Versuch starten – Erfolge buchen

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



am Bodensee
sucht

Serviertöchter

Wir offerieren:
geregelt Freizeit, hohen Garantielohn, Kost und Logis im Haus.

Telefon (071) 41 42 43.

P 33-14009

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz 3800 Interlaken

sucht für sein Spezialitäten-Restaurant für die Zeit vom 1. September 1973 bis zirka 15. Oktober 1973

Serviertochter oder Kellner

Telefonieren oder schreiben Sie uns.

Telefon (036) 22 59 51

R. Bieri

5395

Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz gelesen!

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

In unserem gut organisierten Team fehlt ein

Koch**Buffetochter**

für Restaurant

sowie

Serviertochter

für Restaurant und Speisesaal.

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten und angenehmes Arbeitsklima.

Bitte rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei. Der Eintritt kann jederzeit erfolgen.

J. Maurer-Haller
Telefon (056) 41 14 79
Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

5378

Berner Oberland

Wir suchen

Küchenchef

eventuell selbstständigen

Alleinkoch

in gut eingerichteten, mittleren Betrieb. Moderne Wohnung, Einfamilienhaus steht zur Verfügung. Es kommt auch Aushilfe in Frage.

Anfragen an:
Familie W. Zimmermann-Rohner

Bahnhofbuffet BLS 3714 Frutigen

Telefon (033) 71 16 61

5318

Hotel-Restaurant an der Stadtgrenze von Zürich sucht auf 15. Juli oder 1. August

Serviertochter

Sehr hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit können wir Ihnen zusichern.
Hätten Sie Lust in einem jungen Team unsere neue Mitarbeiterin zu werden?

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

H. Hausheer-Teuscher

Restaurant Sonnentel 8600 Dübendorf

4921

Hotel Parsenn 7260 Davos Dorf

vis-à-vis Parsennbahn, sucht für die kommende Wintersaison 1973/74 folgende Mitarbeiter:

Büro:

2. Sekretärin

Saal:

Saaltöchter

Restaurant:

Tourante

Saal/Restaurant, Service

Buffettöchter

Küche:

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

für Küche und Office

Bitte Offerten an:
J. Fopp, Hotel Parsenn,
7260 Davos Dorf

5382

Zur Führung eines Hotelbetriebes

(40 Betten) an guter Passantenlage in Graubünden suchen wir jungen, einsatzfreudiges

Gerantenehepaar

Wenn möglich mit Kochausbildung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte unter Chiffre OFA 3524 Ch an Creil Fussli Werbe AG, Postfach, 7000 Chur.

Grand Hôtel (200 lits) sur les bords du lac Lugano cherche pour date à convenir

chef de cuisine

La formation d'une nouvelle brigade de cuisine est à prévoir.

Offres sous chiffre 5407 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Tea-room Confiserie Schiesser Basel

sucht eine

Serviertochter

in Tagesbetrieb.
Geregelte Freizeit.

Bewerbungen an:
Tea-room, Confiserie Schiesser
Marktplatz 19, 4051 Basel
Telefon (061) 25 60 77

Mosse 98.815.50

Hotel Europe au Lac 6612 Ascona

sucht per sofort

Buffetochter**Commis de rang****Officepersonal**

Offerten erbeten an die Direktion
Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona

5383

Privatklinik Bircher-Benner

Keltenstrasse 48, 8044 Zürich,
Tel. (01) 32 68 90.

Für unsere renommierte Klinik am Zürichberg suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft eine tüchtige, verantwortungsbewusste

Obersaaltöchter

Da unsere Gäste aus aller Welt kommen, sind Fremdsprachenkenntnisse sehr erwünscht.
Fixlohn, geregelte Arbeitszeit. Kost und Logis im Hause möglich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

5505



Autobahn Inter Rest N 1 8472 Seuzach / Winterthur

Für unseren Jahresbetrieb suchen wir zur Ergänzung des Personals

Buffetdame

(als Direktionsassistentin)

Commis de cuisine

(mit Lehrabschluss)

Hilfskoch**Officebursche oder -mädchen****Buffetanfängerin**

Teilweise Schichtbetrieb. Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Offerten an die Direktion,
Telefon (052) 22 36 40.

P 41-802

Für unsere modern konzipierten Hotelbetriebe (130 Betten) suchen wir

Direktionsassistentin

(Warenkontrolle, Warenausgabe, Uebewachung Etage, gelegentliche Mithilfe im Hotelbüro.)

Absolventin einer Hotelfachschule oder Hotelfach-Assistentin SHV ist besonders für diesen Posten geeignet.

Diese interessante Chefstellung erfordert eine selbständige Arbeitsweise und eine positive Einstellung zu aktiver Mitarbeit in unserem Team.

Eintritt 1. September 1973 oder nach Uebereinkunft.

Schriftliche Offerten erbeten an:
N. Weibel

Hotel Continental 6002 Luzern

5385



HOTEL CRESTA SAVOGNIN

Moderne Erstklasshaus mit 140 Betten, à-la-carte-Restaurant, Speisesaal, Hotel-Bar, Bar-Dancing, Kegelbahnen sowie eigenem Hallenbad sucht für die Wintersaison 1973/74 noch folgende Mitarbeiter:

Büro:

Réceptionssekretärin

Restaurant:

Chef de service

(Mindestalter 28 Jahre)

Restaurationsköchler**Restaurationskellner**

Bar-Dancing:

Chef de service

(Mindestalter 26 Jahre)

Barmaid

(Mindestalter 26 Jahre)

Bar-Serviertöchter

Speisesaal:

Chef de rang**Saaltöchter****Saalkellner**

Küche:

Chefs de partie**Köchin****Commis de cuisine**

Hallenbad:

Masseur/Masseuse

Wir bieten:
Leistungslohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, freie Kost und Logis, gratis Hallenbadbenutzung. (Skifahren erlaubt.)

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen an die Direktion

Hotel Cresta 7451 Savognin

Telefon (081) 74 17 55

5401

Pizzeria Moby Dick 8001 Zürich

Paradeplatz, Waaggasse 5

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft:

1 Chef de partie

oder

Commis**1 Hilfskoch**

Hoher Lohn, Zimmer vorhanden.

Rufen Sie uns an

Telefon (01) 23 77 64

und verlangen Sie Herrn Schibli.

5183

Wir suchen für Saison- oder Jahresstellen Angestellte, die gerne selbstständig im modernsten Betrieb des Kantons Zug arbeiten wollen:

3 Köche**Chefs de partie****Entremetier****Saucier****Garde-manger****Serviertochter****Buffetochter**

Moderne sind auch unsere Arbeitsplätze eingerichtet. Arbeits- und Freizeit sehr geregelt sowie gute Entlohnung und Unterkunft.

Der gute Teamgeist wird im «Löwen» gross geschrieben.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an:

Hotel «Löwen», 8944 Sihlbrugg
Max-R. Meier
Telefon (01) 729 91 09

5184

Stellengesuche Demandes d'emploi



Suchen Sie einen

Hotelfachmann als Jung-Manager

Assistant Manager

Meinen Berufsweg habe ich über eine gründliche Schulbildung und ein Handelsdiplom beschritten. Das Diplom der Ecole hôtelière in Lausanne in allen drei Sparten ist für mich eine wertvolle Dokumentation, – es wird es aber auch für Sie sein.

Berufserfahrung in ersten Hotels des In- und Auslandes erstrecken sich über Küche, Service, Warenkontrolle, Caisse und Réception. Die vier Hauptsprachen sind mir geläufig.

Ich suche eine Position, die von mir hohe und vielseitige Verantwortung verlangt. Meine Gattin, ebenfalls mit Hotelfachschulausbildung, wird mich in meinem zukünftigen Tätigkeitsbereich wertvoll unterstützen. Der Eintritt ist jedoch erst im Spätherbst oder auf den Winter möglich.

Zuschriften sind erbeten unter Chiffre 5418 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Direktionshepau mit grosser Erfahrung in allen Sparten des Hotelfaches sucht:

Direktion oder Pacht

Hotel, Motel oder Hotel garni.

Offerten bitte unter Chiffre M 25-301800 an Publicitas, 6002 Luzern.

Schweizer Hotelier

(Diplom Hotelfachschule Lausanne, mehrjährige Erfahrung im In- und Ausland, zuletzt als Direktor) sucht **DIREKTION** eines interessanten, modernen Betriebes (evtl. Pacht, später Kauf nicht ausgeschlossen) oder **verantwortungsvolle Stellung** in der Verwaltung/Buchhaltung. Graubünden bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 5458 an die Hotel-Revue, 3001 Bern.

COUPLE HOTELIER, propriétaire d'un hôtel saison d'été

cherche direction

pendant saison d'hiver, de préférence Valais, personnel à disposition.

Faire offre sous chiffre 5303 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Suisse, 26 ans, diplômé Institut international Glion-sur-Montreux, connaissances: réception, achats et contrôle marchandises, caisse, personnel, cherche nouvel emploi comme

assistant de direction

dans établissement de premier ordre/chaîne hôtelière. Libre dès octobre 1973.

Offres sous chiffre 5467 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Erfahrene, sprachkundige Hotellangestellte, zurzeit Etagegouvernante, sucht für kommende Wintersaison Stelle im

SPEISESERVICE, DANCING oder ETAGE

Luzern, Engelberg bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 5403 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Je cherche pour fin d'année à un à la possibilité de prendre en gérance ou de collaborer avec un jeune patron (participation fin. évent.) dans un hôtel ou restaurant de 1er ordre, petite brigade à disposition pour un service impeccable. Je suis

MAITRE D'HOTEL

avec grande expérience dans des maisons de 1ère classe.

Réponse sous chiffre 5465 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Quel patron désire engager

UN MAITRE D'HOTEL

jeune, parlant plusieurs langues, avec talent d'organisation, et sens d'initiative pour collaborateur dans un restaurant ou hôtel de 1er ordre. Date: fin d'année ou à convenir. Région: Suisse romande.

Réponse sous chiffre 5466 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Jeune couple Suisse, 3 ans de management in Suisse, cherche emploi en rapport

direction/management

en Suisse ou à l'étranger. Libre 1er décembre 1973.

Offres sous chiffre 5460 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Hôtelier expérimenté, 38 ans, diplômé Ecole hôtelière SSH, cherche

direction ou poste à responsabilités

Ecrire sous chiffre 5448 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

direction/management

en Suisse ou à l'étranger. Libre dès le 1er janvier 1974.

Offres sous chiffre 5461 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Junger, aufstrebender Hotelierson sucht für Wintersaison Stelle als:

Aide du patron Réceptionist oder Night-manager

Offerten an: R. Quetsch, Seestrasse 195, 6802 Kilchberg.

5462

Direktionsassistent

29 Jahre, Deutscher, mit Schweizerin verheiratet, Leiter der Bankkassabteilung eines 200-Betten-Hotels, sucht für Anfang 1974 eine verantwortungsvolle Position in der Direktion eines führenden Unternehmens.

Offerten unter Chiffre 5455 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Etagegouvernante

Langjährige Praxis, Zeugnisse zur Verfügung.

Angebote erbeten unter Chiffre 5490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Angabe unter Chiffre 5490 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Restaurationskaufmann sucht Stelle als

LEITER DER ADMINISTRATION

in Hotel- oder Restaurationskette. Zürich und Umgebung bevorzugt.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5456 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wo ist die Stelle in Verber oder Montana und Umgebung?

JUNGE SEKRETÄRIN

mit KV-Diplom, Deutsch, Französisch, Englisch, sucht für Wintersaison 1973/74 Stelle als

HOTELSEKRETÄRIN/RECEPTIONISTIN

Offerten unter Chiffre 5457 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 22, sucht auf Anfang November verantwortungsvollen Posten im

SERVICE IN KLEIN- ODER MITTELBETRIEB.

Bin gelernter Koch, Inhaber des Fähigkeitsausweises für den Kanton Bern, seit zwei Jahren im Service tätig sowie Absolvent des Bar-, Flambier-, Tranchier- und Chef-de-service-Kurses in Luzern.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5516 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

26jähriger Oesterreicher (verheiratet mit Schweizerin, B-Ausweis) mit langjähriger Erfahrung im Service, sucht verantwortungsvolle Stelle als

Chef de service

In Jahresstelle, Kanton Luzern und Kanton Aargau bevorzugt, jedoch nicht Bedingung, Eintritt 1. Oktober 1973.

Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre 5515 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tüchtiger und bestausgewiesener

BUFFETCHEF

(Deutscher) – Sommer 1972 und 1973 in der Schweiz tätig – sucht Engagement für die Wintersaison.

Offerten unter Chiffre 5514 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sous-chef mit Küchenchefserfahrung, Deutscher, 27 Jahre, sucht Wintersaisonstelle für die Saison 1973/74 als

Küchenchef

zu mittlerer oder grösserer Brigade. Beste Referenzen vorhanden.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5513 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Sous-chef (Schweizer) sucht Stelle als

SOUS-CHEF ODER KÜCHENCHEF

(Kleine Brigade)

Eintritt: November 1973 oder nach Vereinbarung. Da verheiratet, Wohnung angenehm, jedoch nicht Bedingung.

Offerten mit Lohnangaben usw. unter Chiffre 5503 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Welschschweizerin, sprachkundig, mit Erfahrung, sucht Stelle als

Barmaid

für die kommende Wintersaison. Wallis oder Graubünden.

Offerten erbeten unter Chiffre 44-302025 an Publicitas, 8021 Zürich.

Schweizerin (25 Jahre) mit Handelsdiplom (Töchterhandelschule der Stadt Zürich), Hotelfachschule Lausanne, mehrjährige Tätigkeit im Hotelfach im In- und Ausland. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, sucht

verantwortungsvollen Posten

Offerten unter Chiffre 5391 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

BARMAID

de bonne présentation, parlant français, allemand, italien, cherche place pour la saison d'hiver ou l'année dans un night.

Ecrire sous chiffre 24-470561 à Publicitas, 6830 Chiasso.

PTT-Telefonistin

sucht Saisonstelle als Telefonistin/Receptionistin im Wallis, Graubünden oder Innerschweiz. Deutsch, Französisch, Englisch plus Italienischkenntnisse plus Maschinenshreiben.

Offerten sind zu richten unter Chiffre V 52970 an Publicitas, Neugasse 46, 2501 Biel.

Wir suchen interessante

Stelle für Wintersaison

eventuell ganzjährig. Er: als Küchenchef in mittlerer Brigade, oder Sous-chef. Sie: als zweite Sekretärin.

Gerne erwarten wir Ihr Angebot unter Chiffre 5441 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

JUNGE SCHWEIZERIN

mit mehrjähriger, praktischer Erfahrung als Assistentin im gastgewerblichen Grossbetrieb, gute Englisch- und Französischkenntnisse. Besitzerin des Fähigkeitsausweises B, sucht per Ende August im Raume Zürich eine verantwortungsvolle Stelle im Hotel- oder Gastgewerbe (Geregelter Arbeitszeit bevorzugt.)

Offerten unter Chiffre 5443 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Verlobtes Paar sucht Dauerstelle auf den 1. September oder nach Vereinbarung.

Sie: als SERVIERTOCHTER

mit 4jähriger Erfahrung.

Er: als KÜCHENCHEF

in kleine Brigade, mit 6jähriger Erfahrung. Oder eventuell auch als Gerant, möglichst mit Wohnung.

Offerten bitte an: Gebhard Caviezel, Kreuzlingerstrasse 15, 8587 Oberbach

5452

Ehepaar sucht neuen Wirkungskreis als

Gerantenehepaar

Er: versierter Küchenchef. Sie: in allen Sparten des Hotelfachs bewandert. Kanton Bern oder Seeland bevorzugt. Eintritt anfangs oder Mitte September.

Offerten bitte unter Chiffre 5449 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Möchten Sie Ihr kleineres bis mittleres Erstklasshotel einem

jüngeren

Direktionshepaar

zur selbständigen Leitung anvertrauen? Wir haben beide viel Freude am Beruf und besitzen sehr gute Erfahrungen in allen Sparten der Hotellerie und der heutigen Personalführung.

Gerne erwarten wir Ihren Vorschlag unter Chiffre 5287 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Serviertochter und Kellner

suchen Stelle für die Wintersaison 1973/74.

Angebote unter Chiffre 33-306688 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Gesucht Stelle als

Gouvernante-Praktikantin

für die Wintersaison.

Tel. (033) 36 25 42 oder unter Chiffre 5420 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zum 15. November oder 1. Dezember Koch, 25 Jahre, möchte sich zwecks Uebernahme eines Betriebes Praktiken in

Bar und Service

aneignen.

Offerten erbeten an: W. Haupt, St. Brélade's Bay Hotel, Jersey/C. I. St. Brélade's Bay

5419

Für kommende Wintersaison 1973/74 suchen

KELLNER SERVIERTOCHTER HOTELSEKRETÄRIN passende Stelle in einem kleineren Hotelbetrieb.

Offerten unter Chiffre 5422 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

2 jeunes filles, 21 ans, cherchent place de

serveuse ou barmaid

Débutantes. Entrée début août.

Faire offre: Suzanne Brailard, 1635 La Tour-de-Tréme, tél. (029) 2 80 28 de 19 à 20 heures

5421

Hoteldirektor, 30jährig, Schweizer, mit internationaler Ausbildung, sucht neue Tätigkeit in der

ADMINISTRATIONS- oder PLANUNGSABTEILUNG

eines grösseren Unternehmens.

Offerten unter Chiffre 5423 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

DIPLO. HAUSBEAMTIN

sucht Anstellung für die Zeit Ende August 1973 bis Mitte April 1974. Bevorzugte Region: Engadin.

Offerten unter Chiffre 5453 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel- und Restaurantfachmann (Schweizer), initiativ, sprachkundig, mit Erfahrung im In- und Ausland, sucht verantwortungsvolle, neue Tätigkeit als

Direktor

in Hotel-Restaurationsbetrieb. Fähigkeitsausweis A sowie beste Referenzen vorhanden. Eintritt nach Ueberreinkunft.

Offerten erbeten unter Chiffre 5426 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

SIE: Schweizerin, ER: Deutscher, suchen Jahresstelle in Familienbetrieb, möglichst in der Ostschweiz, als

SIE: **OBERSAALTOCHTER** oder **BUFFETDAME** ER: **SAUCIER** (Sous-chef)

Eintritt 1. November oder nach Ueberreinkunft.

Offerten mit Lohnangaben bitte unter Chiffre 5454 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Hotelfachmann (23)

abgeschlossene Kellnerlehre

Hotelfachschule Luzern und Leysin

Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch

Langseminar, Management und Marketing

zuletzt 1 Jahr tätig als Geschäftsführer-

assistent sucht neuen Wirkungskreis.

Offerten an: Günter Meyer, Neue Strasse 112, D-214 Bremervörde

5444

OESTERREICHERIN (24 Jahre), 27

mit Matura und Büropraxis sucht Saisonstelle in Hotel ab Mitte September. Sprachen: Deutsch und Englisch.

Offerten sind erbeten an Heidi Sagner bei Fam. P. Glus, Promenadenweg 4, 5620 Bremgarten

5440

EMPFANGSEKRETÄRIN 24 Jahre, ein Jahr Englandsaufenthalt, NCR-Buchungsmaschine, sucht neuen Wirkungskreis in Wintersportgebiet.

Offerten bitte unter Chiffre 5451 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Suche Stelle in der

Administration

für Wintersaison 1974/75, Berner Oberland bevorzugt.

Anfragen bitte an: Fritz Abegglen jun., Restaurant du Lac, 3807 Iseltwald | 1 Tel. (038) 45 11 12

5450

Grossverbraucher: Hotel-Revue.

1. 75,6 % aller Einkäufer von Grosskonsumententrieben, 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, 3001 Bern
Monbijoustrasse 31,
Telefon (031) 25 72 22

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



zu verpachten

in grösserer
Ortschaft
des Oberaargaus:

Hotel— Restaurant

Neuerer, gut eingerichteter Betrieb. Gaststube 35 Plätze, Sali 30 Plätze, 6 Fremdenzimmer mit total 13 Betten, automatische Kegelbahn, Parkplatz.
Umsatz ca. Fr. 220 000.—.
Es werden nur Bewerber berücksichtigt, die sich über eine erfolgreiche praktische Tätigkeit im

Beruf ausweisen können. Pachtbeginn nach Übereinkunft. Weitere Auskünfte erteilt die Eigentümerin

Treuhand Gerber + Co
3360 Herzogenbuchsee
Tel. 063 5 27 31

P 09-550

A vendre

hôtel

situé dans importante station du Valais central.
45 lits, confort moderne, possibilité d'agrandir. Reprise d'hypothèque possible.
Terrain 2100 m².

Faire offres et demande de renseignements sous chiffre P 36-29220 à Publicitas, 1951 Sion.

In ZERMATT ab 1. Dezember 1973 ganzjährig zu vermieten

neues Restaurant

Offerten unter Chiffre 5386 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen

Bügelautomat
(Schrankmodell)
wenig gebracht

Preis Fr. 1200.—

Franz Reichmuth-
Ziltener, Riedweg 29,
8832 Wollerau,
Tel. (01) 76 32 26.

5502

Vorschriften

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

Suche für Frühling oder Herbst 1974
zu mieten

kleines Garni oder Motel, eventuell Tea-room

an gutem Platz.

Offerten unter Chiffre 5038 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Hotel-Restaurant mit Dancing-Bar Zürichsee

Einmalig attraktives Liebhäuserobjekt
mit rund 4000 m² Bauland zu verkaufen.
Enorme Ausbaumöglichkeiten. Erforderliche Anzahlung mindestens Fr. 200 000.—.

Anfragen unter Chiffre 44-61201 an Publicitas, 8021 Zürich.

Hotel-Liegenschaft

mit exklusivem **** Restaurant, direkt am See gelegen, nur wenige Minuten von Bern, auf Herbst 1973 zu verkaufen. Es handelt sich um eine der schönsten Liegenschaften mit grossem Seanasstoss und grosser Terrasse sowie eigenem Bootshafen. Nachweisbar hohe Rendite; der Verkaufspreis mit zirka 10 000 m² Umschwung und Park beträgt Fr. 4 000 000.— (unabhängige Gutachten vorhanden). Kapitalbedarf mindestens Fr. 1 000 000.—, Restfinanzierung geregelt.

Anfragen unter Chiffre 44-61275 an Publicitas, 8021 Zürich.

Zu verkaufen oder zu vermieten.

In aufstrebendem Kurort, mit Sommer- und Wintersaison, im Bünler Oberland — in sehr guter Verkehrslage —

Gasthaus (Restaurant und Wirtschaft)

mit Wohnungen und Umschwung. Ausbaumöglichkeit als Hotel garni.

Offerten unter Chiffre 5442 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Magnifique

villa

avec 6000 m² de jardin splendide
à vendre près Blaritz.
Possibilité transformer en hôtel.

Information chiffre 13-26580 à Publicitas, 7002 Coire.

Hotel = Pacht

Aus Altersgründen wird ein sehr bekanntes Hotel in Lugano mit 125 Betten plus 40 Angestelltenbetten — in bester Lage, mit grossem Park, geheiztem Schwimmbad — Hausbar — Parkplätze für Autos und modernster Einrichtung — die meisten Zimmer mit Bad und Balkon — auf mehrere Jahre verpachtet.

Jahresumsatz bei nur 6 monatlichem Betrieb — 1,1 Millionen. Ganzjahresbetrieb ohne weiteres möglich, da mehrere alte Grosshotels in Lugano geschlossen wurden.

Nur kapitalkräftige Fachleute (Ehepaar), welche ein gepflegtes Haus zu erhalten und zu führen wissen — sind gebeten, sich zu melden. An Agenturen und Vermittler wird keine Auskunft erteilt.

Offerten, welche mit selbstverständlicher Diskretion behandelt werden, sind zu richten unter Chiffre 5477 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

LEASING 200 p.m.

Avec une Super Portland, vous aurez vite fait d'étancher les grandes soifs

Elle facilite le travail de votre personnel et accélère le service. Plus de portes à ouvrir. La main tombe du premier coup sur la boisson demandée. Dans la Super Portland de SILAG-Detroit, les bouteilles se rangent debout, bien au frais sur les rayons. Elles n'attendent que le moment de calmer la soif de vos clients.

Autres avantages intéressants:

- place pour 380 bouteilles
- livrée prête à être branchée, avec dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage
- existe également avec congélateur dans la partie inférieure
- 1 an de garantie

— service rapide et soigné dans toute la Suisse
— également en leasing, à Fr. 200.— par mois

SILAG Detroit

Veillez me faire parvenir un prospectus «Super Portland»

Nom: _____

Rue: _____

NPA, localité: _____

Coupon à expédier à:
SILAG Siegrist & Leiser SA,
Diggelmannstr. 22, 8047 Zurich

Gelegenheit!

NCR-42-Hotelbuchungsmaschine

sFr. 16 000.— mit Garantie,
neuwertiger Zustand.

Telefon (01) 23 86 00, intern 24 oder 13.

LITTLE SCHOOL OF ENGLISH AND COMMERCE

2, Liverpool Terrace
Worthing/Sussex/England
(Established 1960)

Englisch-Intensivkurse für Hotelangestellte. Dauer: 3 bzw. 6 Monate. Kursbeginn: 24. September 1973, 7. Januar, 8. April 1974. Vorbereitung auf alle anerkannten Englischprüfungen. Unterkunft in englischen Familien, Schule direkt am Meer, Sport, Exkursionen.

Dokumentation, Auskünfte, Anmeldungen: durch die Direktion oder Fr. G. Fawer, 22, chemin Caroline, 1213 Petit-Lancy.

5411

18-326029

ALPEN-HEIDELBEEREN

10 kg Fr. 3.80 das kg,
20 kg Fr. 3.70 das kg
+ Porto.

Giuseppe Pedrioli,
6500 Bellinzona,
P 24-12607

Gesucht am Ende 1973
oder Frühling 1974
zu mieten, evtl. zu
kaufen

HOTEL GARNI
(zirka 40 Betten)
in Ascona oder in
Lugano.

Angebote mit vollständigen
Unterlagen und Foto zu senden
unter Chiffre 5504 an
Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutlich geschriebene
Inserattexte erleichtern das
Absetzen und verhindern unliebsame
Druckfehler.

Name und Adresse
möglichst in Blockbuchstaben!



**Hotelschule
Lötscher**

6356 Rigi Kaltbad

Wir führen vom 24. 9. 1973 bis 19. 9. 1975 einen weiten

Diplomkurs

durch, in welchem wir Damen und Herren zu Hotel-Betriebsassistenten ausbilden.

1. Jahr Restauration:
Food und Beverage, Küche, Service.
2. Jahr Administration:
Betriebsführung, Personalwesen, Reception, Buchhaltung.

Die Ausbildung erfolgt während 6 Monaten an der Schule, die übrige Zeit in modernsten Hotelbetrieben.

Ausführliche Unterlagen erhalten Sie vom Schulsekretariat,
Telefon (041) 83 15 53



**Hotelschule
Lötscher**
Rigi Kaltbad

Im Herbst 1973 beginnen folgende Kurse:

Diplomkurs

24. September 1973 bis 19. September 1975

Hoteladministrationskurs

9. Oktober bis 13. Dezember 1973

Servicekurse

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

Küchenkurse

12. November bis 13. Dezember 1973.

Modernste Methodik. Unterkunft und Verpflegung im Kurshotel auf der Rigi.

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

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.



Guter Ruf verpflichtet

Deutsches Qualitäts- geflügel

Das sind Qualitätskriterien,
auf die Sie sich verlassen können:
Natürliche Aufzucht.
Ständige Veterinärkontrolle.
Verarbeitung nach strengsten
Lebensmittelgesetzen.

Bölts Enten

aus dem grünen Ammer-
land. Aufzucht unter
freiem Himmel bei
natürlichem Kraft-
futter. Besser
können Enten
nicht sein.



Ente bratfertig – frisch
und gefroren.
Ente fertig gebraten mit
Soße – gefroren.
Entenviertel grill-
fertig – gefroren.

Importeur:
CASIC, Basel, St. Alban-Anlage 16

Bitte wenden Sie sich
an den Importeur oder direkt an den
Bundesverband der Geflügelschlachtereien,
D-53 Bonn, Niebuhrstr. 53

Centrale Marketinggesellschaft
der deutschen
Agrarwirtschaft mbH.
D-53 Bonn-Bad Godesberg,
Koblenzer Straße 148

Bouillons — Suppen — Saucen
für höchste Ansprüche

LUCUL

LUCUL Nahrungsmittelfabrik AG
8052 Zürich, Tel. 01/50 27 94

Einer druckt Tischsets wie kein zweiter:



Bruhin AG Druckerei
Telefon 055 48 33 66
Telex 75426
Postfach, 8808 Pfäffikon

Verlangen Sie Muster und Offerte.



Toques,

Art. 6004-2

Papier, weiss, Kreppkopf mit luftdurchlässi-
gem Oberteil und veränderbarer Kopfteile,
22 cm hoch, Stückpreis

Stück	10	100	500	1000	5000
Fr.	-.95	-.90	-.87	-.85	-.83

Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern



WIR BEFREIEN SIE VON DER LÄSTIGEN PLAGE DURCH KÜCHENSCHABEN!

Jahresgarantie – Saubere und sorgfältige Ausfüh-
rung – Diskret und unsichtbar.
Verlangen Sie Referenzen und eine kostenlose
Offerte.

Hans Wyss AG, Hygiene-Service
Alte Landstrasse 61, 8600 Thalwil
Telefon (01) 720 85 85

OFA 67.973.005

Sie als Hotelier brauchen Teppiche für
viele verschiedene Räume.
Wir als Teppichspezialisten haben die
richtige Kollektion.

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

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern
das Absetzen und verhindern unliebsame
Druckfehler. Name und Adresse möglichst in
Blockbuchstaben!

Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz
gelesen!

Service-Ausbildung

SERVIERKURS: Dauer 4 Wochen. Mo-
derne Konzeption. Seriöse, zielstrebige
Fachausbildung für geprüften Service.
Die wertbeständige Grundlage zu An-
sehen, Erfolg und Mehrverdienst. Auch
Kursleiter: Theo Blattler

NÄCHSTE KURSE: BEGINN AM 15. OKTOBER.



Blättlers Fachschule für das Hotel- und Gastgewerbe
6003 Luzern, Murbacherstrasse 16, Tel. 041 44 69 55

Wir vermitteln Personal aus England

Kellner,
Kellnerinnen
Köche
Zimmermädchen
Réceptionisten usw.
T. S. Agency

Suite 54, Empire House, Piccadilly,
W. 1. London, England

548



Selbstbaugestelle
Werkstatt – Hobby –
Garage – Keller –
Haushalt – Prospekt
u. Preisliste verlangen
emag nom 8213 Neunkirch
Schaffhausenstrasse 72

**HOTEL-SEKRETARIATS-, RECEPTIONISTEN-
UND SPRACHKURSE**

Jahres-, Halbjahres- und Kurzleh-
gänge; Internat – Externat.
1842 Montreux-Territet
15, avenue de Naye

Dir. Schusterbauer
Telefon (021) 62 08 80

5330

Occasion unique

Pour cause de refus de crédit à
vendre à l'état de neuf avec instruc-
tions de fonctionnement

- 1 MACHINE A LAVER 820 P DUBIX
- 1 CALANDRE S R 190 DUBIX
- 1 SECHOIR B 35 DUBIX

marche à Propane ou gaz de ville.
Prix très intéressant. Event. facilités
de paiement.

Les intéressés s'adressent au numéro
tel. (021) 34 22 75 durant les heures
de bureau, ou sous chiffre 5491 à
l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

Napolitains

assortiert

5 verschiedene Sorten
4 kg, zirka 660 Stück, franko Domizil

zum Reklamepreis von nur **Fr. 49.50**

Chocolats Fjord SA, 1225 Genf
Telefon (022) 48 66 55



Nr. 32 Bern, 9. August 1973

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
82. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
82e année

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

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

Vorbereitung auf die Krise

Ist die Schweizer Hotellerie noch zu retten?

In diesen Wochen wird in Europa viel von Krise, Krisenmanagement, Stagflation, Rezession usw. gesprochen. Deshalb sei es einmal erlaubt, an das Schlimmste zu denken: amerikanische Gäste bleiben aus; Gäste aus den europäischen Industrieländern leiden an den Folgen wirtschaftlicher Rezession und schränken ihre Auslandsreisen ein; die Kosten für die Schweizer Hotellerie steigen lustig weiter; Preiserhöhungen hingegen werden verboten (wie beim Bier) oder sind aus marktpolitischen Überlegungen nicht opportun; Kredite für Rationalisierung und Erneuerung sind kaum noch erhältlich – oder nur zu horrenden Bedingungen auf dem grauen Finanzmarkt...

Spinner, Pessimist, Schwarzmalerei – werden Sie sagen. Tourismus ist doch die Wachstumsbranche par excellence. Die Schweiz, das Land der Jugend, des Individualtouristen, beliebtestes Reiseziel bei allen Gallup-Umfragen, der Schweiz kann doch nichts passieren. Das sagen Sie – und hoffentlich werden Sie recht behalten. Wenn man allerdings die Immobilien-Rubriken in unseren Zeitungen studiert, wenn man mit Hoteliers und Restaurateuren spricht, wenn man Einblick in Hotel-Jahresabschlüsse hat, dann verdrückt sich der Eindruck, dass unser Gastgewerbe zwar in Zeiten zunehmender Nachfrage ganz schön floriert, dass es aber eine Stagnation oder sogar einen Rückgang der Logiernächte und der Auswärtsspenden nur schwer verkraften könnte.

Und da vieles für eine gewisse Stagnation spricht – bekanntlich hat es seit je konjunkturelle up's und down's gegeben – sollte man sich auf einen solchen Zustand wenigstens theoretisch vorbereiten. Einen Krisenplan in der Schublade zu haben, schadet nichts, selbst in guten Zeiten.

Zur «Krisenvorbereitung» gehört es auch, kooperative Formen der Krisenbewältigung zu diskutieren und zum Funktionieren zu bringen. Zum Beispiel das «Franchising»-System, das mittelständischen Unternehmen im Gastgewerbe eine profitable Selbständigkeit ermöglicht.

Warum gibt es in der traditionellen Schweizer Hotellerie noch keine Franchise-Ketten? Diese Frage wird immer wieder an uns gestellt. Wir können sie nicht beantworten und geben sie deshalb weiter an Sie. Nur soviel: wir wundern uns auch, weil ein auf die berühmten «Schweizer Verhältnisse» zurechtgestimmtes Franchise-System die Formel wäre, um die Kooperation mittelständischer Unternehmer in ein erfolgreiches System zu bringen. Was ist «Franchising»? «Ein vertikales Kooperationsverhältnis zwischen rechtlich selbständigen Partnern, in dem der Franchise-Geber (wie ein Lizenzgeber) mehreren Franchisenehmern gegen Entgelt das Recht einräumt und die Pflicht auferlegt, genau definierte Leistungen – unter Verwendung von Namen, Warenzeichen, Ausstattung und know how des Franchise-Gebers – an Dritte (also an Gäste) abzusetzen...»

In den USA hat der Franchise-Boom bereits stattgefunden. Holiday Inn, Wimpy, Snacky, Ramada Inn und andere Ketten leisten in Europa erste – und erfolgreiche – Vorarbeit für diese Konzeption, der Fachleute grosse Zukunft in der «Alten Welt» prophezeien. Die Lebensmittell- und Investitionsgüterindustrie in Europa wäre sehr interessiert, am Aufbau europäischer Ketten mitzuwirken, weil sie sich davon neue und vor allem gesicherte Absatzkanäle verspricht. Für das Gastgewerbe ergeben sich aus solch

vertikaler Kooperation interessante Vorteile:

- bei Bau bzw. Umbau stehen Erfahrungen des Franchisegebers zur Verfügung
- der gastgewerbliche Unternehmer vertreibt ein erfolgreiches Sortiment und Dienstleistungsprogramm unter Schutz von Namen und Warenzeichen sowie mit wettbewerbsgerechter, gewinnbringender Preiskalkulation
- gemeinsame Werbung und Grosseinkauf von Anlagen, Waren, Materialien und Dienstleistungen senken die Betriebskosten
- Schulung, kontinuierliche Beratung und Teilnahme an zentraler Verwaltung und Beschaffungsorganisation erleichtern die Betriebsführung
- Hilfe bei der Finanzierung
- der Franchise-Nehmer bekommt als

selbständige Existenz Marktzugang (trotz z. T. begrenzter Geschäftserfahrung und Kapitalausstattung) bei starker Risikominimierung sowie grösserer Rentabilität.

Natürlich gibt es auch Nachteile, so vor allem ein teilweiser Verlust der wirtschaftlichen Selbständigkeit.

Voraussetzung für erfolgreiches Franchising in der Schweiz wären allerdings Betriebskonzeptionen, die europäischen Vorstellungen von Qualität und Aufmachung entsprechen. Solche Franchisefähigen Betriebstypen müssten entwickelt werden und ihre Erfolgsträchtigkeit beweisen, um den Vorurteilen Schweizer Hoteliers und Wirte gegen zentralisierte Lösungen zu begegnen. Diese Aufgabe – der Aufbau des Systems – kann nicht auf kooperativer Basis gelöst werden, sondern nur auf Initiative eines einzelnen, einer Firma. Gelingt es dann, genügend Franchisenehmer zu interessieren, entsteht ein kooperatives Gebilde, das nicht aus sentimental Motiven zusammengehalten wird, sondern aus handfesten wirtschaftlichen Interessen beider Partner.

Wer wagt es?

PK

L'HOTEL-REVUE mène l'enquête

Vacances en Suisse? Connais pas!

Il y a quelques semaines, un quotidien lausannois du matin publiait un article sur la façon de faire du tourisme en Suisse, stigmatisant une certaine désorganisation des offices du tourisme et des agences de voyages, incapables de formuler des propositions concrètes et de vendre des arrangements de vacances en Suisse. Inconsciemment, les journalistes soulevaient les lacunes, que nous avons maintes fois relevées déjà, du tourisme réceptif dans notre pays.

Divers organismes touristiques étaient en cause: notre office national de tourisme, des offices de tourisme locaux, des agences de voyages (cf. également la rubrique «Aux 4 jeudis»). Sans procéder à une contre-enquête, nous avons voulu connaître l'opinion des intéressés. L'agence de l'ONST de Paris était notamment en cause, une employée de comptoir s'étant contentée de remettre des prospectus à une personne désirant organiser un voyage en Suisse romande. «Il convient de souligner, précise le directeur de cette agence, que l'employée mise en cause a fait correctement son travail, c'est-à-dire qu'elle a remis au visiteur un choix de dépliants et listes d'hôtels de Lausanne, sa région et les stations voisines susceptibles de servir de but d'excursion. Nous n'avons pas à Paris les programmes publiés par les diverses agences de voyages en Suisse ou par les CFF. Les touristes obtiennent généralement ceux-ci sur place. Notre rôle est d'informer et non de vendre.»

Les arrangements existent, mais qui les vend?

Nous avons sous les yeux un catalogue qui s'intitule «Selling Switzerland», édité par les agences américaines de l'ONST et spécialement destiné au marché américain. Sa lecture est instructive à plus d'un titre, car nous découvrons que de nombreux arrangements de vacances en Suisse sont offerts aux agences de voyages américaines à qui cette importante brochure est distribuée. Nous y trouvons notamment différents tours de Suisses, accompagnés ou non, au départ non seulement de New-York, Chicago et Montréal, mais aussi de Genève, Zurich et Lucerne; divers «City-Packages» (entre autres Genève, Lausanne, Montreux, Neuchâtel, Bière et Bern); le forfait du canton de Vaud. Pour chaque arrangement, il est précisé le lieu de réservation, qu'il s'agisse d'une agence de voyages ou d'un office du tourisme. Pour les forfaits locaux et régionaux, on prie l'agent de voyages de faire son «booking» auprès des offices du tourisme concernés. Pas trop de problèmes donc quand on a la chance d'être un touriste américain! Mais – car il y a un mais, et de taille! –

on ne peut passer sous silence les difficultés qui, en revenant, attendent différentes catégories de clientèles potentielles: les étrangers qui, dans leur pays, ne sont pas invités – par n'importe quel «bureau de renseignements» – d'acheter dans une agence de voyages leur arrangement de vacances en Suisse; les étrangers qui, se trouvant déjà dans notre pays, désirent faire un tour de Suisse ou simplement passer un séjour à forfait dans une région quelconque entre Genève et Romanshorn; les Suisses, enfin, qui ont la curieuse idée (pourrait l'appeler) de faire des vacances dans leur propre pays, si possible en bénéficiant d'un arrangement forfaitaire (comme pour n'importe quelle région du monde, des Baléares aux Bahamas, en passant par Bangkok et Nairobi). Cela fait finalement beaucoup de monde à satisfaire. Et que l'on ne satisfait pas du tout, et pour cause! En effet, les arrangements existent, mais qui les vend?

La tournée des agences de voyages

C'est la question que nous avons posée au personnel de comptoir de quelques succursales de nos grandes agences de voyages, tant à Genève qu'à Bern, soit des deux côtés de la Sarine. N'est-ce pas en effet dans un tel commerce que l'on se rend lorsque l'on veut organiser des vacances et profiter de quelques conseils éclairés d'un professionnel du voyage?

En ce qui concerne un voyage-tour de Suisse, tant les agences de Genève que ceux de Bern, une fois leur étonnement dissipé (c'est en général le sentiment qui se lisait sur leur visage lorsqu'on parlait de vacances en Suisse), nous ont proposé trois tours différents: le «Keytours» (7 ou 4 jours, au départ de Genève) – Keytours est une organisation créée par le Groupement des agences de voyages de Genève dans le but d'organiser des excursions et circuits touristiques –; le «Louis et Thomas» (5 jours, au départ de Genève) le «Globus» (8 jours au départ de Zurich). Dans les deux succursales d'une même agence, on ne nous a rien proposé d'abord tout en nous remettant, dans l'une, le Guide suisse des hôtels (mercii) et en nous précisant, dans l'autre, qu'on ne s'occupe pas de



Les fêtes estivales battent leur plein en ce mois d'août. Le week-end prochain, les traditionnelles Fêtes de Genève attireront des milliers de touristes curieux ou simplement amoureux de la pyrotechnique. (Photopress)

la Suisse et qu'il faut aller voir à l'office du tourisme pour organiser nos vacances; nous y sommes allés et l'on nous a – naturellement et logiquement – renvoyés à l'agence de voyages.

Nous allions être beaucoup plus édifiés en demandant les possibilités de vacances dans certaines régions précises, mais non des moindres puisqu'il s'agissait du Jura (vacances à cheval), du Valais et de la région du Léman (question posée dans les agences de Bern).

Vacances à cheval dans le Jura: rien n'a pu être proposé – sinon la Camargue, l'Irlande et l'Argentine! – et l'on nous conseille de téléphoner à l'Office jurassien du tourisme à... Delémont (alors qu'il se trouve à Moutier!). Ailleurs, ou nous offre quelques arrangements de vacances dans les Grisons et en Valais, mais «on ne connaît pas ces tours». Pas trace des forfaits valdois et neuchâtelois! La plupart des agences déclarent n'avoir rien à proposer en Suisse «ou, cher Monsieur, il est si facile de voyager...». Dans les catalogues remis à ces comitès d'agence, ne figurent, à l'exception du «tour de Suisse» que des arrangements pour des régions étrangères, même voisines (Autriche, Tyrol, Italie du Nord, Alsace, Forêt Noire, etc.): à croire que les agences de voyages n'y trouvent leur compte qu'en traversant la frontière!

Carence et manque de coordination

La grande victime de ce constat de carence est incontestablement le marché national. Et nous comprenons fort bien les Suisses qui, faute de trouver des arrangements forfaitaires dans leur pays, vont passer leurs vacances à l'étranger. Nous avions déjà évoqué cet aspect de la question dans un article intitulé «La concurrence vient de la Suisse».

La petite enquête, à laquelle nous nous sommes livrés, a également démontré l'absence d'une politique de tourisme

réceptif au niveau national, le désintérêt des agences de voyages pour «vendre la Suisse» – et ceci même dans le cadre de vacances que le client serait d'accord d'organiser avec leur collaboration – et un certain manque de coordination entre les offices du tourisme et les agences de voyages qui, dans notre pays, au-delà des excursions d'un jour, semblent travailler en vase clos et nullement en symbiose comme on pourrait le souhaiter. Et, avec nous, tous les hôteliers suisses. Enfin, il faut aussi dénoncer des lacunes impardonnables au niveau de la formation et de l'information du personnel de comptoir des agences de voyages et des offices du tourisme qui, dans les cas précités, n'ont pas su indiquer la marche à suivre à leurs clients ou les ont mal renseignés. Nous n'avons rien inventé, les faits sont là, patents. C'est un simple touriste qui les met à la nu!

José Seydoux

Aus dem Inhalt

Vallais: ça bouge!	3
Wenn Hörnli und Nudeln kooperieren – Interview	3
PR – ein verkanntes Führungs-Instrument	4
Un congrès qui ne s'est pas amusé	5
Dienstleistung im Griff des Meinungs-monopols	7
Tourisme et crise monétaire	7
20 milliards de dollars de recettes dans les pays de l'OCDE	9
Der deutsche Fremdenverkehr wird schlagkräftiger	10
Ein Rundgang durch das Holiday Inn Opfikon	12/13

* nach Jürgen Knigge, Franchise-Systeme im Dienstleistungssektor, Duncker und Humblot, Berlin-München, 1973