

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 82 (1973)
Heft: 36

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Nr. 36 6. September 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
Einzelnnummer 90 Cts. le numéro

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

Konsumgüterindustrie und Hotellerie

Die Promarca, Schweizerische Gesellschaft der Konsumgüterindustrie, hat ihren hervorragend gestalteten und sehr informativen Jahresbericht 1972 veröffentlicht. Wie so viele dieser jährlichen Pflichtübungen ist er bei den meisten Empfängern, nach gebührender Durchsicht, in der Ablage gelandet. Dort wäre er nach menschlichem Ermessen bis zum Tage der Vernichtung geblieben. Dass er nun mancherorts wieder hervorgeholt wurde, das verdankt die Promarca der Migros. In einem Leitartikel hat Vizepräsident Pierre Arnold massive Vorwürfe gegen die Promarca erhoben. Er ist in den Genossenschaftsorganen **Brückenbauer, Construire** und **Azione** erschienen, die eine kombinierte Auflage von fast einer Million Exemplare haben und deshalb einen beachtlichen Einfluss auf die Meinungsbildung weiter Konsumentenkreise ausüben.

Wir haben nicht die Absicht, uns in die Kontroverse Promarca/Migros einzumischen. Nicht, dass wir keine Meinung hätten. Wir haben nur keine Veranlassung dazu.

Das Gastgewerbe ist nämlich mit der Konsumgüterindustrie recht zufrieden. Es weiss wohl, was es ihr verdankt. Manche Rationalisierungsmöglichkeit wäre unverwirklicht geblieben, hätte die Industrie nicht die Produkte und gelegentlich auch die Ideen geliefert. Das Gastgewerbe braucht Lieferanten, die sich der Innovation verschrieben haben und nicht solche, die sich mit Imitation begnügen. Diese grundsätzliche Zufriedenheit soll aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass trotzdem nicht alles zum besten bestellt ist. Wenn nämlich das Gastgewerbe schon lange weiss, was es der Industrie verdankt, so scheint das Gegenteil nicht der Fall zu sein. Sie schätzt wohl das Restaurant X und das Hotel Y als Abnehmer. Was jedoch das Gastgewerbe als Ganzes und seine Verbände für die Industrie tun, wird allzu gerne als selbstverständlich hingekommen. Wir möchten deshalb dem Beispiel Pierre Arnolds folgen und den erwähnten Jahresbericht etwas näher ansehen.

Und siehe da, es lohnt sich. Der Kernteil des Berichtes befasst sich mit dem, was man **Nachfragemacht** nennt. Von Nachfragemacht spricht man, grob gesagt, wenn sich die Preise nicht mehr nach der Kalkulation des Herstellers richten, sondern nach dem Diktat wichtiger Abnehmer, wie Coop, Usago oder Denner, und potentiell auch Migros. Es gibt Fälle, wo eine Organisation einen ganzen Drittel oder mehr der Produktion abnimmt und somit einen Fabrikanten vor die Alternative stellen kann, zu einem bestimmten Preis zu liefern oder mangels Aufträgen den Betrieb zu schliessen. Mit den Worten der Promarca: «Angesichts ständig steigender Kosten kann schon der Verlust von 10 Umsatzprozenten katastrophale Folgen für das Unternehmen zeitigen. Es ist daher gewiss

am Platz, den Tatbestand der Nachfragemacht schon dann als erfüllt zu betrachten, wenn ein Kunde zirka 10 Prozent des Unternehmensausstosses abnimmt.»

Beim Lesen dieser Zeilen wird klar, welche potentielle Nachfragemacht das Gastgewerbe ist. Die Fabrikanten sind zahlreich, deren Ausstoss zu einem Drittel und mehr vom Gastgewerbe absorbiert wird. Sie haben aber das Glück, mit 28 000 Abnehmern konfrontiert zu sein, die weit davon entfernt sind, eine geeignete Abnehmerfront zu bilden. Die Struktur des Gastgewerbes entspricht weitgehend derjenigen des Detailhandels vor noch einem Dutzend Jahren.

Das Gastgewerbe kann nicht in diesen Strukturen verharren, und die Konsumgüterindustrie tut gut daran, sich mit den daraus ergebenden Perspektiven rechtzeitig auseinanderzusetzen. Das Gastgewerbe ist je länger desto weniger geneigt, unbesehen den verlangten Preis zu zahlen und somit **Markenartikel für den Privatkonsum zu subventionieren**, die nicht selten unter dem Gestehungspreis die Fabrik verlassen. Der traditionelle Küchenchef muss heute ebenso spitz kalkulieren wie der moderne food-and-beverage-manager. Sie wissen, dass in einem Hotel rund ein Drittel des Betriebsaufwandes auf Lebensmittel und Getränke entfällt; hier, im Gegensatz zu den Personalkosten, sind noch Einsparungen möglich. Die HOTEL-REVUE gedenkt, diesem Problemkreis zukünftig vermehrt ihre Aufmerksamkeit zu schenken. Sie wird in der neuen Rubrik «Gastronomie», die in dieser Ausgabe zum erstenmal erscheint, nicht nur Produktion und Verkauf behandeln, sondern das Angebot der Lieferanten näher verfolgen. Auch hinsichtlich der Preise. Das ist sie ihren Lesern schuldig.

Das Gastgewerbe kauft jährlich für vier Milliarden gute Schweizer Franken Lebensmittel und Getränke ein. Zu Fabrikabgabepreisen. Bedeutend mehr, als solche Giganten wie Coop und Migros zu Detailpreisen verkaufen. Neunmal mehr als beispielsweise Denner, der schon von manchem Fabrikanten ganz konkret als Nachfragemacht empfunden wird. Das Gastgewerbe ist aber – noch – nicht eine Nachfragemacht. Muss es sich als solche konstituieren, um seine legitimen Interessen durchsetzen zu können?

Man bedenke: Könnte das Gastgewerbe auch nur auf der Hälfte der genannten vier Milliarden eine Einsparung von beispielsweise 5 Prozent erzielen, was durchaus realistisch ist, so ergäbe das die beachtliche Summe von 100 Millionen Franken. 100 Millionen, für die es an sinnvollen Verwendungsmöglichkeiten bestimmt nicht fehlen würde. Mario D. Togni



Die Liebe der Touristen zum Gastland geht oft durch den Magen. Das Schweizer Gastgewerbe kauft jährlich für über 4 Milliarden Franken Lebensmittel und Getränke ein. Ob sich die Konsumgüterindustrie dieser Leistung auch bewusst ist?

L'HOTEL-REVUE mène l'enquête

Un été pas comme les autres

Il y a quelque chose de changé dans le tourisme estival et l'hôtellerie suisse! Des rumeurs ont fait état d'une situation catastrophique à la suite des résultats de l'été; hélas-nous de préciser que celles-ci ne sont que partiellement fondées et très localisées. Pour en savoir plus, nous avons procédé à une rapide enquête auprès de plusieurs hôteliers de Suisse romande. Les réponses obtenues sont intéressantes à plus d'un titre et montrent, pour la première fois, un clivage entre les grandes régions touristiques traditionnelles et les régions plus modestes qui, semble-t-il, sortent grandes de cet été effectivement «pas comme les autres».

Précisons néanmoins que l'été n'est pas tout à fait fini, du moins pas partout, et que les informations qui suivent reposent sur des premières impressions, voire sur quelques chiffres provisoires, mais n'ont aucune base statistique.

Avez-vous fait une bonne saison?

A Genève, on a constaté moins de passage et une tendance générale à la baisse, 1973 confirmant la régression enregistrée l'an dernier. Même les hommes d'affaires cherchent à écouter leur séjour, les touristes achètent moins, les bars font de moins bonnes affaires. Seuls les hôtels travaillant avec le volume et ayant passé des contrats avec de grands groupes ont pallié les insuffisances de la demande. La situation, incontestablement, est préoccupante et l'ambiance n'est pas à l'enthousiasme. La durée moyenne des séjours et les taux d'occupation, par hôtel, sont en diminution.

Cette remarque est valable pour le canton de Vaud, mais tout particulièrement pour la Riviera lémanique qui est la région qui semble avoir le plus accusé le coup, bien que la situation se modifie d'un hôtel à l'autre. Certains hôteliers ont enregistré des baisses dans la clientèle individuelle comme dans la clientèle de groupes. Il y a eu moins de monde presque partout et, là où l'on se plaint le moins, on reconnaît avoir connu une saison très moyenne. En Valais, l'on se déclare assez satisfait de la saison dans l'ensemble, malgré une certaine stagnation des nuitées dans l'hôtellerie qui n'aura pas renouvelé sa forte augmentation des deux dernières années. En outre – et c'est un indice important – le nombre des réservations pour l'hiver et pour l'été prochain est nettement inférieur à celui qu'on enregistrerait à pareille époque. Autre phénomène révélateur: les petites stations, meilleur marché, annoncent une bonne saison, alors que les gran-

des, plus coûteuses dans l'ensemble, n'ont pas retrouvé les chiffres de l'année dernière.

Cette remarque confirme la situation qui a été celle des régions touristiques plus modestes de Fribourg, de Neuchâtel et du Jura où, d'une façon quasi unanime, l'été 1973 a été meilleur – quand on ne parle pas de record – qu'en 1972. Seules les stations sises au bord des lacs se déclarent moins satisfaites. De plus, les mois de septembre et d'octobre s'annoncent excellents, notamment dans le Jura.

● Il ressort de ce tour de Suisse romande que l'été a été bon, sinon meilleur, pour les régions de montagne, par opposition aux régions lacustres, et pour celles qui n'accueillent que peu ou pas de clients anglo-saxons.

Du temps et de l'argent

Nous en arrivons tout naturellement aux causes de cette situation. En effet, nous savons que les clientèles les plus déficientes ont été anglo-saxonnes et, accessoirement, italiennes. Les Français sont peut-être venus en nombre, mais ont très sensiblement réduit leurs dépenses. Les constatations, par nationalité, changent d'un hôtel à l'autre. On a pourtant dénombré plus d'Allemands dans les trois régions de Fribourg, Neuchâtel et Jura, ainsi qu'un accroissement de touristes suisses, tandis que les trois autres cantons de Genève, Vaud et Valais annoncent surtout des pertes américaines, anglaises et italiennes. La crise monétaire et les événements socio-économiques (en Italie surtout) sont au centre du problème; or, ce sont avant tout les touristes anglo-saxons qui sont les plus touchés. En revanche, la diminution du pouvoir d'achat des hôtes (à l'exception des Allemands) a été ressentie partout. On nous signale même que les

Suisses sont moins dépensiers dans les cafés et les restaurants. Et ceci nous amène à constater, comme l'ont fait de nombreux hôteliers, que «la Suisse devient chère» – pour le plus grand nombre en tout cas – et que notre compétitivité s'affaiblit singulièrement dans l'éventail international des offres. Le marché européen regorge de possibilités moins onéreuses, d'hôtels neufs, d'équipements attractifs. De plus, le lac attire moins d'admirateurs et de sportifs; la montagne, les Alpes et le Jura en sont les bénéficiaires. Encore faut-il que le temps soit de la partie, ce qui n'a pas été le cas en juillet, où nombreux furent les touristes qui écourtèrent leur séjour ou l'annulèrent. D'autre part, notre pays, lui aussi, enregistre des durées de séjour toujours plus minces; ce phénomène est général, mais il est autant dû aux nouvelles habitudes de vacances (fractionnement du temps et du budget en plusieurs tranches) qu'à la diminution du pouvoir d'achat.

● En résumé, on peut affirmer, avec un minimum de risque d'erreur, que cet été décevant est surtout dû aux problèmes économique-monnaétaires, au mauvais temps de juillet, au coût des vacances en Suisse et à la concurrence grandissante sur le marché européen.

Va-t-on prendre des mesures?

C'est la question qui vient immédiatement à l'esprit. Les petites régions, qui ont eu une bonne saison, vont continuer leur

Suite page 4

Aus dem Inhalt

Das grosse Feriengeschäft auf sozialer Basis – Interview	3
Tourisme à la mode suisse	5
Breite Eigenkapitalbasis – Startbahn für Kurortseinrichtungen	7
La Côte d'Azur à forfait	9
Wie stark sind Sie im Rechnen	11
Die Spaghetti werden kürzer	15
54e Comptoir Suisse	17
Die modernsten Waschanstalt Europas	23



Mario D. Togni, Leiter der Abteilung Hotel-Revue, erklärt den Sinn der Artikel, die zukünftig jede Woche an dieser Stelle erscheinen werden.

Man sagt, der Mensch sei ein Herdentier. Jedenfalls ist seine Abhängigkeit von seinem Mitmenschen ausgesprochen. In keinem Bereich seines Lebens genügt er sich selbst. Ob er nun Tram fährt oder seine Kinder in die Schule schickt, zum Arzt geht oder ins Kino, arbeitet oder spielt, nichts kann er tun, wenn nicht andere vorgängig etwas gemacht haben oder zukünftig etwas tun werden. Ja, selbst wenn der Mensch ruht, tut er es nicht allein. Sein Bett zum Schlafen und seine Schuhe zum Wandern hat er nicht selbst gemacht.

Diese Abhängigkeit des Menschen ist durchaus positiv. Sie führt ihn aus seiner Isolation heraus, sie zwingt ihm jene Solidarität auf, die sein ebenfalls angeborener Egoismus oder wenigstens Egozentrismus ersticken würde. Bedenklicher ist es allerdings in den Augen mancher Kritiker, dass die Abhängigkeit immer grösser wird, insbesondere dem Staat gegenüber. Es gehört zum guten Ton eines jeden, der sich zur freien Marktwirtschaft bekennt - oder so tut als ob -, gegen die allumfassende Fürsorge des Sozialstaates herzugehen, als ob es in einer Zeit, wo die Inflation das Ersparnis wegrisst noch bevor es auf der hohen Kante liegt, überhaupt noch eine Alternative gäbe.

Nein, es ist nicht die Abhängigkeit an sich, die uns zu denken geben sollte. Es ist vielmehr die Wandlung der Abhängigkeit von Menschen zur Abhängigkeit von anonymen Stellen, jenen bürokratischen Konstruktionen mit der Seele eines Computers und der Logik eines Amokläufers. Der Mensch hat zusehends weniger mit seinesgleichen zu tun und immer mehr mit Amern, Werken, Firmen, Vereinen, Behörden, Banken, Kassen. Selbst an die Stelle des Vorgesetzten ist ein Organigramm oder Funktionendiagramm oder irgend ein anderes -gramm getreten.

Auch der Hotelier, das Beispiel par excellence eines Menschen der von Menschen und für Menschen lebt, sieht sich dieser unabwehbaren Entwicklung ausgeliefert. Der SHV, nur eine der zahlreichen Stellen, mit denen er zu tun hat, droht in den Augen manchen Mitgliedes zu einer Institution herabzusinken, die zwar nötig ist, um Landes-Gesamtarbeitsverträge auszuhandeln und Hotel-Fachschulen zu bauen, von der man aber im übrigen nicht so recht weiss, ob sie wirklich nützlich ist. Also ein notwendiges Uebel.

Selbstverständlich ist dem nicht so, und die HOTEL-REVUE möchte mit dieser neuen Rubrik allen helfen, die im SHV Verantwortungen tragen, etwas persönlicher als im Beamtenstil auf Probleme ihres Wirkungskreises einzutreten. Präsident, Direktor, Organe und Institutionen werden Sie mit den Gedanken und Problemen vertraut machen, die sie gerade bewegen.

Wie Sie sehen, haben wir uns ein recht hohes Ziel gesteckt: Den Verein, der wir alle sind, mit seinen engagiertesten Exponenten menschlich näher zu bringen.

L'homme dépend toujours plus de son prochain. Ce n'est pas un reproche, au contraire, puisque la dépendance d'autrui nous sort de notre isolement. C'est qui est préoccupant, par contre, c'est que nous dépendons de plus en plus d'instances anonymes et de moins en moins de personnes. La SSH, elle aussi, risque de devenir, aux yeux de nombreux membres, une organisation probablement utile, mais dont on se demande parfois si elle est vraiment nécessaire. La SSH est certainement utile et nécessaire; l'Hotel-Revue entend mieux faire connaître son activité par le truchement d'articles réguliers qui paraîtront dorénavant en tête de la deuxième page. Le président, le directeur, ainsi que les dirigeants du Centre SSH, des organes de la société et des institutions affiliés auront ainsi l'occasion d'y traiter certains problèmes d'une façon plus personnelle que sous forme de communiqués. Notre but est ambitieux: rapprocher humainement la société et ceux qui la représentent.

Für Ihre Agenda Pour votre agenda

- 8. bis 15. Sept. 1973 Euhofa-Kongress, Tegernsee
- 17. Sept. bis 6. Okt. 1973 Unternehmensseminar Kurs IV, Zyklus 4, Gurten
- 20. Sept. 1973 Sitzung Zentralvorstand, Bern
- 20. Sept. 1973 Weiterbildungskurs Nr. 35, Zürich
- 21. Sept. 1973 Konferenz der Sektions-Präsidenten und -Sekretäre, Bern
- 28. Sept. 1973 Generalversammlung Schweiz. Fremdenverkehrsverband, Brig
- 2. Okt. 1973 Weiterbildungskurs Nr. 36, Münchwil
- 11. Okt. 1973 Weiterbildungskurs Nr. 37, Zürich
- 12. bis 13. Okt. 1973 Vorkurs Hotelfachassistentinnen Schulhotel Waldhotel National, Arosa
- 15. bis 18. Okt. 1973 Vorkurs Direktionsassistentinnen Schulhotel Regina, Matten
- 19. bis 20. Okt. 1973 Vorkurs Hotelfachassistentinnen Schulhotel Regina, Matten
- 14. Okt. bis 24. Nov. 1973 Schulhotel Waldhotel National, Arosa
- 21. Okt. bis 1. Dez. 1973 Schulhotel Sauvage, Meiringen
- 21. Okt. bis 1. Dez. 1973 Schulhotel Europe, Interlaken
- 21. Okt. bis 1. Dez. 1973 Schulhotel Regina, Matten
- 21. Okt. bis 1. Dez. 1973 Schulhotel Terrasse, Bönigen
- 22. bis 24. Okt. 1973 Flamblier- und Tranchierkurs Hotelfachschule, Lausanne
- 25. Okt. 1973 Weiterbildungskurs Nr. 38, Gümligen
- 25. bis 27. Okt. 1973 Flamblier- und Tranchierkurs Hotelfachschule, Lausanne
- 28. Okt. bis 8. Dez. 1973 Schulhotel Wildstrubel, Lenk
- 4. Nov. bis 15. Dez. 1973 Schulhotel Ascona, Ascona
- 4. Nov. bis 16. Dez. 1973 Schulhotel Des Alpes Valdoises, Glion
- 5. bis 24. Nov. 1973 Unternehmensseminar Kurs II, Zyklus 5, Gurten
- 8. Nov. 1973 Weiterbildungskurs Nr. 39, Zürich
- 9. bis 10. Nov. 1973 Generalversammlung Schweiz. Reisebüro-Verband, Genf
- 16. bis 22. Nov. 1973 IGEHO 73, Basel
- 29. Nov. 1973 Weiterbildungskurs Nr. 40, Münchwil
- 4. Dez. 1973 Sitzung Zentralvorstand
- 5. Dez. 1973 Ausserordentliche Delegiertenversammlung
- 11. Dez. 1973 Weiterbildungskurs Nr. 41, Gümligen
- 13. bis 15. Mai 1974 Ordentliche Delegiertenversammlung SHV, Interlaken
- 27. bis 29. Mai 1974 Delegiertenversammlung SWV, Luzern

Eingänge

Die Vereinigung ehemaliger Wirtfachschüler bittet uns mitzuteilen:
USAECH Studienreise
 Die Vereinigung ehemaliger Fachschüler für das Gastgewerbe, organisiert im Oktober, zur Zeit der Weinlese, eine kulinarische Studienreise in das Bordeauxgebiet für ihre Mitglieder. Da diese Exkursion auch bei Nichtmitgliedern auf grosses Interesse gestossen ist, wird geplant, gleich anschliessend eine zweite Reise mit gleichem Programm durchzuführen. Einige Plätze sind noch frei. Die Reisekosten von 1150 Schweizer Franken umfassen den Flug mit Linienflugzeugen der Air France, Unterkunft in Dreisternhotels, Zweizimmer mit Bad oder Dusche, volle Verpflegung nach den Themen Gastronomie und Wein sowie sämtliche Exkursionen und Besichtigungen vom 1. bis 5. Tag. Interessenten verlangen bis spätestens 10. September die Reiseprospekte unter Tel. (01) 810 43 44, S. Probst, Glatbrugg.

In eigener Sache:

Berufliche Ausbildung

Schulhotel Ascona

In zwei Monaten eröffnen wir in Ascona das neue Schulhotel für Kellnerlehrlinge, Servicelehrtüchter, und Hotelfachassistentinnen hauswirtschaftlicher Richtung. Erfreulicherweise sind bis jetzt schon mehrere Anmeldungen junger Leute eingegangen, welche sich von der Vielfalt der Möglichkeiten einer beruflichen Karriere im Hotelfach angezogen fühlen. Ausserdem ist eine verantwortliche regionale Schulkommission ins Leben gerufen worden. Sie wird von Beat Lindt präsiert und setzt sich aus Vertretern der interessierten Verbände und Institutionen zusammen. Als Internatsleiter wurde Gianni Biasca, Besitzer des Albergo Ascona, gewählt. Arturo Chiesa, wurde die Schulleitung anvertraut. Nach dem theoretischen Teil im Schulhotel werden die Lehrlinge für die praktische Ausbildung in geeignete Betriebe plziert. - Hoteliers und Restaurateure im Kanton Tessin, welche gewillt sind, einen Schulhotelschüler aufzunehmen und ihn seriös auszubilden, werden gebeten, sich mit Beat Lindt, Hotel Castello del Sole, Ascona, Tel. 093/35 11 65, in Verbindung zu setzen.

Fra due mesi si aprirà ad Ascona il nuovo Albergo Scuola per apprendisti di sala e assistenti d'albergo. Agli organizzatori dei corsi sono già pervenute finora numerose iscrizioni da parte dei giovani d'ambio i sessi che si sentono attratti dalle molteplici possibilità di carriere professionali offerte dal ramo alberghiero. E pure stata nominata la commissione responsabile composta dai Signori Lindt (presidente) e dai rappresentanti degli organi interessati. Quale direttore dell'Internato è stato scelto il Signor Gianni Biasca, proprietario dell'Albergo Ascona. Al Signor Arturo Chiesa per contro è stata affidata la parte didattica. Si stanno ora cercando alberghi e ristoranti adatti, presso i quali potranno essere collocati gli apprendisti durante la parte pratica del tirocinio. - I proprietari che si sentono in grado di dare questa istruzione, sono pregati di mettersi in contatto con il Signor Lindt, Albergo Castello del Sole, Ascona, Tel. (093) 35 11 65.

Interkantonale Fachkurse 1973
 Die interkantonalen Fachkurse für Kochlehrlinge und der Köchinnenfachkurs gelangen in diesem Jahr wie folgt zur Durchführung:

- a) Semesterkurse (Oktober 1973 bis März 1974): Bern, Gewerbeschule der Stadt Bern; Zürich, Gewerbeschule der Stadt Zürich.
- b) Internatskurs (November 1973): Brunnen, Hotel Bellevue au Lac.

Dauer: Kurs Bern und Zürich: 2 Halbtage pro Woche, Kurs Brunnen: 3 1/2 Wochen mit Ganztagsunterricht.
Fächer und Stunden: Der Vorbereitungskurs umfasst rund 140 Unterrichtsstunden in den gleichen Fächern wie die höhere Fachprüfung für Köchinnen. Er dient zur theoretischen Vorbereitung der Kandidaten. Im Kurs Bern sind zudem praktische Übungen vorgesehen. Für Interessenten des Kurses Brunnen kann eine praktische Ergänzung nach Kursende oder im Frühjahr geplant werden.
Anmeldeschluss: Kurs Bern 15. September 1973, Kurs Brunnen 30. September 1973, Kurs Zürich 8. Oktober 1973
Unterlagen und Auskunft über die Kosten sind erhältlich bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich, Tel. (01) 36 72 22.

Stellenvermittlung

Melden Sie uns Ihren Personalbedarf für die kommende Wintersaison
JETZT
 - Sie können aus einer grösseren Anzahl Bewerber auswählen.
 - Wir haben mehr Zeit, Ihre Anfrage sorgfältig zu behandeln.
Übrigens: Die Vorbereitungsarbeiten für die Spanien-Aktionen sind in vollem Gange. Das neue Zirkular erscheint im Oktober.
 Stellenvermittlung SHV

se für Kochlehrlinge und Köchinnenlehrtüchter besteht für eine beschränkte Anzahl von Angelernten die Möglichkeit, sich auf die nachträgliche Lehrabschlussprüfung gemäss Art. 30 des Bundesgesetzes über die Berufsbildung vorzubereiten. Auskünfte bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich, Telefon (01) 36 72 22.

Alernerkurse für das Buffet

In einem 14tägigen Kurs haben junge Leute die Gelegenheit, die Grundlagen für die Arbeiten am Buffet zu erlernen. Mindestalter: 15. Altersjahr. Die Kurse werden internatmässig durchgeführt. Im Preis inbegriffen sind: Verpflegung, Unterkunft und Lehrmaterial. Verpflichtet sich der Teilnehmer anschliessend an den Kurs, ein einjähriges Praktikum zu absolvieren, wird das Kursgeld von 300 Franken vom Arbeitgeber übernommen. Wird diese Verpflichtung nicht eingegangen, so hat der Kursteilnehmer die Kosten selbst zu tragen. Kursteilnehmer, die sich für ein Praktikum verpflichten, erhalten für die Kursdauer ein Lohn von 200 Franken, der nach Ermessen des Arbeitgebers unmittelbar nach dem Kurs oder aber erst nach Beendigung des Praktikums ausbezahlt werden kann. Für den Kursbesuch erhält jeder Teilnehmer einen Attest des Schweizer Wirtverbandes.

Kursdaten und Kursort:

17. September bis 28. September 1973
 Kursort: Hotel Beau Rivage, Weggis
Auskunft und Anmeldung:
 Schweizer Wirtverband
 Abteilung Berufsbildung
 Gotthardstrasse 52, 8027 Zürich

Küchenchefprüfung - nächste Vorbereitungskurse

Im Herbst beginnen wiederum Vorbereitungskurse auf die im Frühjahr 1974 angesetzten höheren Fachprüfungen für Köchinnen.
Aufnahmebedingungen:
 Bestanden Lehrabschlussprüfung als Koch- und mindestens 6jährige-Tätigkeit im Kochberuf seit dem Abschluss der Lehrzeit, wovon 2 Jahre in gehobener Stellung.
Vorgesehene Kurse:
 a) Semesterkurse (Oktober 1973 bis März 1974): Bern, Gewerbeschule der Stadt Bern; Zürich, Gewerbeschule der Stadt Zürich.
 b) Internatskurs (November 1973): Brunnen, Hotel Bellevue au Lac.

Dauer: Kurs Bern und Zürich: 2 Halbtage pro Woche, Kurs Brunnen: 3 1/2 Wochen mit Ganztagsunterricht.

Fächer und Stunden: Der Vorbereitungskurs umfasst rund 140 Unterrichtsstunden in den gleichen Fächern wie die höhere Fachprüfung für Köchinnen. Er dient zur theoretischen Vorbereitung der Kandidaten. Im Kurs Bern sind zudem praktische Übungen vorgesehen. Für Interessenten des Kurses Brunnen kann eine praktische Ergänzung nach Kursende oder im Frühjahr geplant werden.
Anmeldeschluss: Kurs Bern 15. September 1973, Kurs Brunnen 30. September 1973, Kurs Zürich 8. Oktober 1973
Unterlagen und Auskunft über die Kosten sind erhältlich bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich, Tel. (01) 36 72 22.

Annoncez-nous MAINTENANT

vos besoins en personnel pour la prochaine saison d'hiver.
 - Vous pourrez ainsi choisir entre un plus grand nombre de candidats.
 - Nous avons de plus davantage de temps pour traiter votre demande avec tout le soin nécessaire.
 En outre: les préparatifs pour la campagne de recrutement de travailleurs espagnols vont bon train. La nouvelle circulaire paraîtra au mois d'octobre.
 Service de placement de la SSH

Todesanzeige
 Wir haben die schmerzliche Pflicht, die Vereinsmitglieder davon in Kenntnis zu setzen, dass unser Mitglied
Leo Supersaxo
 Hotelier Hotel du Glacier, Saas Fee im Alter von 51 Jahren tödlich verunglückt 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

A nos sociétaires
 Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société a vu d'éprouver en la personne de
Monsieur Joseph Georges
 Hôtel Georges, aux Haudères VS décédé à l'âge de 53 ans.
 Nous exprimons notre profonde sympathie à la famille en deuil et lui présentons nos très sincères condoléances.
 Au nom du Comité central:
 Le président central:
 Charles Leppin

PAHO gibt Auskunft
Altersgrenze in der Arbeitslosenversicherung
 Die Versicherungsfähigkeit bleibt auch bei fortgeschrittenem Alter und auf alle Fälle so lange weiter bestehen, als der Versicherte noch regelmässig erwerbstätig ist (also mindestens 150 Arbeitstage im Jahr aufweist) und unter normalen Verhältnissen ohne Schwierigkeiten vermittelt werden kann. Der Eintritt in das 65. Altersjahr und der Bezug der AHV-Rente haben keinen Einfluss auf die Versicherungsfähigkeit und die allfällige Anspruchsberechtigung in der Arbeitslosenversicherung.
 Wer seine bisherige Erwerbstätigkeit jedoch altersabhängig aufgibt und keine andere Beschäftigung mehr sucht, kann die Mitgliedschaft bei der Arbeitslosenversicherung nicht mehr beibehalten und hat die Kassenverwaltung hiervon umgehend zu unterrichten.
 Nach dem zurückgelegten 60. Altersjahr ist der Neueintritt oder der Wiedereintritt in eine Arbeitslosenkasse auch nach diesem Alter noch zulässig.
 Mit dem Wegfall der Versicherungspflicht (in den meisten Kantonen und Gemeinden mit dem 60. Altersjahr) bleibt die Versicherungsfähigkeit in der Regel bestehen. Die bestehende Mitgliedschaft bei der Arbeitslosenkasse fällt also nicht ohne weiteres dahin, sie kann gegebenenfalls gekündigt werden, unter Einhaltung einer sechsmonatigen Kündigungsfrist.
 Mit zunehmendem Alter wächst die Gefahr, arbeits- und verdienstlos zu werden, weshalb sich für alternde Angestellte männlichen und weiblichen Geschlechts das Weiterführen der Versicherung gegen die Folgen von Arbeitslosigkeit dringend empfiehlt.

Weitere Vereinsmitteilungen Seite 4

hotel revue
 Verlag Schweizer Hotelier-Verein
Verantwortlich für Herausgabe:
 Mario D. Togni
Deutsche Redaktion:
 Maria Küng, Gottfried F. Künzi
Französische Redaktion: José Seydoux
Anzeigen und Abonnement:
 Paul Steiner (Verkauf)
 Dora Artoni (Verwaltung)
 Hotel-Revue, Postfach, 3001 Bern
 Tel. 031 / 25 72 22
 Die publizierten Beiträge verpflichten den Autor.

Das Interview

heute mit Herrn Heinrich Risch, Direktor der Schweizer Reisekasse, Bern. Können Sie in wenigen Worten erklären, wie die Reisekasse funktioniert?

Die Reisekasse ist ein typisch schweizerisches Gemeinschaftswerk, auf genossenschaftlicher Basis aufgebaut. Partner aus allen Wirtschaftskreisen sind daran beteiligt. In zwangslöser und uneigennützig zusammenarbeit wird das Ziel angestrebt, Ferien und Reisen der breiten Volksschichten im eigenen Land zu fördern und zu erleichtern. Im einzelnen erstreckt sich die Tätigkeit auf die drei folgenden Bereiche:

- 1. Erleichterung der Reise- und Ferienfinanzierung mit Reka-Checks;
2. Information eines möglichst grossen Interessentenkreises über Ausflugs- und Ferienmöglichkeiten in der Schweiz (Ferienbuch, Reka-Führer, Prospektions);
3. Förderung von Familienferien durch Vermittlung geeigneter Ferienunterkünfte, vorwiegend in Ferienwohnungen.



Tragende Säule der gesamten Reka-Tätigkeit ist der Reka-Check. Zwar findet der grössere Teil der von den Check-Annahmestellen (Bahnen, Hotels usw.) geleisteten Provision sofort wieder Verwendung als Reka-Anteil an der Check-Verbilligung. Indirekt über die Zinsersatzleistungen des im Umlauf befindlichen Feriensparkapitals verschafft aber doch der Umsatz an Reka-Checks jene finanziellen Mittel, ohne die die Reisekasse ihre gemeinnützigen Aufgaben im Bereich der Information und im Sektor Familienferien nicht erfüllen könnte.

Der Verbilligungsbeitrag ist sehr unterschiedlich. Bei der grössten Verkäufergruppe, den Arbeitgeberfirmen von Industrie, Handel und Verkehr, beträgt er - ohne Beitrag der Reka - 16,1 Prozent, bei den Arbeitnehmerverbänden im Durchschnitt 4,2 Prozent und bei den Genossenschaftsverbänden 4,2 Prozent. Unterpunkt es nicht die gemeinnützige Reka-Idee, dass ausgerechnet ein gutbezahlter Industrie-Angestellter mit 13. Monatslohn, Feriengeld und anderen Sozialleistungen den günstigsten Reka-Check kaufen kann, während sich ein Kleinverdiener auf dem Lande nur ein paar Prozente einhandeln kann?

Bei der auf den Reka-Checks gewährten Verbilligung handelt es sich um eine zweckbestimmte Sozialleistung der einzelnen Check-Verkaufsstellen. Jede Abgabestelle entscheidet je nach Aufgeschloss-

heit gegenüber der Frage der Ferienfinanzierung und je nach Möglichkeit völlig frei über das Ausmass der Verbilligung sowie über die Höhe des jährlich abzugebenden Check-Betrages, Nutzniessers sind in jedem Falle in vollem Umfang die begünstigten Check-Besitzer. Diese können jedoch, ungeachtet ob sie Angestellte einer Arbeitgeberfirma oder Mitglied eines Arbeitnehmer- oder Genossenschaftsverbandes sind, sowohl in einer grösseren Industrie-Agglomeration als auch in einer ländlichen Gegend wohnen und arbeiten und sogar den gleichen sozialen Schichten angehören. Der tiefere Sinn der gemeinnützigen Reka-Idee liegt sodann nicht so sehr im Ausmass der gewährten Check-Verbilligung, sondern ganz allgemein im Umsatz von Reka-Checks, indem, wie bereits erwähnt, die Mittel, die der Reisekasse daraus zufließen, die gesamte Reka-Tätigkeit überhaupt erst ermöglichen. So betrachtet, muss sogar gesagt werden, dass besonders günstige Abgabebedingungen den Check-Umsatz steigern und demzufolge der Reka-Idee förderlich sind, weil dadurch auch vermehrte Mittel für die sozialtouristischen Aufgaben zur Verfügung stehen. Für die am innerschweizerischen Tourismus interessierten Kreise dürfte noch wichtig sein, dass dank der Verbilligungsleistung der Check-Verkaufsstellen die mit Reka-Checks bezahlten touristischen Dienstleistungen spürbar vergünstigt und somit attraktiver werden.

Im Jahresbericht 1972 wird der Einbezug der Reka-Checks in die Berufsordnung der Lithographen als Ereignis vermerkt. (Die Lithographen haben Anspruch auf ein Feriengeld von Fr. 600.- in Reka-Checks). Ist dies nicht ein Schritt zu einer Monopolstellung der Reisekasse? Oder soll der Reka-Check langfristig gesehen so etwas wie ein innerschweizerischer «Touristenfranken» abgeben?

Aus dem vorher Gesagten geht hervor, dass sowohl die Reisekasse wie letzten Endes auch alle am Fremdenverkehr beteiligten Unternehmen daran interessiert sind, das touristische Angebot so günstig als möglich zu gestalten. Ferner sollen besondere Zuschüsse zugunsten der Ferienförderung auch tatsächlich ihre zweckbestimmte Verwendung finden. Mit dem Reka-Check ist diese Gewähr gegeben und, sofern die Abgabe in einem Gesamtarbeitsvertrag verankert ist, zudem in einer nur auf diesem Wege möglichen Verbreitung. Deshalb darf jede solche Abmachung vom Gesichtspunkt der Reka-Tätigkeit und vom schweizerischen Tourismus her betrachtet als Erfolg gewertet werden.

Die vielfältigen, sehr freizügigen Verwendungsmöglichkeiten der Reka-Checks lassen sich mit dem Gedanken einer Monopolstellung nicht vereinbaren. Vom Reka-Check als von einem typisch schweizerischen Touristengeld zu sprechen, wäre eher denkbar.

Hotels und Restaurants sind nur mit 8,01 Prozent an den 1972 eingelösten Reka-Checks im Betrag von Fr. 77 550 244.- beteiligt. Worauf führen Sie diesen sehr geringen Anteil zurück? Sind die Hotelier und das Gastgewerbe selbst zu wenig interessiert?

Natürlich erachten wir den Anteil der Hotels und Restaurants an den Check-Einlösungen ebenfalls als bescheiden und unternehmen daher laufend neue Anstrengungen, diese Situation zu verbessern. Gründe dafür sind verschiedene anzuführen. Einmal beginnt jeder Ausflug und jede Ferienreise mit dem Transport. Folglich geht ein Grossteil der vorgesparten Checks vorweg in diesen Bereich; für Unterkunft und Verpflegung muss dann teilweise oder sogar ganz auf Bargeld zurückgegriffen werden. Im weitern fließt der Reka-Check erfahrungsgemäss immer

zuerst dorthin, wo er willkommen ist - der Check-Benützer will und darf nicht diskreditiert werden. Irrigerweise wird die Einlöseprovision auf Reka-Checks von zahlreichen Hoteliers statt als Beitrag an die Förderkasse und Informationsstelle der Reisekasse als reiner Verlust betrachtet. Diese Einstellung färbt leider häufig auf die Haltung gegenüber dem Feriengast ab. Schlussendlich verursacht die Tatsache, dass nicht alle Hotels und Restaurants mit der Reisekasse zusammenarbeiten, beim Feriengast eine gewisse Unsicherheit über die Verwendungsmöglichkeiten der Reka-Zahlungsmittel in diesem Bereich.

Sehen Sie Möglichkeiten einer besseren Zusammenarbeit zwischen dem SHV und der Reisekasse?

Möglichkeiten zur Verbesserung der Zusammenarbeit sind in verschiedenen Sparten vorhanden. Grundsatz dafür ist die Anerkennung der Leistungen, welche die Reisekasse zur Förderung des Inlandtourismus erbringt und jederzeit gerne bereit ist, im Rahmen der zur Verfügung stehenden Mittel noch weiter auszubauen. Dies bräuchte automatisch eine aufgeschlossene Einstellung gegenüber den Reka-Zahlungsmitteln, was gelegentlich sogar in einem Vermerk in einem Hotelprospekt oder in einem Inserat zum Ausdruck kommen könnte. Bestimmt würde der Feriengast und Benützer von Reka-Checks darauf sehr positiv reagieren. Die bereits erwähnte Ausdehnung der Check-Annahmezahlen angeschlossenen Betriebe wäre ebenfalls dazu angetan, den Anteil der Check-Einlösungen zu verbessern. Dieser Entschluss blühe sogar die weitere, finanziell besonders stark ins Gewicht fallende Möglichkeit einer engeren Zusammenarbeit bei der Herausgabe der heute von jeder Organisation getrennt redigierten und gedruckten Führer (Schweizer Hotel-Führer bzw. Reka-Führer). Die Streuung, die der jährlich in 300 000 Exemplaren gedruckte Reka-Führer in der ganzen Schweiz erreicht, dürfte auch für die Schweizer Hotellerie wertebemässig von Bedeutung sein. Damit wäre zugleich angedeutet, dass nicht zuletzt auch im Werbe-sektor auf schweizerischer Ebene genügend Anreize für gemeinsame Aktionen vorhanden wären.

Die eigenen Ferienzentren der Reisekasse sind überdurchschnittlich gut belegt. Ist dies in erster Linie eine Frage des Preises oder der familiengerechten Einrichtungen?

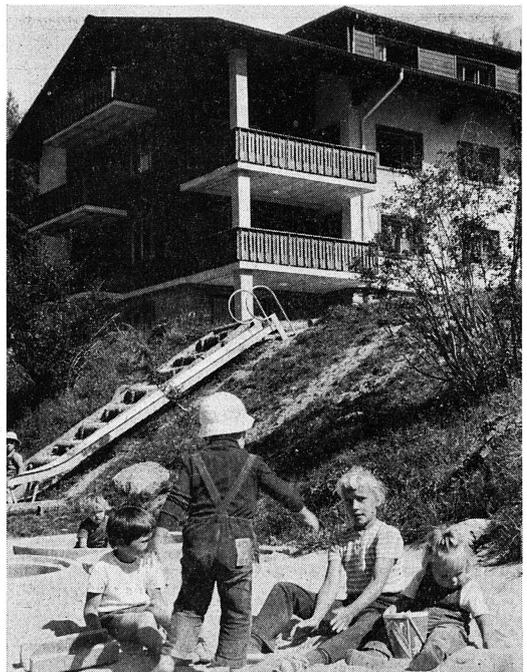
Die Reka-Ferienzentren sind heute ein kleiner aber bedeutungsvoller Bestandteil der Tätigkeit zur Förderung der Familienferien. Die überdurchschnittliche Belegungsziffern sind sicher in erster Linie auf die komfortable und zweckmässige Einrichtung zurückzuführen, die auch bei vorübergehend schlechtem Wetter Kindern und Eltern einen gewissen Lebensraum und Gelegenheit zu gemeinsamer Betätigung und Unterhaltung bietet. Die preisliche Frage, die bei uns wie bei anderen Vermietern stark von der Teuerung beeinflusst wird, spielt sicher in der Hauptferienzeit eine Rolle, kann aber die Belegung in der Zwischensaison nicht entscheidend beeinflussen. Die Nachfrage nach zweckmässig eingerichteten Ferienwohnungen ist nach wie vor sehr gross, und in der Zwischensaison können vor allem Gästekreise, die nicht auf die Schulfreizeit angewiesen sind, durch Sonderaktionen für Ferienaufenthalte interessiert werden.

Wie wird der Bau von Reka-Ferienzentren finanziert?

Für den Bau der Reka-Ferienzentren werden Spargelder aus dem Umsatz von Reka-Checks verwendet. Die Investitionen werden anschliessend über mehrere Jahre aus allgemeinen Betriebsmitteln sozial abgeschrieben, bis eine als solche zu bezeichnende Preisbasis erreicht ist. Ab diesem Zeitpunkt müssen die Einnahmen aus Mieten sowohl zur Deckung der Betriebskosten als auch zur Verzinsung des Restkapitals in selbsttragender Betriebsrechnung ausreichen. Die Mietpreise werden nach den Einkommensverhältnissen der Mieter abgestuft angesetzt, so dass der finanziell Bessergestellte hilft, dem Finanzschwächeren einen zusätzlich ermässigten Mietzins zu gewähren. Die Einstufung in die zutreffende Einkommensklasse erfolgt auf der Basis gegenseitigen Vertrauens weitgehend durch den Mieter selbst.

Welche Pläne hat die Reisekasse für die Zukunft? Wird nun den Senioren- und Junioren-Tourismus grössere Aufmerksamkeit geschenkt, nachdem die Familien-Ferien rollen?

Die Zukunftspläne der Reisekasse sind sehr stark von der weiteren Entwicklung des Reka-Ferienfinanzierungssystems und von den für Sonderaktionen zur Verfügung stehenden Mitteln abhängig. Angespornt durch die stets grosse Nachfrage soll das Angebot an geeigneten und preiswerten Ferienunterkünften für Familien weiter ausgebaut werden. Parallel dazu sollen Sonderaktionen zugunsten der Senioren organisiert werden, wozu in der Zwischensaison weitgehend die gleichen Anlagen wie für die Familien verwendet werden können. Jugendferien stellen vor



Ferienhaus oder Hotel: Kinderfreundlichkeit entscheidet

Eine Untersuchung des Luzerner Institutes Scope hat ergeben, dass 46 Prozent der Befragten ihre letzten Schweizer Ferien im Ferienhaus oder in einer Ferienwohnung und nur 28 Prozent in einem Hotel verbrachten. Ferienwohnung und -haus verdrängen ihre Beliebtheit bei den Schweizer Familien vor allem aus zwei Gründen: mehr persönliche Freiheit (53 Prozent) und mehr Bewegungsfreiheit für die Kinder (53 Prozent). Das Preisargument tritt mit 39 Prozent etwas in den Hintergrund. Bei Familien mit Kindern beträgt die Präferenzquote für die Ferienwohnung 4:1. Ist das Ergebnis dieser Umfrage bei 1035 Hausfrauen nicht ein Beweis für die Notwendigkeit des Angebotes der Reisekasse? Kinderfreundliche Ferienzentren und -wohnungen sind neben dem Reka-Check die zweite Säule des Erfolges. Wie wohl und wie geborgen sich die Kleinen fühlen, zeigt diese Aufnahme vom Reka-Ferienzentrum in Zinal, Val d'Anniviers.

allein bezüglich der Betreuung sehr heikle Probleme. In dieser Richtung dürfte eine Förderung vorerst in einer engeren Zusammenarbeit mit bereits bestehenden Organisationen wie beispielsweise den Jugendberatern, gesucht werden.

Schliessen diese Pläne eventuell den Bau von Hotels und Jugend-Häusern mit ein?

Die Hotellerie war seit Beginn der Reka-Tätigkeit ein wichtiger Partner der Reisekasse. Gemäss unsern Bestrebungen soll sie das bleiben und wenn möglich ihre Partnerrolle noch verstärken. Ich sehe deshalb für die Reisekasse keine Notwendigkeit, selber Hotelprojekte zu realisieren. Für Jugendhäuser gelten sinngemäss die gleichen Überlegungen.

Bundesrat für weniger dringlich, da sich im unmittelbaren Grenzbereich das französische Teilstück Annemasse-Bellegarde befinden wird.

R. S.

Beratende Kommission für Fremdenverkehr

Die Bundesvertreter in der Kommission sind Dr. Bernhard Müller, Chef der Naturwissenschaftlichen Sektion des Eidgenössischen Amtes für Umweltschutz, Professor Martin Rotach, Delegierter des Bundesrates für Raumplanung; Dr. Jost Rogger, Chef Finanzdienst II, Eidgenössische Finanzverwaltung; Botschafter Dr. Albert Grubel, Direktor des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit, und Fürsprecher Peter Trachsel, Direktor des Eidgenössischen Amtes für Verkehr. Als Vertreter öffentlich-rechtlicher Körperschaften wurden gewählt Dr. Werner Kämpfen, Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, Zürich, und Dr. Max Ammann, Direktor der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit, Zürich. Die Vertreter aus Politik, Fremdenverkehrswirtschaft und Wissenschaft sind Jean-Jacques Cveji, Nationalrat, Montreux; Enrico Franzoni, Nationalratspräsident, Minusio; Professor Dr. Claude Kaspar, Direktor des Institutes für Fremdenverkehr und Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen; PD Dr. Jost Krippendorf, Direktor des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern; Carlo de Mercurio, Hotelier, Lausanne, und Josef Neuhaus, Direktor der Luzern-Stans-Engelbergbahn, Stansstad. Präsidentiert die Kommission von Dr. Paul Risch, Direktor der Berner Kantonalbank.

Wochen-Digest hotel revue

Entlassungen aus dem Baubeschluss

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement hat 632 Gemeinden im Berggebiet, welche nur geringe wirtschaftliche Aktivität aufweisen und gesamthaft lediglich 4,5 Prozent der schweizerischen Wohnbevölkerung umfassen, vom Baubeschluss freigestellt. Kurorte finden sich nicht darunter. Die Freistellungen sollen zu einem späteren Zeitpunkt auch auf einzelne Gemeinden im Voralpengebiet und im Mittelland ausgedehnt werden.

Vor einer neuen Welthandelsrunde

Direktor Jolles und Botschafter Probst von der Handelsabteilung des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements haben sich nach Tokio begeben, wo vom 12. bis 14. September eine Ministerkonferenz des GATT stattfindet. Dort werden die Grundsätze für eine neue, weltweite Verhandlungsrunde für den weiteren Ausbau der Handelsschranken festgelegt. Die eigentlichen Verhandlungen zwischen den verschiedenen Partnern finden in Genf statt und dürften erst im Frühjahr 1974 beginnen. Ihr Abschluss wird gegen Ende 1975 erwartet.

Anschluss an das französische Autobahnnetz

Der Bundesrat teilte auf eine parlamentarische Anfrage mit, die französische Autobahn Annemasse-Macon/Lyon werde voraussichtlich 1979/80 fertiggestellt. Die Schweiz plane nun die Verbindung der beiden Netze. Priorität kommt der Verlängerung der N 1, die vom Flughafen Cointrin östlich von Bernex vorbei an die Grenze bei Perly-Landecy geführt werden soll. Eine Verbindung mit der soeben eröffneten «Route Blanche» Genf-Chamonix durch eine autobahnähnliche Verbindung Plan-les-Ouates-Thônex hält der

HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



PAHO

An unsere gastgewerblichen Angestellten

In vielen Kantonen sind die gastgewerblichen Arbeitnehmer gesetzlich verpflichtet, sich gegen die Folgen allfälliger Arbeitslosigkeit zu versichern. - Verdienstaufschlag in der Zwischensaison, Erfahrungen aus den Krisenjahren und mögliche Folgen fortschreitender Rationalisierung und Automation ermahnen zur Vorsorge.

Für die Hotel- und Restaurantangestellten wurde im Jahre 1932 eine berufseigene paritätische

Arbeitslosen-Versicherungskasse für die schweizerische Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe, die PAHO mit Sitz in Zürich (8039 Zürich, Freigutstrasse 10, Telefon 01/36 13 59) geschaffen. Ihre Versicherungsleistungen sind sehr günstig. Die Kasse gewährt sogar finanzielle Unterstützung an Teilnehmer von Kursen anerkannter gastgewerblicher Fachschulen.

Die Verbände fördern die PAHO und geben der Erwartung Ausdruck, dass die gastgewerblichen Angestellten - in ihrem Interesse - sich der berufseigenen paritätischen Arbeitslosenkasse anschliessen.

A nos employés de l'hôtellerie et de la restauration

Dans de nombreux cantons, les employés de l'hôtellerie et de la restauration sont soumis à l'obligation officielle de s'assurer contre les suites d'un chômage éventuel. - Le manque de gain pendant les entre-saisons, les expériences des années de crise et les conséquences possibles de la rationalisation et de l'automation sans cesse en progression exhortent à la prévoyance.

Pour les employés d'hôtel et de restaurant, l'on créa, en 1932,

une caisse d'assurance-chômage, paritaire et propre à la profession, pour l'hôtellerie suisse et la restauration, la PAHO dont le siège est à Zurich (8039 Zurich, Freigutstrasse 10, tél. 01/36 13 59). Ses prestations d'assurance sont très avantageuses. La caisse concède même une aide financière aux membres qui fréquentent des cours aux écoles hôtelières officielles.

Les associations soutiennent la PAHO et attendent des employés de l'hôtellerie et de la restauration qu'ils adhèrent - dans leur propre intérêt - à la caisse paritaire d'assurance-chômage propre à la profession.

Verhalten bei eintretender Arbeitslosigkeit

Zuwartend heisst verlieren! Wer glaubt arbeitslos zu werden, verlange die Formulare für die Anmeldung zum Taggeldbezug vor Stellenaustritt bei der Verwaltung der Kasse (Adresse: PAHO, Postfach 103, 8039 Zürich, oder Telefon 01/36 13 59). Die erhaltenen Formulare sind nach den mit diesen abgebenen Weisungen genau und vollständig auszufüllen bzw. ausfüllen zu lassen und der Kasse sofort zurückzusenden. Es ist ratsam, die Stempelkontrolle beim Arbeitsamt des Wohnortes (dort also, wo die Schriften hinterlegt sind) mit dem ersten arbeitslosen Tag zu beginnen. Wer mit dieser Kontrolle einige Zeit zuwarten möchte, verlange beim kantonalen Arbeitsamt einen Kontrollurlaub. (Diese Bewilligung ist aufzubewahren und der Kasse einzusenden!) Die rechtzeitige Anmeldung zur Stellenvermittlung bei den gastgewerblichen Facharbeitsnachweisen ist eine wichtige Voraussetzung für die Anspruchsberechtigung!

Comment se comporter quand commence une période de chômage

L'assuré n'a aucun avantage à attendre! S'il prévoit de tomber au chômage, il doit se faire délivrer par la caisse les formulaires de demande d'indemnité avant la fin de l'emploi (adresse: PAHO, case postale 103, 8039 Zurich, ou téléphone (01)36 13 59). Les formulaires doivent être remplis, resp. données à remplir, de façon exacte et complète, selon les instructions reçues. Il est plus prudent de commencer la conduite du chômage à l'office du travail du lieu de domicile (donc là où sont déposés les papiers), dès le premier jour chômé. L'assuré qui préfère renoncer un certain temps au timbrage doit demander une dispense de contrôle à l'office cantonal du travail. (Cette autorisation doit être conservée et envoyée à la caisse!) L'inscription à temps aux services professionnels de placement de l'hôtellerie est l'une des conditions préalables pour avoir droit à l'indemnité!

Communiqués

Cuisinier, cuisinière: quo vadis?

(eps) Une enquête auprès des anciens et anciennes élèves des cours professionnels intercantonaux d'apprentis cuisiniers et d'apprenties cuisinières a permis de constater que le nombre de personnes ayant quitté le métier ou la profession est nettement moins élevé (18,2 pour cent) que supposé.

Les cuisiniers et cuisinières âgés de 22 à 24 ans occupent aujourd'hui surtout les positions suivantes:

Cuisinières:	
Cuisinières de partie	19,3 %
Cuisinières seules	42,4 %
Cuisinières en chef, avec ou sans brigade	34,5 %
Cuisiniers:	
Cuisiniers seuls	17,7 %
Chefs de partie	24,8 %
Sous-chefs	11,5 %
Chefs de cuisine	20,3 %
Les principaux buts envisagés sont les suivants:	

Cuisinières:	
Propre établissement	35,7 %
En outre:	
Cuisinières en chef	
Directrices de homes, etc.	
Cuisiniers:	
Propre établissement	57,5 %
En outre:	
Chefs de cuisine	
et examens de chef,	
Directeurs d'hôtel et maîtres professionnels.	
6,7 pour cent seulement des cuisiniers interrogés envisagent de changer ultérieurement de profession, la plupart d'entre eux pour perfectionner leurs connaissances. Ce pourcentage est un peu plus élevé pour les cuisinières, les raisons résidant dans le mariage et le ménage. En résumé, on peut constater que les défections (18,2 pour cent) à l'égard du métier et de la profession ne sont pas sensiblement plus élevées que dans d'autres métiers de l'artisanat. Tel est le résultat essentiel de cette enquête de la commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants. Ces résultats constituent pour les instances compétentes en matière de formation professionnelle une confirmation de leur mission, les incitant à poursuivre et à multiplier leurs efforts pour la formation de la relève professionnelle.	

SHV nach USA

Studienreise des Schweizer Hotelier-Vereins nach den USA
18. Oktober bis 7. November

Im Interesse der Mitglieder des SHV können Anmeldungen noch bis zum 15. September entgegengenommen werden.

Die wichtigsten «highlights»:

- Zürich-Chicago-San Francisco (4-Tage)-Los Angeles-Las Vegas-4tägige Autofahrt durch die schönsten Nationalparks-Phoenix-Washington-New York-Zürich
 - zahlreiche Fachbesichtigungen (Schwerpunkte: Rationalisierung, Verkaufsförderung)
 - get-togethers mit Vertretern der Schweizer Verkehrszentrale in den USA, mit Hoteliers und Touristikfachleuten
 - vorbereitet und organisiert vom Schweizer Hotelier-Verein und Kuoni Bern
- Preis: ab 30 Personen 4695 Fr., bis 30 Personen: 5365 Fr.

Anmeldungen:

mit nachstehendem Talon an:
Schweizer Hotelier-Verein
«USA-Reise»
Postfach
3001 Bern

USA-Studienreise SHV

Ich melde mich provisorisch an

einen Teilnehmer
 zwei Teilnehmer (Doppelzimmer)
 Ich bitte um Zustellung detaillierter Unterlagen

Name _____
Hotel _____
Ort _____

Chers lecteurs,

Ce numéro de l'Hôtel-Revue présente un peu différemment que les précédents. Pour la première fois, nous utilisons dans la partie rédactionnelle les caractères «Times» utilisés habituellement dans les journaux, à la place des caractères «antiques» employés jusqu'à présent. Vous aurez tout fait de constater que la lecture de notre revue en sera facilitée. En même temps, nous avons adopté un papier un peu plus léger. Nous avons été contraints de prendre cette mesure en raison des taxes postales en vigueur depuis le début de l'année. Celles-ci sont en effet prohibitives pour les volumineux numéros que nous «sortons» actuellement. Outre ces modifications qui sautent aux yeux, il y en a quelques-unes qui frappent cependant beaucoup moins. Ainsi, les éditoriaux paraîtront à l'avenir sous la signature clairement mentionnée de leurs auteurs. Les éditoriaux sont des articles d'opinion et le lecteur doit, du premier coup d'œil, savoir s'il s'agit de l'opinion de la SSH, de la rédaction ou d'un autre auteur. Enfin, la page SSH a été transformée. Pour conserver son caractère original, elle ne doit contenir que des communications destinées à nos membres et nettement séparées des autres articles. Les communications en français seront imprimées en italique, les communications allemandes en caractère droit. Elles seront toujours suivies d'un bref résumé dans l'autre langue. Administration de l'Hôtel-Revue

Un été pas comme les autres

(Suite de la page 1)
politique axé sur le tourisme familial, les vacances sportives dans la nature et un niveau de prix abordable. Quant aux autres, elles n'ont pas encore changé leur fusil d'épaule, reconnaissant que, pour redevenir compétitives, elles doivent adapter leur offre et surtout appliquer une politique de prix serrée de près les exigences du marché. Ce qui n'est pas aisé dans le contexte actuel. Toutefois, plusieurs hôteliers nous ont affirmé n'envisager aucune augmentation de prix, malgré la hausse des charges; certains ont même baissé leur prix maximal (celui qui effraie). La prudence, en la matière, est de rigueur; toute autre attitude friserait l'ignorance ou ferait montre d'une ignorance totale des lois du marché. On nous a aussi fait remarquer qu'il serait presque indécent d'augmenter les prix, alors qu'en raison de la pénurie de personnel la qualité des services risque de se

Personalführung heute und morgen

Die Personalführung und Betreuung stellt mehr denn je grosse Anforderungen an den Betriebsleiter. Er kann dieser Aufgabe nur gerecht werden, wenn er über die wichtigsten personalpolitischen Grundsätze und Massnahmen im Bilde ist. Es geht nicht mehr ausschliesslich darum, das Personal in genügender Zahl zu rekrutieren. Die Frage lautet heute: «Wie kann ich mir einen tüchtigen Mitarbeiterstab erhalten?»

Diese Frage versuchen wir während des nächsten Kurses SHV für Betriebsinhaber und Direktoren in Hotellerie und Restauration zu beantworten.

Bezeichnung:	Kurs SHV für Betriebsinhaber und Direktoren in Hotellerie und Restauration, IV/73
Datum:	17. bis 21. September 1973
Kursort:	Hotel Stella, Interlaken
Kursleitung:	Manfred Ruch, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung, SHV
Kurskosten:	pro Person 450 Fr. für Ehepaare 700 Fr.
Thematik:	(Auszug aus dem Stoffprogramm) - Fragen der Personalführung und -betreuung - Hilfsmittel der Führung und Organisation - Arbeitstechnik - Chef-Persönlichkeit

Ich interessiere mich für den Kurs Nr. IV/73 und wünsche darüber detaillierte Unterlagen.

Herr / Frau / Fr.

Name: _____
Vorname: _____
Jahrgang: _____
Stellung im Betrieb: _____
Betrieb: _____
Adresse: _____
Telephon: _____

Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
z. Hd. Frau U. Müller
Monbijoustrasse 31
3001 Bern

Lieber Leser

Die heutige Ausgabe fühlt sich und sieht sich anders an als ihre Vorgängerinnen. Erstmals verwenden wir für den Textteil die für Zeitungen übliche Times-Schrift anstelle der bisherigen Grotesk. Sie werden bald feststellen, dass dadurch das Lesen erleichtert wird.

Gleichzeitig gehen wir auf ein etwas leichteres Papier über. Die Massnahme wurde uns durch die seit Anfang Jahr gültigen Posttaxen aufgezwungen. Sie sind bei umfangreichen Ausgaben, wie wir sie gegenwärtig haben, prohibitiv.

Neben diesen offensichtlichen Aenderungen gehen weniger auffallende einher. So werden die Leitartikel in Zukunft mit dem Namen des Verfassers versehen. Leitartikel sind Meinungen, und der Leser soll auf den ersten Blick wissen, ob es sich um die Meinung des SHV, der Redaktion oder eines Gastautors handelt.

Schliesslich wird die SHV-Seite umgestaltet. Ihrem ursprünglichen Charakter gemäss soll sie nur Mitteilungen für Mitglieder enthalten, streng getrennt von anderen Artikeln. Französische Mitteilungen werden kursiv gebracht, deutsche gerade. Es folgt jeweils eine Kurzfassung in der Gegensprache. Die Verlagsleitung

Un certain pessimisme règne également dans la région vaudoise où le grand atout, le Léman, perd de sa valeur. Les congrès permettent-ils de redresser la situation? Celle-ci n'est pas si irrécupérable qu'on a bien voulu le proclamer. D'ailleurs, notre enquête n'a tenu compte que des nuées, et non des chiffres d'affaires! En Valais, les grandes régions ont peut-être besoin de l'exemple des plus modestes qui se plaignent moins et qui sont plus modérées. Il serait nécessaire d'allonger la saison d'été, particulièrement écourtée en pays rhodanien, afin de compenser les insuffisances de la haute saison par un mouvement plus régulier et plus constant étalé sur une longue saison. Le Valais est certainement la région où le problème de l'allongement de la saison se pose avec le plus d'acuité. Les responsables touristiques des cantons de Fribourg et Neuchâtel, ainsi que du Jura sont enthousiastes et très optimistes pour l'avenir; ils désirent développer un tourisme de qualité, proche de la nature et à la mesure de l'homme, thèse qui est en train de prévaloir. Dans le contexte économique-monnaire actuel, ces régions ont été plus compétitives que certaines grandes stations; leur problème, en revanche, est d'ordre promotionnel.

● Il faut se garder de tirer un bilan définitif de ces premières informations, bien que certaines d'entre elles soient significatives et symptomatiques d'une évolution quasi irréversible. L'été n'a jamais facilité la tâche du tourisme suisse; et ces premières antécédents surviennent au moment où la concurrence du tourisme international est implacable. Cette enquête devrait donc démontrer que la Suisse touristique ne peut se permettre le luxe de subir les conditions extérieures; elle doit les contourner par une offre adaptée. Pour que l'été 1974 soit meilleur que celui que nous venons de vivre. José Seydoux

Transportprobleme im Betrieb?
COSMOS hilft sie lösen!
Servier- und Abbrümwagen, Abfallsackrolli und -ständer, Wäsche- und Etagenreinigungswagen
Cosmos B. Schild & Co. AG.
2501 Biel Tel. 032 2 83 34

L'OTV et la propagande pour l'hiver prochain

(OTV) C'est en plein été que se préparent les plans de propagande pour les saisons à venir. L'Office du tourisme du canton de Vaud qui s'est fixé pour tâche de coordonner les efforts de publicité et de promotion des stations vaudoises vient d'adresser à ses membres un document particulièrement intéressant.

Il n'est un secret pour personne que le tourisme, au terme de ces huit premiers mois, connaît une passe difficile. Aux conditions météorologiques décevantes du début de l'été s'ajoutent les conséquences inévitables de la fluctuation des devises étrangères. Cette situation ne joue pas en faveur de notre tourisme vaudois, très influencé par la clientèle étrangère: française, italienne et américaine surtout. Or ce sont les hôtes de ces pays qui sont particulièrement frappés par la dévaluation des monnaies.

C'est donc le bon moment de songer à la publicité pour tenter de redresser la barre. Le plan opérationnel de l'OTV pour la campagne de publicité d'hiver 1973-1974 s'étend aux pays suivants: Allemagne, Belgique, France, Hollande et Suisse.

Prix forfaitaires au premier plan

On accrochera l'attention des lecteurs des annonces par des prix forfaitaires bien étudiés et le nom de toutes les stations vaudoises réalisant des forfaits y figurera. Dans certains pays, l'action dans la grande presse sera complétée par des annonces qui paraîtront dans des périodiques spécialisés s'adressant plus particulièrement aux sportifs (Allemagne et Angleterre) ou aux automobilistes (Allemagne).

Notre hôtellerie affichant complet en fin d'année et à Pâques, le message publicitaire de l'OTV a été conçu de manière à attirer des touristes durant la période de janvier à mars. Quatre forfaits régionaux de base (au prix d'accrochage) sont proposés sans modification de prestations. Le succès qu'ils ont rencontré la saison dernière laisse augurer un développement favorable pour 1973/1974. Il est offert en outre à la clientèle d'autres arrangements dans des hôtels de catégorie supérieure, dont trois catégories dans les Alpes, une dans le Jura, trois pour Lausanne et deux pour Montreux.

Le touriste peut donc effectuer son choix parmi treize arrangements possibles dont le prix, pour une semaine, s'échelonne entre fr. 294.- et fr. 595.-.

On note avec plaisir que les forfaits vaudois, soutenus par une abondante documentation imprimée, sont proposés pour l'hiver prochain par un nombre accru d'agences de voyages. En s'associant à l'effort de l'OTV et en jumelant leurs annonces avec lui, les stations vaudoises intéressées augmenteront leurs chances de tirer profit de cette indispensable campagne de publicité et de promotion.

Une attraction touristique de pointe

800 000 visiteurs à la fromagerie de Gruyères

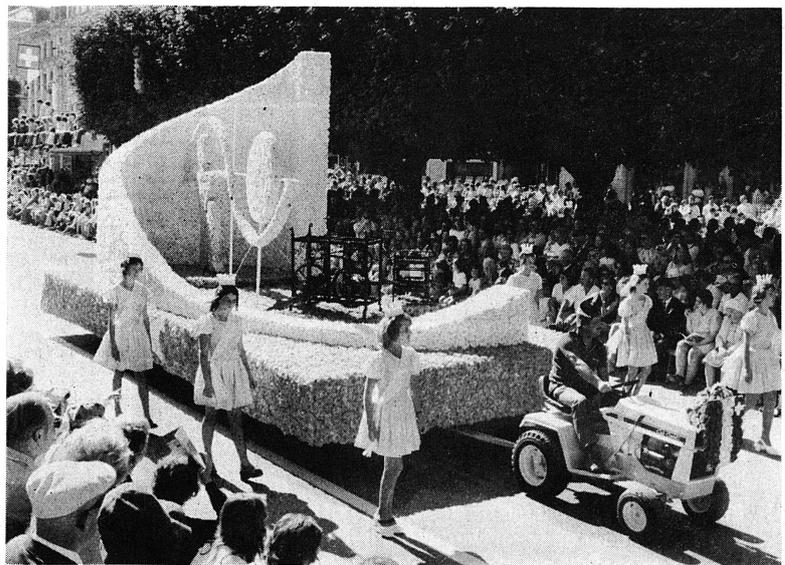
(cria) La réalisation de la fromagerie de démonstration de Gruyères répondait-elle à un besoin? Incontestablement, répondent ses responsables, au terme de quatre années d'activité.

Créée dans le but de présenter la fabrication du fromage de façon attractive pour le public, et lui faire ainsi mieux connaître cette spécialité nationale, la fromagerie de démonstration de Gruyères a accueilli jusqu'ici quelque 800 000 visiteurs. Qu'il s'agisse de touristes étrangers, de Confédérés en promenade dans la région, d'écoles ou de sociétés, qu'ils soient en groupe ou à titre individuel, ils ont appris non seulement comment on fabrique du gruyère - par une démonstration pratique et un dispositif audio-visuel - mais également le cheminement de la production à la consommation. Le succès de la fromagerie a permis - et doit permettre encore - à tous ceux qui portent des responsabilités au niveau de la production, de la transformation et de la commercialisation du lait et des produits laitiers, de se rendre compte de la nécessité de maintenir dans les différents secteurs un effort d'in-

formation correspondant au goût et aux vœux des consommateurs. L'an passé, la fromagerie de démonstration de Gruyères a réceptionné plus de deux millions de kilos de lait, soit 380 000 kg de plus provenant en grande partie des apports plus importants de matières premières que Crema/Fribourg a pu amener à Gruyères pour y être transformés en fromage. Ainsi, 173 540 kg ont pu être fabriqués l'an passé, soit une bonne vingtaine de milliers supplémentaires par rapport à 1971.

Vers un musée du fromage

La création d'un petit musée du fromage de gruyère est envisagée. A la fromagerie de démonstration, un local serait aménagé afin qu'il soit possible d'y recréer les conditions et l'ambiance d'un chalet d'alpage. A noter que la fabrication du fromage se fait de plus en plus rare dans les montagnes de la Gruyère.



Cette année, 125e anniversaire de la République neuchâteloise, la Fête de la Montre a revêtu un faste sans pareil. Dimanche, un grand corso fleuri et historique sur le thème «Ceux de la Républiques» a parcouru les rues de la Chaux-de-Fonds par un soleil radieux. (ASL)

Nouvelles vaudoises

Rentré...

Depuis une dizaine de jours, les écoles ont rouvert leurs portes et la rentrée scolaire dans les principales villes de la région du Léman coïncide avec le déclin de la saison d'été dans les stations des Alpes et du Jura vaudois. En revanche la haute-saison se poursuit à Lausanne et à Montreux. Dans la capitale vaudoise, on prépare l'ouverture du Comptoir Suisse qui attire de plus en plus d'étrangers par la présence de pavillons spécialisés: à Montreux - Vevey vient de s'ouvrir le «Septembre Musical» qui, pour la première fois, utilise les locaux de la nouvelle «Maison des congrès» pour les grands concerts symphoniques. Ce n'est pas encore le moment d'établir le bilan de la saison qui s'achève et qui se traduira très certainement par des pertes sensibles en nuitées comme en chiffres d'affaires; on sait en effet que le canton de Vaud est très influencé, sur le plan touristique, par la situation monétaire internationale; ses principaux clients, Américains, Italiens, Français, Anglais, sont venus en moins grand nombre et leur absence est ressentie à l'heure du décompte de nos nuitées. Ce ne sera certes pas la catastrophe mais un coup d'arrêt dont souffrira à parts égales l'hôtellerie des villes et celle des stations d'altitude.

Le feu au Grand-Hôtel de Leysin

Gros émoi l'autre nuit au Grand-Hôtel de Leysin dont les cuisines ont pris feu à deux heures du matin. D'après les premières constatations, le feu se serait déclaré près de la ventilation et les flammes se propageraient à toutes les cuisines. Par bonheur, l'alarme fut donnée assez tôt et le sinistre fut maîtrisé par les pompiers de la station. Disposant d'une cuisine satellite fort bien aménagée, le Grand Hôtel, aux dires de son directeur, M. Herren, sera à même de servir la nombreuse clientèle attendue en septembre; tout sera reconstruit pour l'ouverture de la saison d'hiver, période de forte affluence pour l'hôtel puisque ce ne sont pas moins de 250 clients qui peuvent y être reçus.

Un service très demandé

Au terme du premier semestre de 1973, le nombre des voyageurs utilisant le service de bus directe entre Cointtrin et Lausanne-Ouchy a augmenté de plus de 25 pour cent par rapport aux résultats enregistrés en 1972. En moyenne 200 personnes par jour font appel à cette liaison routière. jd.

Création d'une commission consultative pour le tourisme

(ATS) Le Conseil fédéral a institué une commission consultative pour le tourisme, chargée d'examiner les questions de tourisme traitées par l'administration fédérale, annonce un communiqué du Département fédéral des transports et communications et de l'énergie. Placée sous la présidence de M. Paul Risch, directeur général de la Banque cantonale de Berne, la commission compte cinq représentants de l'administration fédérale, le directeur de l'Office national suisse du tourisme et le directeur de la Société suisse de crédit

hôtelier. Les milieux politiques, touristiques et universitaires ont chacun deux représentants au sein de la commission, les conseillers nationaux Enrico Franzoni, président du Conseil national et Jean-Jacques Cevey, syndic de Montreux, le professeur Claude Kaspar, de l'Université de Saint-Gall, et M. Jost Krippendorff, directeur de l'Institut de recherches touristiques de l'Université de Berne, en fin M. Carlo de Mercurio, hôtelier à Lausanne, et Josef Neuhaus, directeur du Chemin de fer Lucerne-Engelberg.

Tourisme à la mode suisse

(ATS) La Méditerranée - ses îles ou les pays riverains - exerce toujours son pouvoir d'attraction sur les touristes suisses.

Si l'on consulte la liste des réservations dans les agences de voyage, on constate que Majorque est encore le lieu de prédilection de la majorité des vacanciers bien que l'augmentation enregistrée cette année soit sensiblement plus faible que ces dernières années. Les Suisses qui partent en vacances sans passer par une agence de voyage choisissent de préférence l'Italie. Plus d'un toutefois se met à redécouvrir les charmes de notre pays.

La Tunisie au second rang

Il ressort d'une enquête menée par la Fédération suisse des agences de voyages à l'intention de l'ATS que cette année encore, le second rang est occupé par la Tunisie. Sa cote cependant est également en baisse par rapport aux autres années. En revanche, la Yougoslavie et la Grèce, placées par la plupart des agences aux 3ème et 4ème rangs, attirent toujours plus les touristes suisses, en raison notamment de leurs prix avantageux. En Grèce, si l'on ne va pas aux alentours de Salonique, on séjourne sur l'île de Rhodes. La Sardaigne profite également de la nouvelle mode des vacances dans les îles. A ce propos, relevons que les îles Canaries accueillent de plus en plus d'estivants. Elles étaient surtout jusqu'ici le refuge de ceux qui fuient les rigueurs de nos hivers.

Voyages à l'Est: développement incertain

Quant aux voyages en Europe de l'Est, il est difficile de se prononcer. Certaines agences ont enregistré une augmentation des réservations, d'autres une nette régression, particulièrement en ce qui concerne les séjours sur les côtes roumaines et bulgares de la Mer Noire. Le nombre des départs vers la Scandinavie qui se concentrent presque exclusivement sur les mois de juin, juillet et août correspond à celui de l'année passée. Les croisières, en particulier les croisières organisées, sont en plein essor.

Les voyages en groupe n'ont plus la cote

Toutes les agences interrogées ont indiqué un fort accroissement des voyages individuels à forfait, c'est-à-dire les voyages organisés en particulier pour chaque

client selon ses désirs. Il semble que le touriste, pour peu que les prix ne soient pas surfaits, n'hésite pas à payer un peu plus pour s'éviter les désagréments d'un voyage en groupe.

Les voyages forfaitaires dans les grandes capitales, comprenant le vol et un séjour de très courte durée - qui ne sont d'ailleurs pas organisés en haute saison - ont un succès toujours grandissant. En fait, il ne s'agit pas, pour la plupart, de faire ainsi de vraies vacances, mais de profiter de congés supplémentaires ou de week-ends prolongés. L'enquête ne portant que sur les vacanciers ayant eu recours à une agence, les résultats ne donnent pas une image complète de la réalité. Les touristes qui «se débrouillent seuls» parlent de préférence pour l'Italie, l'Autriche, l'Allemagne et la France. Ils utilisent pour la plupart leur propre voiture et rares sont les automobilistes qui usent des services d'une agence de voyage. Il en est de même pour ceux qui voyagent en train, à l'exception des touristes en légère augmentation qui veulent bénéficier des trains spéciaux d'une agence.

Recrudescence des vacances en Suisse

D'une manière générale, les prix proposés par les agences de voyages suisses ont légèrement augmenté par rapport à l'année passée. La hausse varie selon le pays de séjour mais elle se situe entre 4 et 10%. La réévaluation de facto du franc suisse par rapport à d'autres monnaies n'a entraîné que partiellement une diminution des prix. Une grande partie des contrats passés par les agences avec les entreprises de transport et les hôtels sont conclus en francs suisses si bien que les modifications de cours n'ont aucune influence. Cependant, compte tenu des dépenses faites pendant le séjour, bon nombre de touristes ont choisi les pays dont le monnaie a été dévaluée par rapport au franc suisse. Une tendance toutefois se dessine: celle de passer ses vacances en Suisse. Une chose est certaine, le nombre des voyages à l'étranger n'a pas, cette année, progressé dans la même proportion que ces années passées.

Un événement artistique au Comptoir Suisse

La Tunisie, rappelons-le, est l'un des hôtes d'honneur du 54e Comptoir Suisse. Saisissant l'occasion de la participation officielle de leur pays à la Foire de Lausanne, les autorités tunisiennes ont décidé de s'y manifester de surcroît sur le plan artistique, en présentant un admirable exposition de mosaïques antiques et trésors d'art provenant de Carthage et de 25 sites archéologiques célèbres.

Etabli par d'éminents spécialistes sous l'égide du Ministère des affaires culturelles de Tunisie, le programme de l'exposition embrasse 600 ans d'histoire, du 1er au VIe siècles de notre ère, longue époque marquée par un grand brassage de civilisations et de croyances. Il comprend des monuments puniques, des fragments de peintures murales figurant parmi les rares fresques de la Basse-Antiquité ayant subsisté jusqu'à nos jours, quelques céramiques précieuses et, surtout, des mosaïques d'une riche diversité de motifs à représentation figurée. Le Comptoir Suisse tient pour un privilège de pouvoir ainsi offrir à ses visiteurs

l'occasion unique d'admirer de précieux et émouvants vestiges d'une antique civilisation, par lesquels sont rendues vivantes les cités de l'Afrique du Nord à l'époque romaine, la splendeur de Carthage. Les scènes de la vie quotidienne en ces temps révolus, tant, par des créations originales d'une merveilleuse beauté, les mosaïques africaines de jadis surent exprimer le génie même de leur peuple.

Par décision spéciale, son séjour en notre pays étant limité à la durée du Comptoir Suisse, l'exposition sera ouverte au public, du 8 au 23 septembre, tous les jours de 9 h.00 à 22 h.00.

Vite lu... vite informé

Carnet

Coopération touristique en Valais

La région de Loye, au-dessus de Grône, à mi-distance entre Sion et Sierre, se lance dans le tourisme. Les quatre villages de Loye, Itravers, Erdosson et Daillet, ainsi que nous le confirme l'ONST, ont fondé récemment une unique société de développement. La capacité d'accueil de cette région atteint quelque 2000 personnes.

«Fit-Parade»

La commission «Sport pour tous», créée par l'Union nationale de culture physique, a déjà édité cinq brochures de sa «Fit-Parade». Celles-ci traitent notamment de l'entraînement et des jeux de loisirs. D'autres suivront, consacrés au sport sur les lieux de travail, au volley-ball, à la marche d'orientation et au «fitness-test». On peut se procurer ces publications, éditées en français et en allemand, auprès de la commission «Sport pour tous» (case postale 12, 3000 Berne), ainsi que dans les drogueries et les magasins de sport.

Les CFF au Comptoir de Martigny

Le Comptoir de Martigny, foire-exposition du Valais, qui se déroulera du 29 septembre au 7 octobre, accueillera les Chemins de fer fédéraux, une organisation spectaculaire puisqu'elle a plus de 40 000 personnes exerçant près de 250 métiers différents. Le stand des CFF n'a pas la prétention de tout montrer, mais espère donner matière à réflexion sur le rôle que le rail est appelé à jouer dans l'intérêt d'une société qui recherche une meilleure qualité de la vie.

Un film consacré au Pays de Neuchâtel

Les prises de vue d'un film de 35 mm en couleurs ont débuté sur le lac et dans les rues de Neuchâtel, suite à une commande du Groupement pour la production d'un documentaire neuchâtelois. Réalisé par Jean-Pierre Guéra, ce film, teinté d'humour et de fantaisie, permettra de découvrir le canton de Neuchâtel à ski nautique, à vélo-moteur, à cheval, à ski et à montgolfière! Il est d'ores et déjà appelé à avoir un tour du monde des salles de cinéma et des studios de TV.

Un nouveau directeur à Bienne...

En remplacement de M. Serge Matthey, appelé à d'importantes fonctions dans une grande société touristique internationale, le comité de l'Office du tourisme de Bienne vient de procéder à la nomination d'un nouveau directeur en la personne de M. Hugo Heggi, qui dirigeait l'Office du tourisme et le Bureau des congrès de Kandertseg.

... et à Château-d'Oex

M. Olivier Chevallaz, fils du syndic de Lausanne, a été appelé au poste de directeur de la station de Château-d'Oex, après avoir travaillé notamment à l'Office national suisse du tourisme à Zurich, Londres et Francfort.

A l'Office des vins vaudois

Pour succéder à M. Louis-Philippe Bovard, appelé à la direction du Comptoir suisse en tant que directeur commercial, le conseil d'administration de l'Office des vins vaudois a appelé M. Remy Bovat, actuellement adjoint de direction au Centre patronal d'information et d'action, à Lausanne, pour lui succéder.

Spezialist für Hotelwäsche und Personal - Bekleidung

Hat Ihr

KOCH schon einmal

KÜCHENWÄSCHE GEKOCHT?

Sicher nicht.

Oder doch, einmal ganz früher?

In der Zeit, als er noch Lehrling war und dafür zu sorgen hatte, dass Küche und Küchenwäsche immer in bester Ordnung war und dass täglich immer ein Stapel frischer Küchenwäsche griffbereit lag?

Schon zu dieser Zeit hat er erfahren, dass Küchenwäsche besonders stark beansprucht wird und daher von besonders hochwertiger Qualität sein muss.

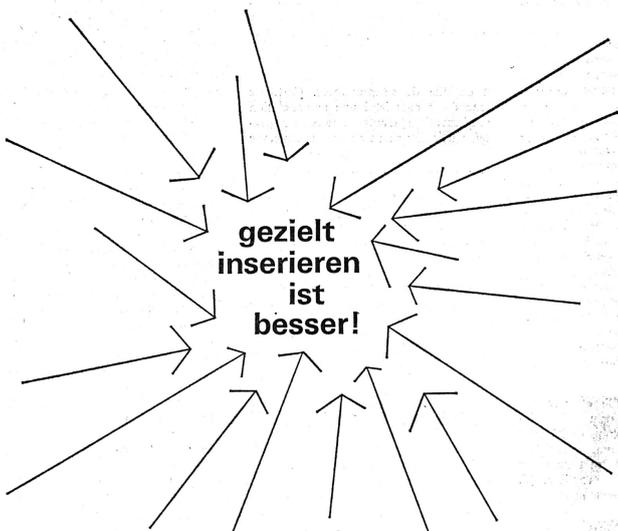
PFEIFFER hat für Sie ein breites Sortiment von stapazierfähiger und preiswerter Küchenwäsche zusammengestellt, die allen Anforderungen Ihres Küchenbetriebes entspricht.

Hier einige Beispiele:

Nr. 2856	Tellertuch, Halbleinen	50/90 cm	Fr. 2.20
Nr. 2634	Gläserntuch, Halbleinen	50/90 cm	Fr. 2.90
Nr. 2207	Cheftorchon, Baumwolle	45/90 cm	Fr. 1.50
Nr. 9086	Passiertuch, Reinleinen	85/90 cm	Fr. 4.20
Nr. 2184	Chefschürze, ohne Latz, Halbleinen	90/85 cm	Fr. 6.—
Nr. 9963	Casserolierschürze, blau oder grün, Baumwollzwilch	90/100 cm	Fr. 7.90
Nr. 9460	Officeschürze, kariert, Halbleinen	90/100 cm	Fr. 7.80

Verlangen Sie unsere Offerte mit dem besonders günstigen Gesamtangebot für alle Wechseltextilien in Ihrem Betrieb.

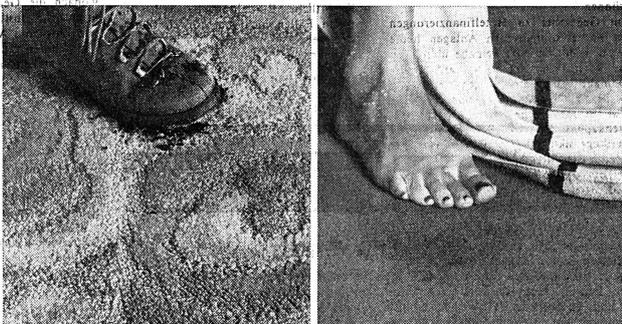
PFEIFFER + CIE 8753 MOLLIS TEL. 058/3411 64
Für Hotellerie + Gastronomie



Inserieren heisst informieren!
Erweitern Sie Ihren Kundenkreis in Hotellerie und Gastgewerbe mit einer gezielten Werbung in der Hotel-Revue, der offiziellen Fachzeitung des Schweizer Hotelier-Vereins.
Die Technische Beilage der Hotel-Revue behandelt das weitgespannte Gebiet der Hoteltechnik, deren Entwicklung im vollen Gange ist. Werben Sie deshalb nicht irgendwo für Ihre Produkte, sondern dort, wo Ihr Inserat von Fachleuten gesehen und gelesen wird, in der Hotel-Revue, dem Fachblatt für den Fachmann.
Inseratenverwaltung der Hotel-Revue
Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, Telefon 031 25 72 22



... bien sûr, nous vous l'avons déjà apportée
ASSUGRIN® = édulcorant artificiel moderne à base de cyclamate
Les sachets-portion d'ASSUGRIN peuvent être obtenus auprès de Lucul Fabrique de produits alimentaires SA, 8052 Zurich, téléphone 01 - 50 27 94



La collection Hassler résoud les problèmes de tapis et de revêtements de sol!

Dans votre hôtel, les sols sont soumis à de très rudes épreuves: grosses semelles, talons pointus, chaussures sales et mouillées... voilà tout ce que vos tapis doivent supporter!
L'assortiment hôtelier Hassler vient à bout de toutes ces épreuves. Il ne comprend que les tapis et les revêtements de sol qui ont subi avec succès les examens les plus sévères, garantie de leur extrême résistance à l'usure. Et seulement ceux qui se nettoient rapidement et facilement.

La solution pour tous problèmes de tapis et de revêtements de sol:
la collection Hassler
HASSLER
Hans Hassler SA, Kasinostrasse 19, 6001 Aarau, Téléphone 064 / 22 21 85

Finanzierung von Investitionen in Fremdenverkehr und Hotellerie (III)

Breite Eigenkapitalbasis

Wir setzen heute die Publikation eines von Dr. J. Bossart (Schweizerische Bankgesellschaft Zürich) gehaltenen Referats fort. Nachdem sich die beiden ersten Teile mit der Finanzierung von Hotelinvestitionen befasst hatten, wenden wir uns den touristischen Anlagen und Kurortseinrichtungen zu.

Touristische Anlagen

Wenn es nicht bloss um den kleinen Ausbau eines bereits entwickelten Kurorts geht, sondern um die beinahe völlige touristische Neuschliessung eines Orts oder einer Region, so stehen heute auch von der Sicht der Bank aus primär volkswirtschaftliche Überlegungen im Vordergrund. Allerdings müssen derartige Projekte sehr genau geprüft werden. Es hilft einer Tatsache nur wenig, wenn man einen Sesselfitz und einige Appartements in die Landschaft stellt und damit glaubt, der drohenden Entvölkerung Einhalt gebieten zu können. Vielmehr braucht es eine Gesamtplanung, die neben den Bedürfnissen potentieller Gäste auch die Rechte und Pflichten der einheimischen Bevölkerung und der öffentlichen Institutionen gebührend berücksichtigt. Die notwendigen Voraussetzungen werden vielfach falsch eingeschätzt oder zu wenig berücksichtigt. Die Bank zieht zur Beurteilung solcher Erschliessungen - abgesehen von den Initiatoren und Kapitalgebern, die hinter dem Projekt stehen - primär folgende vier Voraussetzungen heran:

1. Verkehrsfrage (Strasse, Bahn)
2. Klima (Sonnenschein, Niederschlagsmenge, Schneesicherheit)
3. Topographie
4. Vorhandene Infrastruktur

60 Prozent Eigenkapital

Für Finanzierung blosser touristischer Erschliessungen, handle es sich um eine sogenannte Programm-Finanzierung oder um die Finanzierung eines stufenweisen Vorgehens, verteilt über eine längere Periode, sind folgende Punkte festzuhalten:

- In Berücksichtigung der grossen Risiken solcher Investitionen scheint es heute generell erwünscht, dass die Eigenkapitalquote auf mindestens 60 Prozent des Anlagewertes stehe. Meist ist ein eher noch höherer Einsatz von eigenen Mitteln zu empfehlen, weil damit gewisse Reserven für die ohnehin sehr schwierigen Anfangsjahre geschaffen werden können.

- Im Gegensatz zu Hotelfinanzierungen ist es bei touristischen Anlagen heute auch in der Schweiz beinahe üblich, eine öffentliche Zeichnung aufzuliegen. Beinahe ausnahmslos geht es dabei nicht um Obligationenanleihen, sondern um die öffentliche Platzierung von Aktienkapital, also von Risikokapital. Allerdings hält es, wie neueste Beispiele verschiedentlich gezeigt haben, nicht leicht, die notwendigen Zeichnungen auf öffentlichem Weg zu erhalten. Dies hängt damit zusammen, dass einerseits die von einer Erschliessung profitierende Region kapitalmässig nur einen kleineren Teil aufbringen kann und andererseits solche touristische Anlagen nur mittel- bis langfristig bescheidene Renditen versprechen. Aber auch hier muss wieder an das nicht besonders brillante Investitions-Image derartiger Anlagen erinnert werden, welches primär durch die Realisierung oder wenigstens versuchte Realisierung schlecht konzipierter und zum vorhinein zum Scheitern verurteilter Projekte geprägt wurde.

- Von besonderer Bedeutung bei der Finanzierung derartiger Anlagen ist die Frage, ob für die voraussichtlichen Verluste der ersten Jahre gewisse Reserven bestehen. Mit den heutigen hohen Anlagekosten, mit der harten Konkurrenz und mit den wohl angemessenen, aber doch für die Anfangsjahre hohen Abschreibungen gemäss Vorschriften in der Konzession gelingt es kaum einer neuen touristischen Transportanlage, schon in den ersten Jahren positiv abzuschliessen. Zur Verhinderung grösserer Verlustvorträge, die - auch hier gibt es genügend Beispiele - schon bald zu Sanierungen führen können, braucht es eine geplante Reservestellung. Als eine der interessantesten Möglichkeiten in dieser Beziehung erscheint die Sicherung von Boden, den die Gesellschaft vor Realisierung ihres Vorhabens sehr billig (am besten zu einem symbolischen Preis) kaufen oder als Apport erhalten muss. Der Preis wird durch die Erschliessung steigen, die Gesellschaft kann schon bald mit Gewinn verkaufen und damit ihre Rechnung auch in den ersten Jahren ausgleichend gestalten.

Kurortseinrichtungen

Die gestiegenen Anforderungen, die heute an einen Kurort gestellt werden, und die immer härtere Konkurrenz aus dem In- und Ausland rufen gebieterisch nach einem schnellen und möglichst umfassenden Ausbau mit touristischen Einrichtungen.

Keine Patentzettel

Für die Finanzierung kurortlicher Einrichtungen kann es kein allgemein gültiges

Rezept geben. Je nach Art der Anlage ist deren Rendite sehr verschieden. Selbst bei einem guten Management und bei besonderen Marketing-Anstrengungen erzielen kurortliche Einrichtungen in der Regel keine oder nur eine völlig ungenügende Rendite. Ihr Gewinn liegt an anderer Stelle - nämlich indirekt an der Förderung des gesamten Tourismus und damit auch der gesamten Wirtschaft eines Ortes oder einer Region. Aus diesen einleitenden Worten können zwei Schlüsse gezogen werden:

- Die Erstellung von Kurortseinrichtungen benötigt einen sehr hohen Anteil eigene Mittel.
- Kurortliche Einrichtungen können in der Regel nicht durch einzelne Private finanziert werden.

Öffentliche Mittel unerlässlich

Zur Finanzierung kurortlicher Einrichtungen ist die Mitwirkung der öffentlichen Hand unerlässlich. Diese kann entweder direkt erfolgen, wie es vor allem bei Bauten wie Kongresszentren, Hallenbäder, Sportanlagen usw. der Fall ist, oder auch indirekt durch Gewährung von gesetzlich vorgesehenen Subventionen. An dieser Stelle ist darauf hinzuweisen, dass bei jedem Projekt die Ausschöpfung aller nur möglichen Subventionskanäle zielbewusst und unnachgiebig zu verfolgen ist.

Wieso kommt der Finanzierung durch öffentliche Mittel bei den Kurortsanlagen eine solche Unbedingtheit zu?

- Die Erstellung kurortlicher Einrichtungen erfordert hohe Investitionen, die üblicherweise mit dem direkten Ertrag in krassm Missverhältnis stehen.
- Kurortliche Einrichtungen erarbeiten kaum je eine Eigenrendite. Vielfach handelt es sich um Anlagen, bei denen sogar der Betrieb an sich nicht einmal ausgeglichen gehalten werden kann.
- Die Erstellung kurortlicher Einrichtungen dienen indirekt der gesamten Wirtschaft eines Ortes oder gar einer Region.
- Kurortliche Einrichtungen werden in vielen Fällen nicht nur für die Touristen gebaut, sondern oft auch für die einheimische Bevölkerung.

Die Finanzierung kurortlicher Einrichtungen durch die öffentliche Hand stellt eine Art unternehmerischer Vorleistung dar. Die öffentliche Hand fördert damit zielgerichtet die eigene Wirtschaft. Durch deren Wachstum wird sie indirekt - durch Mehreinnahmen von Steuern, Abgaben

Auf dem Sonnenberg pfeift man auf Regen

Durch den Bau des neuen Gartengrills hat das Hotel Sonnenberg in Zürich 200 wetterunabhängige Gartenplätze geschaffen.

Je moderner und hektischer die Städte werden, desto mehr sehnen sich ihre Bewohner nach einem Flecken Tradition, nach einem Platz zum Mensch unter Menschen zu sein. So ein Zu-sich-selber-Kommen-Ort ist für die Zürcher der «Sonnenberg». Er steht hoch über dem täglichen Aergern, über den Abgasen und über dem Business. Vom Sonnenberg aus hat man wieder den richtigen Blickwinkel, um das wirklich Wichtige vom scheinbar Wichtigem zu trennen. Dazu trägt nicht nur die Höhenlage bei, sondern auch das Klima. Das Klima, wie es nur in einem Familienhotel gut allein Stills herrschen kann, wo man weiss, dass schon der Grossvater des Gastes von der Grossmutter des Patrons umsorgt wurde.

Der bevorzugte Platz im Sonnenberg ist bei gutem Wetter natürlich der Garten. Vor dreizehn Jahren wurde das Gartenrestaurant erstmals neu gestaltet. Wind und

usw. - für ihre Initiative und ihren Weitblick entschädigt. Die mit den öffentlichen Geldern getätigten Investitionen sollten damit langfristig dank dem gestiegenen Steueraufkommen refinanziert werden können.

Private Mithilfe nötig

Wenn auch festzuhalten ist, dass die Finanzierung kurortlicher Einrichtungen weitgehend bei der öffentlichen Hand liegen muss, so ist andererseits die Notwendigkeit der privaten Mithilfe zu bejahen. Schon nur zur Dokumentierung ihrer eigenen Interessen an solchen Projekten sollten sämtliche privatwirtschaftlichen Kreise, die mit dem Fremdenverkehr direkt oder indirekt verbunden sind, durch Zeichnung von Aktien, Genossenschaftsanteilen oder Obligationen oder auch durch Gewährung von besonderen Darlehen hervortreten. Privaten Investoren können besondere Anreize geboten werden: Steuererleichterung (temporäre Befreiung tiefer Ansatz), Übernahme gewisser Leistungen durch die Gemeinde (z. B. Parkplätze, Frequentierung der Anlagen durch Schulen usw.), voller oder teilweiser Verzicht auf bestimmte Abgaben sowohl beim Bau wie anschliessend beim Betrieb. Dieses Vorgehen, mit dem wenig attraktive Investitionen aufgewertet werden können, ist nur auf ganz bestimmte Anlagen - wie Hallenbäder, Kongresszentren, Tennisanlagen usw. - anwendbar und bedingt zudem eine entsprechende Einstellung der Gemeindebehörden wie auch der einheimischen Bevölkerung.

Je nach Projekt ...

Die Höhe der Eigenfinanzierung kann bei derartigen Projekten nicht in verbindlichen Zahlen ausgedrückt werden, sie ist vielmehr von der Art des Projekts abhängig. Zweifellos finden sich für ein Kongresszentrum oder ein Hallenbad leichter und höhere Fremdgelder als z. B. für die Schaffung einer neuen Skipiste oder die Anlage neuer Spazierwege. Bei diesen Investitionen ist der Einsatz von Fremdkapital auch in bescheidenem Ausmass bereits sehr abzuwägen und kaum empfehlenswert.

Banken, die zur Finanzierung kurortlicher Einrichtungen Fremdkapital zur Verfügung stellen, müssen bei allem Verständnis für die wirtschaftliche Entwicklung von Kurorten dennoch auf eine gewisse Sicherheit für ihre Engagements bedacht sein. Oftmals wird bei solchen Projekten daher eine Art «Definitivum» verlangt, wonach die Gemeinde oder eine andere öffentliche Institution die Sicherstellung von Zins- und Amortisationszahlungen zu übernehmen hat.

Die vorstehenden Gedanken haben selbstverständlich nur Gültigkeit in sogenannten «normalen» Zeiten, also nicht in Zeiten scharfer Kreditrestriktionen. In diesen, muss Dr. Bossart offen gestehen, sind die Banken in ihrer Tätigkeit derart eingeschränkt, dass grössere Finanzierungen vorübergehend nicht mehr möglich sind.

Wetter spielten jedoch dem Restaurateur und den Gästen immer wieder mit. Mit zunehmendem Personalangel wurde die Wetterabhängigkeit ein immer grösseres Problem. Daher entschloss sich Hoteller Rudolf Wismer, Pächter des der Stadt gehörenden Hotels Sonnenberg, den Garten wetterfest zu machen. Durch An- und Umbauten wurden zweihundert «heizbare» Sitzplätze im neuen Gartengrill geschaffen. Grosse Schieberfensteranlagen erlauben im Nu, sich dem Diktat des Wettergottes zu beugen. Der Boden ist elektrisch beheizt, damit auch an kühlen Sommerabenden eine angenehme Atmosphäre herrscht. Die schmucke Ausstattung des neuen Raumes mit Antiquitäten schafft zusätzliche Behaglichkeit. Gleichzeitig wurden durch Neukonzipierung der Getränkeausgabe und des Office grosse Rationalisierungseffekte erzielt, ganz abgesehen davon, dass die gewonne-

† Prof. Dr. Paul Stocker

Der weitherum bekannte und beliebte Berner Ordinarius für praktische Nationalökonomie ist nicht mehr. Ein tragischer Unglücksfall hat ihn aus seinem grossen und erfolgreichen Wirken als akademischer Lehrer, Wirtschaftswissenschaftler und -politiker und Fachexperte in zahlreichen Organisationen, Kommissionen und Unternehmungen im Alter von 47 Jahren herausgerissen. Die Studenten der Rechts- und wirtschaftswissenschaftlichen Fakultät der Universität Bern ver-



ren in Paul Stocker einen ihrer beliebtesten Lehrer, der es wie kein zweiter verstand, seine Vorlesungen in fachlicher und rhetorischer Hinsicht zu einem Erlebnis werden zu lassen. Profundes Wissen, Humor, Toleranz, echte Menschlichkeit prägten die Persönlichkeit des Verstorbenen und machten jede Begegnung mit ihm zum Erlebnis. Es entsprach dem Charakter Paul Stockers, dass er sich nicht mit theoretischer Forschung und Lehre begnügte, sondern sich der Öffentlichkeit immer wieder für die Lösung meist komplizierter und heikler Probleme zur Verfügung stellte. Auch hier leistete er Grosses. Auf eidgenössischer Ebene sei die von ihm präsiidierte Kommission zur Überprüfung der Bundeskonventionen (1965/66), der Vorsitz der Beratenden Kommission für die Durchführung des Landwirtschaftsgesetzes und in neuester Zeit namentlich seine grundlegenden Arbeiten zur Konkretisierung des gesamtwirtschaftlichen Entwicklungskonzeptes

für das Berggebiet erwähnt. Wenn im Verlaufe der nächsten Monate das heisse-erste Investitionsbilanzgesetz für das Bergrecht rechtskräftig werden wird und sich auch die nicht weniger dringlich erwartete Revision des Hotel- und Kurortskreditgesetzes bald vollzieht, ist dies zu einem grossen Teil auf den unermüdlchen Einsatz Paul Stockers zurückzuführen. Auf kantonalen Ebene darf der Verstorbenen als der Vater der Wirtschaftsförderung bezeichnet werden, gründlich doch das gesamte diesbezügliche Konzept des Kantons Bern auf den Vorschlägen, die Prof. Stocker gemeinsam mit Professor Paul Risch im Bericht «Einkommenslage und Wirtschaftsstruktur des Kantons Bern» erarbeitet hat. Professor Paul Stocker war einer der wenigen Nationalökonomien, die dem Fremdenverkehr und der Hotellerie jene wirtschaftliche Rolle einräumten, die sie auch wirklich besitzen. Er machte aus dieser Meinung und auch aus seiner ganz besonderen Vorliebe für diese Branche niemals ein Hehl. Als Präsident der Aufsichtskommission des Forschungsinstituts für Fremdenverkehr an der Universität Bern setzte er sich mit den theoretischen Fragen des Tourismus auseinander. In bester Erinnerung bleibt den Mitgliedern des SHV Paul Stockers Vortrag anlässlich der Delegiertenversammlung 1971 in Gstaad unter dem Titel «Schweizer in der Weltwirtschaft - Fremdenverkehrspolitische Bekenntnisse eines Volkswirtschaftlers». Gerade im Zusammenhang mit den Arbeiten um das gesamtwirtschaftliche Entwicklungskonzept für das Berggebiet betonte P. Stocker immer wieder die zentrale Bedeutung des Tourismus. Er war selbst auch ein leidenschaftlicher Anhänger des Reiselandes Schweiz und verbrachte viele seiner meist kurz bemessenen Ferienaufenthalte in unseren Alpen. Seine Bande zur Hotellerie hätten in nächster Zeit noch enger geknüpft werden sollen, war er doch bestimnt, neuer Verwaltungsratspräsident der Einkaufsgenossenschaft des Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbes (Howeg) zu werden. Für alle, die Paul Stocker persönlich gekannt haben - unter ihnen auch zahlreiche Hoteliers und Restaurateure sowie die Direktoren des SHV und der touristischen Organisationen unseres Landes - ist sein plötzlicher Tod unfasslich und erschütternd. Er starb, weil er jemanden beschützen wollte. Selbstloser Einsatz im Dienste des Menschen prägte sein ganzes Leben. Wir, alle schulden Professor Stocker dafür grossen Dank.

Josef Krippendorff

ne Wetterunabhängigkeit den Personaleinsatz wesentlich erleichtert. Jetzt befinden sich nur noch 200 Plätze im ungeschützten Freien.

Mit dem neuen Gartengrill ist das bald hundertjährige Hotel wieder eine unternehmungsfreudige Spanne jünger geworden. Ob den vielen neuen Grosshotels in der Grossestadt Zürich wird manchmal fast vergessen, dass die Seele der Zürcher Gastlichkeit Betriebe wie der Sonnenberg bilden. MK



Es bleibt bei den Sesseln auf Hochstuckli

An der Generalversammlung der Skilift und Sesselbahn AG Sattel-Hochstuckli wurde auch dieses Mal, wie schon in den letzten Jahren, über eine Gondelbahn diskutiert. Während die einheimischen Aktionäre die Auffassung vertreten, die alte Sesselbahnanlage genüge den heutigen Anforderungen nicht mehr und vertriebe die Sportler in die benachbarten Skigebiete, ist der Verwaltungsrat einem neuen Projekt gegenüber sehr skeptisch. Es sei weder finanziell noch betriebswirtschaftlich zu verantworten. Er hofft, mit einigen Verbesserungen an der bestehenden Anlage und bei guten Witterungsverhältnissen immer noch sehr gute Resultate zu erzielen.

Die ersten Monate dieses Jahres haben den Verwaltungsrat in seiner Haltung bestärkt, wurden doch bis Ende Juli mehr Personen befördert als 1971 und 1972 da ganze Jahr hindurch. Trotz Betriebsdefiziten in den beiden letzten Jahren wurden jeweils Dividenden von 4 1/2 Prozent ausbezahlt, was die Reserven auf 144 000 Franken zusammenschumpfen liess. Mit 16 700 Franken hat die Bahn im vergangenen Betriebsjahr verhältnismässig mehr Durchfahrtsrechte bezahlt als jede andere vergleichsmässige Bahn in Europa. Für die kommende Wintersaison wird eine neue Abfahrtspiste bereitgestellt und Verbesserungen an der Bahn zum Schutze der Skifahrer vor Kälte angebracht.

Neuer Verkehrsverband im Entlebuch

Zur Zeit des blühenden Bädertourismus im voralpinen Raum war Escholzmatt an der Wegzweige zu Schallenberg und Emmental ein recht gut frequentierter Kur-

ort, der selbst in Frankreich und Deutschland bekannt war. Der touristische Anstich des Entlebuchdorfes verwirrte aber in der Folge ganz und gar.

Jetzt, wo man sich unter Erholungsorten wieder etwas anderes vorzustellen beginnt als überfüllte Strände und verstädterte Bergdörfer, scheint sich für das so sehr zu Unrecht als landschaftlich langweilig verschrieene Entlebuch eine neue touristische Zukunft abzuzeichnen. Es gibt im Entlebuch nämlich nicht nur die Bahnlinie Luzern-Bern, es gibt viele, viele Wanderwege, Wälder und Wiesen, Gräben und Eggen und eigentlich alles, was das Herz des Natur- und Erholungsuchenden Urlaubers begehrt.

Um die touristische Zukunft etwas rascher Gegenwart werden zu lassen, haben sich nun der Verkehrsverein Entlebuch und die interessierten Kreise des Nachbarortes Marbach zum Verkehrsverband Escholzmatt-Marbach zusammengeschlossen. Basis der Aktivität sind die Wanderwege. Ausgearbeitet werden sowohl neue Routen wie Pauschalangebote. Als Skiwanderzentrum ist die Region prädestiniert. Der frisch gegründete Verband wird sich diese Chance nicht entgehen lassen und das sommerliche und winterliche Wandern auf einen Nenner zu bringen wissen. Der bronzene Skilangläufer Sepp Haas aus Marbach hat schliesslich schon vor einigen Jahren propagandistisch sehr gute Vorarbeit geleistet.

1000 Gesundbrunnen

Eine Flanzidee für Volksgesundheit und aktive Ferien wurde vor tausendsten Mal verwirklicht. Beim Hotel Baumgarten in Immensee konnte der tausendste Vita-Parcours der Öffentlichkeit übergeben werden. Zusammen mit der Direktion der Vita-Lebensversicherungsgesellschaft freuten sich die Vertreter der Schweizer Regierung und der umliegenden Verkehrsvereine anlässlich einer kleinen Feier über den grossen Erfolg, den diese gesundheitsfördernden Anlagen in der ganzen Schweiz verzeichnen. Vor wenigen Jahren noch unbekannt, sind Vita-Parcours heute so selbstverständlich, dass jeder Bericht über die Eröffnung einer Schweisstrophenbahn banal erscheint. Denken wir beim tausendsten vielleicht einmal daran, wie vielen Herzinfarkten auf den Vita-Parcours vorgebeugt, wie viele Spitalkosten eingespart, wie oft eine neue Beziehung zur Natur geschaffen wurde. mk



Guter Ruf verpflichtet

Deutsches Qualitäts-geflügel

Das sind Qualitätskriterien, auf die Sie sich verlassen können:
 Natürliche Aufzucht.
 Ständige Veterinärkontrolle.
 Verarbeitung nach strengsten Lebensmittelgesetzen.

Ente bratfertig – frisch und gefroren.
 Entefertig gebraten mit Soße – gefroren.
 Entenviertel grillfertig – gefroren.

Bölts Enten

aus dem grünen Ammerland. Aufzucht unter freiem Himmel bei natürlichem Kraftfutter. Besser können Enten nicht sein.



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

Fanta informiert

Überall, wo Fanta angeboten wird, liest man es an steigenden Umsatzzahlen ab, und die Marktforschung kann es nur bestätigen: Fanta hat sich einen guten Namen gemacht. Fanta steht für fruchtige Frische, Freizeit, Fröhlichkeit, Fantasie...

Mit Fröhlichkeit und Fantasie soll sich Fanta weiterhin auch in der Werbung präsentieren. Bis in den Spätherbst hinein – solange draussen die Freizeit-Sonne scheint – wird der Fanta Slogan immer wieder in der ganzen Schweiz auf Plakaten aufleuchten und in allen wichtigen Zeitschriften erscheinen. TV-Spots und originelle Aktionen sorgen direkt und indirekt für steigende Umsätze, für Abwechslung und Bewegung.

Wer wird von dieser Kampagne 1973 mehr profitieren – das Gastgewerbe oder der Detailhandel? Wir haben sie so angelegt, dass sich diese Frage gar nicht erst stellt. Ob zuhause oder unterwegs – mit der Idee vom schönen Durst werden sich alle angesprochen fühlen. Und überall, wo man sich auf eine entsprechende Nachfrage einstellt, wird man davon profitieren.

Fanta macht den Durst so schön
 Tafelgetränk mit Orangensaft

Fanta ist eine eingetragene Marke

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 Restaurationsbestuhlungen. – 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

Zeugnishefte

Mit Register und Talon für die Personalakten

Heft zu 20 Blatt Fr. 9.–
 Heft zu 50 Blatt Fr. 16.–
 Heft zu 100 Blatt Fr. 25.–

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



Gesucht:

Guterhaltene

Silberpoliermaschine

für Hotelbetrieb mit 120 Betten.

Offerten erbeten an:

Fredy Hold
 Hotel Bellevue, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 12 51.

6205

DITZLER-SPARANGEBOT
 jeder Karton 2.50 billiger!

Tiefgekühlt und heissgeliebt

Vermicelles (Karton à 5×1kg-Model)
 statt 21.25 **nur 18.75**

Knöpfli (Karton à 3×1800g = 5,4kg)
 statt 13.50 **nur 11.–**

Marroni ganz, geschält, (Karton à 4kg)
 statt 29.40 **nur 26.90**

Jetzt bestellen. Prompte Belieferung durch leistungsfähige Depostäre in der ganzen Schweiz.

DITZLER

Louis Ditzler AG, Tiefkühlprodukte
 Voltastr. 80-86, 4013 Basel
 Telefon 061/43 22 80

Cet automne, une opération marquante sur la Côte d'Azur

La Côte d'Azur à forfait

(ON) L'établissement des saisons est désormais une question de survie pour toute exploitation touristique, que ce soit dans le domaine des transports ou dans celui de l'hôtellerie. Sur la Côte d'Azur, congrès, séminaires, voyages-récompenses incitatives et autres formes de voyages para-professionnels ont déjà transformé en haute saison des mois autrefois relativement creux, comme octobre ou mai et juin par exemple. Il faut trouver cependant des formules complémentaires.

Les forfaits qui s'adressent au grand public doivent permettre de décider une clientèle potentielle à profiter d'une occasion lui permettant de prendre hors saison des vacances peut-être supplémentaires, mais à des conditions budgétaires exceptionnelles.

Certes, de nombreuses initiatives individuelles s'étaient manifestées sur ce plan depuis plusieurs années déjà: forfaits «Mer et Neige», forfaits établis par de petits groupements hôteliers, forfaits golf, etc. Mais la Côte d'Azur groupe près de mille hôtels classés de tourisme représentant 27 000 chambres répartis entre 27 stations sur cent kilomètres de côte, des stations de sports d'hiver sans oublier les auberges ou châteaux-hôtels de ses collines et le l'arrière pays.

Pour le voyageur individuel comme pour les professionnels du tourisme, la multiplicité des formules et la limitation du nombre de chambres offertes en réduisent considérablement l'impact. Il faut connaître la quantité de déplaçants et offres publicitaires de tous genres reçus quotidiennement par les agents de voyages pour réaliser la nécessité de simplifier et d'uniformiser ces offres, afin de faciliter leur travail.

170 hôtels, 1 promotion

C'est dans cet esprit que M. Tré-Hardy, délégué régional au tourisme de la Rivière-Côte d'Azur, s'est efforcé d'établir, pour la première fois, des forfaits par catégorie d'hôtels, s'appliquant à l'ensemble du département des Alpes Maritimes et valables du 1er octobre 1973 au 1er avril 1974.

170 hôtels représentant une capacité d'hébergement de 7905 chambres, se sont ralliés à cette opération. Parmi eux: dix palaces, dix «4 étoiles», trente «3 étoiles». Les autres établissements de petite et moyenne catégorie ont une étoile et deux étoiles.

Ces hôtels sont un potentiel d'hébergement permettant d'accueillir quantitativement un large éventail de clientèle, du grand luxe aux budgets strictement limités.

En quoi consistent ces forfaits?

a) Séjours hôtel et prestations touristiques: séjours de 3 à 7 jours en demi-pension (chambre double avec bain ou douche), complétés par les prestations suivantes: 1 repas dans un restaurant, 1 goûter dans un salon de thé, 1 excursion d'une demi-journée, 1 visite d'un musée, réduction d'au moins 5 pour cent chez la plupart des commerçants de la Côte d'Azur.

Hôtels - Prix par personne logée en chambre double

	3 jours		7 jours	
	Supplément Single	Double	Supplément Single	Double
4 étoiles	397	120	847	280
4 étoiles	285	75	585	175
3 étoiles	210	45	410	105
2 étoiles	180	36	340	84
1 étoile	159	30	291	70

(Il s'agit de francs français)

b) Séjours hôtel et transports: Les compagnies Air France, Air Inter et SNCF consentent des tarifs spéciaux à l'occasion de cette promotion.

La collaboration des agences de voyages

Le Groupement des agents de voyages de la Côte d'Azur (GAVCA) a bien voulu se charger du «handing» de l'opération. C'est lui qui recevra les demandes de renseignements, y répondra, fera les réservations hôtelières suivant les indications des clients, percevra le règlement et assurera

le clearing. C'est lui également qui remettra aux clients les carnets de bons correspondant aux prestations touristiques si les réservations sont faites par une agence. Hors du département, celle-ci touchera la commission habituelle, même si elle s'est adressée au GAVCA pour la réservation hôtelière. Les clients à destination des stations autres que Nice pourront obtenir leur carnet de bons sur place.

Pour toute information ou réservation, le public aura le choix entre le groupement des agents de voyages de la Côte d'Azur ou à son agent de voyage habituel.

Une liste des hôtels participant à cette promotion est éditée par le Comité régional du tourisme contenant, en outre, le tableau des tarifs par catégories d'hôtels, comme indiqué ci-dessus, et toute une page d'informations sur les ressources touristiques de la région.

(N. d. l. R.: On constate, en l'occurrence, que les agences de voyages de cette région participent, sur le plan du tourisme réceptif, à cette promotion spéciale. La récente enquête à laquelle a procédé notre journal a prouvé qu'on ne peut en dire autant en Suisse!)

La marche des trois jours en Israël

La 17ème marche des 3 jours en Israël aura lieu du 17 au 19 septembre 1973. Et de nouveau cette année les participants suisses formeront le plus grand groupe étranger. Plus de 20 000 participants sont attendus.

A l'endroit de l'ancienne ville biblique de Beth El, un immense camp sera dressé, qui sera le point de ralliement et pendant les 3 jours formera le centre des participants.

Le but de la marche? Encourager le sport, créer un événement folklorique, répondre à l'unité internationale et démontrer la fraternité.

Jeunes et vieux (il y en a des plus de 80 ans) soldats et civils, organisations de sport militaire, hommes et femmes, tous prennent part à la marche.

Une véritable fête nationale

La distance à couvrir chaque jour sera d'environ 35 km toutefois pas au pas de course, mais au contraire le style de la marche est libre, chantant et même dansant.

La dernière journée de marche mène à Jérusalem, où aura lieu le défilé de clôture dans les rues de la ville en passant devant la tribune d'honneur. La parade sera reçue par le premier ministre, Mme Golda Meir, le chef de l'état-major, le maire de Jérusalem et les hôtes d'honneur de l'étranger.

Nouveaux hôtels en Grande-Bretagne

Skyline à Knightsbridge...

Le groupe international Skyline vient d'ouvrir dans le beau quartier londonien de Knightsbridge un nouvel hôtel de 300 chambres, le Skyline Park Tower, sous la forme d'une haute tour ronde de 18 étages qui domine Hyde Park. Construit d'après les plans des architectes R. Seifert & Partners pour la structure, de M. Allan W. Edwards pour le décor intérieur, il est très luxueusement aménagé. Il est doté de deux restaurants, dont l'un de style moderne, a une terrasse extérieure et une cuisine franco-internationale, tandis que l'autre, de style Tudor, a des boiseries apparentes à l'ancienne mode et une cuisine traditionnelle anglaise. Toutes les chambres ont un conditionnement d'air réglable individuellement, la télévision en couleurs et, naturellement, le confort le plus moderne: lits extra-longs, salle d'eau, téléphone, etc.

... Thistle à Luton...

La chaîne hôtelière Thistle, qui fait partie de brasseries Scottish & Newcastle, vient d'ouvrir à Luton, ville industrielle de quelque 135 000 habitants dans le comté de Bedford, l'hôtel Strathmore qui, avec ses 151 chambres, est le plus grand de la localité et a coûté 950 000 £. Les chambres, ici aussi, ont salle d'eau, radio, télévision en couleurs, téléphone direct, etc. L'hôtel a une vaste salle pour conférences et banquets et deux restaurants, dont l'un, nommé Angéline, est spécialisé dans la haute cuisine française, tandis que l'autre est conçu pour les collations légères et rapides. Un club, avec hôtesses et spectacles de gala, fait partie de l'établissement, qui s'est donné pour mission d'être le centre social de la ville. Tarif de la chambre à un lit: 5.50 £.

... et Cunard-Trafalgar à Hammersmith

Le groupe hôtelier et maritime Cunard-Trafalgar vient d'inaugurer son quatrième

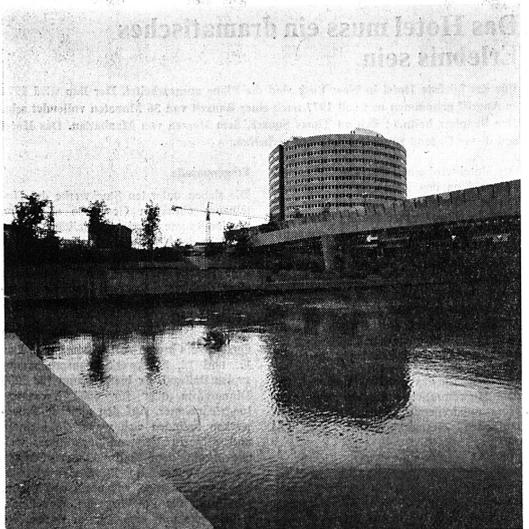
La promotion des forfaits à l'étranger

Toutes les indications précédentes s'appliquent surtout à l'utilisation des forfaits Côte d'Azur en France, mais ils ne s'agit pas d'une promotion uniquement nationale. Le départ des représentants à l'étranger du Commissariat général au tourisme, vivement intéressés par ces prix tout compris enfin uniformisés, les ont adoptés comme base de leur campagne publicitaire pour l'automne/hiver 1973/74. Etant donné la diversité géographique et psychologique de la clientèle à prospecter, il fallait laisser à chacun la possibilité d'adapter à son marché les modalités d'application.

Toutes les demandes de renseignements au départ de l'étranger seront adressées aux représentants du Commissariat général au tourisme du pays intéressé. Les agences de voyages pourront ainsi bénéficier d'une part du courant de clientèle ainsi créé en vendant directement le forfait tel qu'il est proposé et, d'autre part, elles pourront utiliser ces prix avantageux pour construire, le cas échéant, des «voyages à la carte». C'est ainsi que déjà des forfaits particuliers ont été programmés par des agences de Suisse, du Luxembourg, de Hollande, de Belgique et de Grande-Bretagne.

Premiers résultats

Des demandes de renseignements ont déjà été reçues émanant des points géographiques les plus divers aussi lointains parfois que New York, Tokyo et Nouméa. Il semble donc que la formule proposée par la Côte d'Azur corresponde à un besoin réel si l'on en juge par l'intérêt déjà suscité.



L'Hôtel «Penta» de Paris qui s'ouvrira en octobre prochain et dont nous avons parlé dans notre dernier numéro.

Sous l'égide de l'Ecole hôtelière de Paris et de l'ONST

Un dîner-débat sur la commercialisation de l'hôtellerie

Le comité d'organisation des dîners-débats de l'Association des anciens élèves de l'enseignement hôtelier de Paris (20, rue Médéric, Paris 17e) annonce, par le truchement de la «Gazette officielle du tourisme», qu'il mettra sur pied, le 16 octobre 1973, un débat, placé sous le haut patronage de son Excellence l'Ambassadeur de Suisse et sous l'égide de l'Office national suisse du tourisme et du 20ème Salon «Equip'Hôtel».

Il sera consacré à la commercialisation et la promotion des différents types d'hôtellerie et de restauration (certaines interventions de restauration publique et collective). Présidé par M. Léopold Joergler, PDG de la Société des hôtels Méridien, et animé par M. Robert Vernay, directeur général de la chaîne «Grand Hôtel-Meurice-Prince de Galles», ce débat bénéficiera de la participation des spécialistes de la commercialisation, entre autres des représentants des chaînes Hilton, Grand Métropolitain Hôtels, Méridien, Concorde, Sofitel, Frantel, PLM, des chaînes volontaires «Relais de campagne» et «Logis de France», ainsi que du groupe «Jacques Borel Internationaux».

UTH: une chaîne en pleine expansion

(ON) L'Union touristique et hôtelière (UTH), qui vient de procéder à l'ouverture de l'Hôtel Teranga, à Dakar, est une filiale des Chargeurs réunis, créée en 1966. Elle occupe plus de 2400 personnes dans les différents hôtels auxquels elle apporte son assistance.

La chaîne UTH s'appuie sur les réseaux de la compagnie aérienne UTA et les compagnies maritimes du groupe des Chargeurs réunis. Ses zones d'activité préférentielles sont l'Afrique, l'Extrême-Orient et le Pacifique. UTH assure également un rôle de conseil auprès des sociétés, propriétaires d'hôtels ainsi que pour la réalisation de nouveaux établissements. UTH exploite les hôtels suivants: Maeva Beach (230 chambres), Papeete; Château Royal (80 chambres), Nouméa; Relais de Kanumera (30 chambres), Nouvelle Calédonie; Le Parc (80 chambres), Abidjan; Tiama (150 chambres), Abidjan; Président (150 chambres), Côte d'Ivoire; Gamba (100 chambres), Libreville; Okapi (100 chambres), Kinshasa; Marhaba (140 chambres), Casablanca; Marhaba (75 chambres), Agadir; Marhaba (28 chambres), El Jadira; Teranga (264 chambres), Dakar.

Dans l'hôtellerie autrichienne

(ONAT) Le nouvel hôtel Glocknerhof, à Berg, dans la vallée de la Drave, dispose de plus de 80 lits. Toutes les chambres sont dotées d'une salle de bains, de WC et d'un balcon. L'hôtel est équipé d'une piscine couverte chauffée, d'une salle de gymnastique, d'une terrasse ensoleillée et d'un terrain de jeu pour les enfants.

L'auberge Hirschen, à Stams, au Tyrol, vient d'ouvrir un dancing de 200 places, tandis que le château-auberge Drassburg, au Burgenland, a inauguré récemment une piscine couverte.

L'auberge Schoarberg, à Henndorf, près

de Salzbourg, a été ouverte dernièrement. Elle dispose de 54 lits et les hôtes y trouvent un restaurant de 120 places, un bar de 45 places, une piscine couverte et une discothèque.

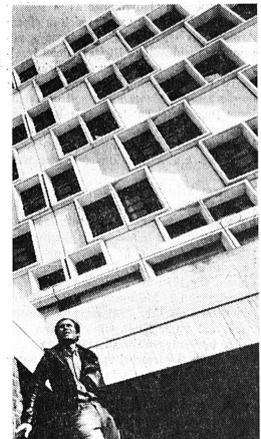
A Dienten sur le Hochkönig, près de Salzbourg, la capacité de l'auberge de montagne «Uebergrossene Alm» a été portée de 25 à 60 lits. La maison offre maintenant 2 chambres à 3 lits avec douche, ainsi que 13 chambres à 2 lits et 4 chambres à 3 lits avec douche.

Une expérience à imiter

Du tennis à forfait à Flaine

La station de Flaine (Haute-Savoie) a joué cet été une nouvelle carte, celle du tennis en vacances. Elle avait équipé son patrimoine, jusqu'ici concentré sur la pratique du ski - et de l'après-ski - de dix courts modernes, destinés à accueillir, lors de stages dits intensifs, aussi bien des débutants que des joueurs de tout niveau et même des champions. C'est ainsi qu'un organisa, en juillet et en août, six stages de 8 jours complets, sous la conduite permanente de 10 entraîneurs-professeurs diplômés.

Ce qui est intéressant, c'est la politique des prix appliquée en cette occasion à Flaine. La pension complète, offerte aux stagiaires, coûtait 65 fr. par personne et par jour en chambre à 1 lit et 55 fr. en chambre à 2 lits, ceci à l'hôtel des Lindars (2 étoiles). Le forfait sportif, avec libre accès à la piscine, a été fixé à 550 fr. pour les 8 jours de stage. Il sera instructif de connaître, après la clôture de cette saison estivale, le coefficient de remplissage du «Lindars» et des autres hôtels de la station.



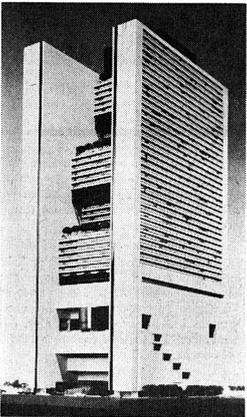
La jameuse façade de l'Hôtel des Lindars, conçue par l'architecte de Flaine, Marcel Breuer; cet établissement est un «2 étoiles» et il a été construit deux ans avant que les autorités de tutelle de l'hôtellerie française aient élaboré leur fameux projet d'hôtels «2 étoiles conjoints» à prix modérés. Sans aucun doute - et le contenu de l'article ci-dessus le prouve également - Flaine est une station qui épouse son temps!

Das Hotel muss ein dramatisches Erlebnis sein

Für das höchste Hotel in New York sind die Pläne ausgearbeitet. Der Bau wird 1974 in Angriff genommen und soll 1977 nach einer Bauzeit von 36 Monaten vollendet sein. Der Bauplatz befindet sich in Times Square, dem Herzen von Manhattan. Das Hotel soll dieser Gegend zu neuem Ansehen verhelfen.

Das Hotel wird eine Höhe von 206 m aufweisen. Von den insgesamt 59 Stockwerken befinden sich 54 über der Erde. Die Zahl der Gastzimmer beträgt 2020. Das neue Hotel ist als ein Luxus-Konventionen-Hotel gedacht. Als Bauherrin zeichnen die Portman Properties in Atlantis, zusammen mit dem New Yorker Immobilien Sachverständigen Peter J. Sharp. Die Hotelleitung wird der grossen Hotelkette «Western International Hotels» übertragen. Die Baukosten werden heute auf 150 Millionen Dollar veranschlagt.

Die Pläne für das Hotel weichen weit von dem Herkömmlichen ab. Sie sehen zwei gross aufstrebende Flügel, mit ringsum laufenden Zimmerkorridoren vor. Die



Das «dramatische Hotel» im Modell.

beiden Flügel sind auf der Broadway-Seite durch hängende Zwischengänge miteinander verbunden.

Das Herz schlägt im Atrium

Das neue Times Square Hotel wird, wie die andern von Architekt John Portmann gebauten Hotels ein Atrium besitzen. Balkone vor den Korridoren der Gastzimmer überblicken die Lobby. Das Atrium erstreckt sich über die volle Höhe der für Gastzimmer bestimmten 35 Stockwerke. Viele bezeichnen diese Atrien als vergederten Raum. Aber sie haben den Portman Hotels zu besonderem Ruhm verholfen.

Eine weitere Spezialität sind die der Liftanlagen. Die Fahrstühle steigen als durchsichtige «Glas-Balloon» auf und ab. Sie haben die Funktion sich bewegender Skulpturen, zur Belebung des Atriums.

1500 Unterschriften gegen ein Holiday Inn

Gegen den Bau eines Mammut-Hotels des amerikanischen Hotelkonzerns «Holiday Inn» auf Norderney wenden sich in einem Arbeitskreis «Schutz für Norderney» zusammengeschlossene Bürger der Inselstadt. Angriffspunkt dieser Bürgerinitiative ist der städtische Bebauungsplan. Im Sondergebiet I dieses Plans soll das «Holiday Inn»-Hotel entstehen, als Bauträger fungiert die Bau Lütze KG, Reutlingen. Weiter sollen hier ein Appartement-Hochhaus und ein Sanatorium errichtet werden.

In einem Schreiben an den niedersächsischen Sozialminister erhebt der Arbeitskreis Einspruch gegen den Bebauungsplan und weist darauf hin, dass für Bauten dieser Art auf der Insel kein Bedürfnis besteht, zumal die im Raumordnungsprogramm für 1980 als erstrebenswertes Ziel erwarteten 1,3 Millionen Übernachtungen bereits im Jahr 1971 erreicht worden seien und zuzusetzen der Gästezustrom stagnierende beziehungsweise rückläufig sei.

Fast 1500 Unterschriften stehen unter dem vom Arbeitskreis inzwischen fristgerecht bei der Stadt eingeleiteten Einspruch gegen den Bebauungsplan. Wie ein Sprecher des Arbeitskreises mitteilt, fürchten zahlreiche Zimmervermieter die Konkurrenz des amerikanischen Hotelkonzerns und damit um ihre Existenz. Nicht wenige allerdings vertrauen den von ihnen gewählten Vertretern im Stadtparlament und ihrem Berufsverband, der bisher zu dieser speziellen Frage noch keine Stellung genommen hat. Grundsätzlich wehrt sich der Verband - so war es auf der diesjährigen Jahreshauptversammlung zu hören - nicht gegen die Bebauung des Geländes durch eine grosse Baulandgesellschaft; er erwartet jedoch, dass nicht un-

Etagenparade

Die sieben untersten Stockwerke des Hotelbaus enthalten Geschäfte aller Art, Service-Räume und Spezialitätenrestaurants. In der Höhe des 9. Stockwerks zieht sich eine Terrasse um den ganzen Bau. Eine Brücke verbindet die Terrasse mit einer dreieckigen Cocktail-Lounge, die einen Blick auf Broadway und Stadt gewährt.

Das 10. Stockwerk belegt eine 25000 Quadratfuss grosse Ausstellungshalle. Das 11. und 12. Stockwerk beansprucht der grosse Ballsaal. Er bietet Raum für 3000 Dinnergäste oder für 4000 Versammlungsteilnehmer. Auf den gleichen Stockwerken befinden sich weiter 26 kleinere und grössere Versammlungsräume, welche direkt dem Ballsaal angeschlossen werden können. Im 13. Stockwerk sind das Empfangsbüro, sowie ein coffeshop, ein Raum für Vorführungen, eine Cocktail-Lounge und eine Bar zu finden. Im Stockwerk darüber sind ein besonderes Restaurant für Gourmets und ein Nachtclub untergebracht. Nunmehr kommen 35 Stockwerke für Gastzimmer, die alle auf die mit Balkonen versetzten Korridore rings um das Atrium gehen. Hoch auf der Spitze des Hotels befindet sich eine Cock-

tail-Lounge, mit Raum für 135 Gäste, und ein drehbares Restaurant mit Raum für 344 Gäste. Insgesamt lassen sich im Rahmen der für Essen und Trinken bestimmten Räumen des Hotels gleichzeitig 2186 Gäste platzieren.

Um Raum für das neue Hotel am Times Square zu schaffen, mussten verschiedene ältere Theater in dieser Gegend abgerissen werden. Eines dieser Theater wird im Hotel neu entstehen. Selbstverständlich wird das Hotel auch über eine Anzahl Erholungs- und Fitnessräume verfügen.

Wer nicht in diesem Hotel wohnt, verpasst etwas

Portmans Name ist bereits nach Europa gedrungen. Im Bau begriffen ist das von ihm mitgeplante grosse «Trade Mart»-Zentrum mit Hotel in Brüssel. Solche «trade marts» wird Portman auch in anderen europäischen Städten bauen. Pläne sind auch für einen grossen Stadtkomplex mit zwei Hotels in einem Pariser Vorort ausgearbeitet. Es ist Portmans Grundidee, dass ein Hotel nicht nur ein Nutzbauprojekt soll, sondern ein «dramatisches Erlebnis». Von einem Hotel soll bewundernd gesprochen werden. Menschen, die davon hören, sollen den Wunsch bekommen, sie «müssten» auch in diesem Hotel wohnen. Der Beobachter eines Portman Hotels sagte: «Es ist erstaunlich, wenn man die Menschen beobachtet, die aus dem Hotel herauskommen. Sie alle lächeln.» Solche Freude, so sagt Portman, sollte durch ein architektonisch richtig geplantes Hotel erreicht werden - und das zu erreichen ist eines seiner Ziele. W. Sch.

Allgemeine Zimmerreservierung in Deutschland (ADZ)

Der westdeutsche Computer ist noch im Dienst

Vor zwei Jahren - im Sommer 1971 - hatte das Bundesministerium für Wirtschaft in Bonn begonnen, für den Aufbau einer zentralen Zimmerreservierung für Klein- und Mittelbetriebe des Beherbergungsgewerbes Bundesmittel zur Verfügung zu stellen. Bis heute erfolgt die Finanzierung ausschliesslich durch den Bund, wobei mit für dieses Jahr zur Verfügung gestellten Mitteln die Gesamtsumme von 1 Million DM erreicht wird.

Initiative der Verbände

Selbstverständlich konnten die bereitgestellten Bundesmittel nur eine Hilfe zur Selbsthilfe bedeuten, und so waren es die Spitzenverbände des deutschen Fremdenverkehrs, der Deutsche Fremdenverkehrsverband (DFV), der Deutsche Reisebüroverband (DRV) und schliesslich der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA), die sich in einer Arbeitsgemeinschaft zusammengeschlossen haben, um eine realisierbare Konzeption hinsichtlich eines Zimmerreservierungssystems zu erarbeiten.

Die Arbeitsgemeinschaft der drei Trägerverbände setzte bereits im Jahr 1971 eine Projektgruppe ein, von der die Möglichkeiten eines zentralen Zimmerreservierungssystems für die Praxis vorbereitet und in ihr erprobt werden sollten.

Problemauf in Württemberg

Im Laufe des Jahres 1972 wurde das Konzept als solches so weit vorangetrieben, dass bereits im Spätherbst des gleichen Jahres mit einem Problemauf in Württemberg begonnen werden konnte. Dieser Problemauf war erforderlich, weil sich die Beteiligten darüber im klaren waren, dass über den Erfolg des Systems letztlich nur die Praxis entscheiden kann, da einige Faktoren, wie etwa der Komplex des Bedarfs auf der Nachfrageseite und Angebotsseite sowie der Kostenbelastung bisher nur theoretisch voll ausgelöst werden konnten.

Ausdehnung auf die grössten deutschen Städte

Noch während des Problemaufs, der bis heute nicht als abgeschlossen gilt, erfolgte im Frühsommer dieses Jahres eine Erweiterung des Zimmerreservierungssystems auf die grössten deutschen Städte.

Diese Erweiterung bot sich einmal von der Nachfrage her an und zum anderen sollte rechtzeitig der Übergang vom Erprobungsgebiet auf weitere Anbieter geschaffen werden, um einen organischen Aufbau zu gewährleisten.

Einbeziehung der Urlaubsorte

Die Trägerverbände sind sich mit dem Bundesministerium für Wirtschaft darin einig, dass diese zweite Stufe im Aufbau des Zimmerreservierungssystems - Erweiterung auf die grössten deutschen Städte - möglichst bald durch die Ausdehnung auf bestimmte Urlaubsgebiete und -orte er-

Umweltschutz und Fremdenverkehr

Vor kurzem haben sich auch in Oesterreich Fachleute mit dieser Problematik des Umweltschutzes befasst, wobei jedoch allgemein gesehen festgestellt wurde, dass besonders die Fremdenverkehrswirtschaft von sich aus ohne gesetzliche Bestimmungen nur geringe Möglichkeit hat, besondere Vorstellungen hinsichtlich Umweltschutz zu verwirklichen. Immerhin gibt es aber eine ganze Reihe von Faktoren, die in jedem Fremdenverkehrsort eine bedeutende Rolle spielen und in Zusammenhang mit dem Umweltschutz stehen.

Viel Abfall kostet viel Geld

Der Kehricht ist in Fremdenverkehrsorten ein echtes Problem geworden. Gerade hier soll ja die Beseitigung rasch und möglichst ohne Lärm und Staubentwicklung vor sich gehen. Das ist nur durch den Einsatz von modernen Fahrzeugen möglich, deren Beschaffenheit aber relativ kostspielig ist. Einzelne Fremdenverkehrsorte haben vielfach nicht die Möglichkeit, geordnete Deponien anzulegen, weil die räumlichen Voraussetzungen fehlen. Die ideale Form der Beseitigung heisst nach wie vor Kehrichtverbrennung. Durch die Errichtung einer zentralen Verbrennungsanlage zum Beispiel für mehrere Gemeinden kann ein Heizwerk entstehen, das unter anderem Hallenbäder, kommunale Bauten usw. mit Energie versorgen könnte (Fernheizung). Aber auch diese Errichtungen sind relativ teuer.

Umweltschutzfragen stellen sich auch im Berggebiet. Hier sind es die Abfälle der vielen Ausflügler, die mit hohen Kosten abtransportiert werden müssen. Ebenfalls ergeben sich durch das Abstellen von PKWs in Gebirgsgegenden verschiedene Verschmutzungen, die oft nicht genügend Beachtung finden.

Nach wie vor treten die grössten Umweltverschmutzungen an Seen bzw. in bestehenden Freibädern auf. Hier zeigt es sich, dass der Badeplatz auf der einen Seite wohl einen sauberen Badeplatz vorfinden möchte, auf der anderen Seite jedoch relativ wenig für die allgemeine Sauberkeit beiträgt. Badegäste klagen allerdings des öfteren, dass ihrer Ansicht nach gerade bei Frei- oder Hallenbädern die sanitären Anlagen ungünstig gelegen sind und ausreichende Abfallkörbe fehlen.

Kein Alkohol für Umweltschutz...

Alle die angeführten Beispiele zeigen, dass Massnahmen für den Umweltschutz mit relativ hohen Kosten verbunden sind. In diesem Zusammenhang tauchte schon vor mehreren Monaten die Frage auf, ob sich nicht auch der Gast an den Kosten des Umweltschutzes in Form von Abgaben beteiligen sollte. Zum Beispiel wurde der Gedanke eines sogenannten Umweltschillings vorgeschlagen, der bei Alkoholkäufen aufgeschlagen werden sollte. Dem Vornehmen nach soll jedoch von dieser Massnahme wieder Abstand genommen werden.

... dafür ein neues Bundesgesetz

Das vor kurzem der Öffentlichkeit vorgelegte Bundesgesetz für Umweltschutz sieht jedoch auch gewisse Gebühren und Abgaben vor. Obgleich der Bund gegenwärtig noch keine allgemeine Kompetenz besitzt, fand kürzlich der erste österreichische Umweltschutztag statt, den das Bundesministerium für Gesundheit und Umweltschutz veranstaltete. Hierbei wurde das oben angeführte Umweltschutzgesetz vorgestellt, das unter anderem vorsieht, dass bei der Errichtung und dem Betrieb von verschiedenen Anlagen, die den menschlichen Lebensraum beeinträchtigen könnten, die Genehmigung der Umweltbehörde vorliegen muss. Vorgesehen sind weiter gewisse zulässige Höchstwerte für Lärm und Wasserverschmutzung, wobei Umweltverschmutzern zum Teil recht hohe Strafen auferlegt werden sollen. Eine sogenannte Umweltabgabe soll zweckgebunden für bestimmte umweltfreundliche Einrichtungen verwendet werden, während eine sogenannte Umweltschutzgebühr beim Ankauf eines Autos erhoben werden soll, die jedoch unter gewissen Voraussetzungen zu einem späteren Zeitpunkt wieder zurückerstattet werden kann.

Dieser erste Umweltschutztag zeigte die grosse Bedeutung, die der Umweltschutz für die allgemeine Wirtschaft hat. Auch in den zuständigen Interessenvereinigungen der österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft geht man nun daran, besondere Arbeitskreise zu errichten, die sich dieser Frage widmen. Erste Arbeiten in dieser Hinsicht sollen Ende dieses Jahres vorliegen. G/Wa

10. Deutsches Seminar für Fremdenverkehr

Am 15. November bis zum 1. Dezember wird in Berlin das 10. Deutsche Seminar für Fremdenverkehr veranstaltet, das sich zu einer festen Institution im bundesdeutschen Tourismus entwickelt hat. Neben dem 14tägigen Fortbildungskurs für junge Berufsangehörige (15. bis 28. November), der der Erweiterung und Vertiefung fachlicher Kenntnisse dient, findet in diesem Jahr erstmals als Sonderveranstaltung ein Seminar für Seminarleiter in Zusammenarbeit mit der Europäischen Arbeitsgemeinschaft der Berufsverbände für Kur- und Fremdenverkehrsfachleute statt. Themen sind «Moderne pädagogische Lehrmethoden» und «Der Fremdenverkehr als Lehrgangstand». Die Internationale Vortragsreihe für Führungskräfte als Forum, auf der aktuelle Probleme des Tourismus von heute und morgen diskutiert werden, ist für den 29. November bis 1. Dezember angesetzt.

Das Seminar steht wiederum unter der Studienleitung von Regierungsdirektorin Dr. Ilse Wolff / Verkehrsamt Berlin und Verkehrsdirektor Dr. Hans Ludwig Zankl, Köln; die Seminarleitung haben Städt. Oberarr Hans von Gosseln, Hannover, und Verkehrsdirektor Klaus Schönemann, Nürnberg.

Augenblickliches Angebot von ADZ

Das Zimmerreservierungssystem umfasst derzeit rund 100 Beherbergungsbetriebe in den 30 grössten Städten der Bundesrepublik. Es kommen etwa 50 Orte in Württemberg hinzu. Darüber hinaus können aber auch alle anderen Nachfragegebiete über ADZ erfüllt werden.

Die Reservierungen erfolgen über die Telefon-Sammelnummer in Frankfurt 0611/234444 oder über Telex 0-16666.

F. Wahl



Sommerende am Nordsee-Strand

Spannteppiche verlegen gratis

Express innert 10 Tagen

Tiefste Preise werden garantiert. Bequeme Teilzahlungsmöglichkeiten. Gratis-Heimberatung ganze Schweiz auch abends. Auf alle Teppiche 2 bis 10 Jahre schriftliche Ablaufgarantie. Neu: 2 Jahre gründliche, schonende Teppichpflege durch unser «Carpet-Clean» - kostenlos zu jedem Teppich!

Eigenes Vorhangatelier
Vorhangmontage gratis
Spezialpreise für Gaststätten und Hotels

Verlangen Sie die kostenlose Riesen-Musterauswahl heute!

Känel

Bachtelenstrasse 57
8330 Pfäffikon
Telefon (01) 97 20 14

Ein Stiefkind namens Rechnungswesen

1. Das Budget im gastgewerblichen Betrieb

Das Rechnungswesen - ein notwendiges Uebel?

Es ist kein Geheimnis, dass in vielen, sehr vielen gastgewerblichen Betrieben das Rechnungswesen eine «quantité négligeable» ist. Man führt eine Buchhaltung, weil das Obligationenrecht zur «kaufmännischen Buchführung» verpflichtet. Man führt sie nicht selbst, sondern überträgt diese Aufgabe der Treuhandstelle; richtigweise, denn die Treuhandstelle verfügt über Fachleute im Rechnungswesen, die ein Hotelbetrieb nicht hat. Die Treuhandstelle kann die Buchhaltung fachgerechter und meist auch wirtschaftlicher führen. Der Patron selbst ist in Zeiten höchsten Arbeitskräftemangels mit andern Dingen beschäftigt als mit Zahlen. So verwundert es denn nicht, dass das Rechnungswesen eines gastgewerblichen Betriebes gerade aus dem Minimum an Daten besteht, die eine ordnungsgemäss geführte (OR 957) Buchhaltung verlangt.

Das Rechnungswesen als Führungsinstrument

Die Tagespreise sind in jüngster Zeit in erschreckendem Masse, wohin Unternehmen steuern, wenn betriebliche Missstände nicht aufgrund eines gut ausgebauten Rechnungswesens frühzeitig erkannt werden. Professor Risch hat einmal in einem Referat im Unternehmensrat SHV betont: «Wer kreditwürdig sein will, muss mit seinem Finanzhaushalt im reinen sein, muss eine saubere, aussagefähige Buchhaltung führen. Er muss als Führungsspitze schliesslich mit den Zahlen aus dem Rechnungswesen etwas anfangen können.»

Den Betrieb in den Griff bekommen heisst, Fehlerquellen, Missstände, Unwirtschaftlichkeiten, so früh erkennen können, dass rechtzeitig die richtigen Massnahmen ergreifen werden können. Das Rechnungswesen bietet dazu eine unabdingbare Grundlage. Indessen gibt es verschiedene Stufen des Ausbaus eines Rechnungswesens. Wer tief in die Struktur des Betriebes eindringen möchte, muss nicht nur wissen, d.h.s.s., sondern auch wo im Betrieb unwirtschaftlich oder unproduktiv gearbeitet wird, wer wissen will, wieviel ihm das Erstellen einer einzelnen Leistung kostet, kommt nicht um das Führen einer Betriebsabrechnung herum. Erfahrungsgemäss werden in der Praxis die Jahresabschlüsse erst tief in der neuen Geschäftsperiode bekannt. Was lässt sich da aus den Schlussfolgerungen von Bilanz

und Erfolgsrechnung für das «nächste» Jahr (in diesem Fall das bereits laufende Jahr) noch erfolgsversprechend steuern? Mit der kurzfristigen Erfolgsrechnung (KER) können wir das mitmässliche Jahresergebnis bereits während der laufenden Geschäftsperiode abschätzen, liefert die KER uns doch den Stand der Rechnung - je nach Fristigkeit - monatlich oder vierteljährlich. Ein drittes Führungsinstrument aus dem Bereich Rechnungswesen heisst «Direct Costing». Als Entscheidungsgrundlage bei der Preisbestimmung bietet es der Unternehmensführung wichtige Daten. Diese drei Instrumente verlangen indessen bereits gute Kenntnisse im Rechnungswesen. Wir werden im Rahmen der betriebswirtschaftlichen Beilage in der HOTEL-REVUE auf die Betriebsabrechnung, die KER und das Direct Costing zurückkommen.

Das Budget - Spekulation oder zuverlässige Richtschnur?

Längst sind Industrie-, Handels- und Dienstleistungsbetriebe ohne Budget nicht zu denken. Wer kann es sich schliesslich in Zeiten hohen Konkurrenzdruckes, knapper Margen, spitzer Kalkulationen und der sich rasch wandelnden Marktdürfnisse der Käufer leisten, ohne Kompass in diesem stürmischen Meer der Wirtschaft zu segeln? Schliesslich hat auch jede Hausfrau ein (Haushalt-) Budget. Was der Hausfrau recht, ist dem Geschäftsmann billig. Der gastgewerbliche Unternehmer scheint indessen immer noch felsenfest auf sein Fingerspitzengefühl zu vertrauen. Anders lässt es sich sonst nicht erklären, dass auch heute noch in nur wenigen unserer vornehmlich kleinen- und mittelgrossen Betrieben tatsächlich ein Budget erstellt wird.

Von den Unternehmern gastgewerblicher Betriebe werden oft folgende Einwände gegen das Budget erhoben: Das Budget ist nur für grosse Unternehmen. Ich habe den Ueberblick über meinen Betrieb auch ohne Budget. Budgetieren ist Zeitverlust. Ich muss mich meinen Gästen (dem Verkauf) widmen. Der gastgewerbliche Betrieb ist zu vielfältig und den ausserbetrieblichen Einflüssen so stark unterworfen, um ein realistisches Budget aufstellen zu können. Bis ein aufschlussreicher SOLL-IST-Vergleich möglich ist, ist die Saison ohnehin gelaufen, und es bleibt mir keine Möglichkeit mehr, mit neuen Massnahmen meine Ziele zu erreichen.

und einige Antworten darauf:

Da gastgewerbliche Betriebe äusserst vielfältig und den ausserbetrieblichen Einflüssen stark unterworfen sind, sind auch bereits kleinere Betriebe ohne geeignete Führungsinstrumente kaum überblickbar. Budgetieren ist Planen und daher beste Voraussetzung, das zukünftige Handeln heute zu bestimmen.

In den meisten gastgewerblichen Betrieben ist das Rechnungswesen nicht so ausgebaut, als dass es eine seriöse Grundlage zu einer richtigen Selbstkostenkalkulation darstellen würde. Man operiert landläufig mit generellen Zuschlagssätzen und erfährt erst nach dem Vorliegen des Jahresabschlusses, ob und in welchem Umfang diese Selbstkosten durch die Erträge gedeckt wurden.

Nun ist zwar ein Budget auch keine effektive Kalkulationsgrundlage, dennoch geben monatliche Budgetvergleiche Auskunft darüber, ob die angewandten Zuschlagssätze mit den Erlösen im Einklang stehen und vor allem, ob der vorgesehene cash-flow und der gewünschte Unternehmenserfolg erreichbar sind. Das Budget ist ein wirksames Mittel, Zeitverluste durch unnötiges Improvisieren zu mindern. Schon durch die Tätigkeit des Planens sind wir gezwungen, die Betriebsabläufe zu überdenken und die künftigen Tätigkeiten im Betrieb aufeinander abzustimmen.

Abweichungen der Ist-Zahlen vom Soll heisst nicht, die Budgetzahlen seien wertlos; solche Abweichungen sollen den Unternehmer die Fragen beantworten lassen, warum der gewünschte Zustand nicht erreicht oder auch überschritten wurde. Lässt eine Budgetabweichung keine Gelegenheit mehr, noch im laufenden Betriebsjahr erfolgreich einzugreifen, ergeben sich mindestens handfeste Hinweise für die Planung der nächsten Budgetperiode.

Grundlage der Budgetierung ist die Unternehmungsplanung

Ein Budget darf niemals nur auf Vergangene Zahlen bauen. Das Budget ist eine Planungsrechnung, budgetieren heisst proaktiv Denken; in einem wirtschaftlichen Betrieb heisst das vor allem Probleme erkennen und Ziele setzen. Dem Budget liegt eine klar formulierte Geschäftspolitik zugrunde, aus welcher die lang-, mittel- und kurzfristigen Pläne hervorgehen. Nur wer weiss, wo er morgen mit seinem Betrieb stehen will, kann heute den besten Weg dahin planen.

Planen heisst: (sich) Fragen stellen

zum Beispiel Pflegen bezüglich des Absatzes: ...

Welche Produkte will ich verkaufen? (Inhalt der Speise- und Getränkekarte). Welche Dienstleistungen will ich verkaufen? (Art und Standard des Services im Verpflegungsbereich, Leistungen der Réception und der Conciergerie, Zimmerstandard und Etageservice, Nebendienstleistungen usw.). Während welcher Zeit will ich diese Leistungen verkaufen? (Saisondauer).

Wo finden sich die Gäste, die meine Leistungen kaufen werden? Wie komme ich an diese Gäste heran? (Werbung).

Fragen bezüglich des Einkaufes und der Produktion:

Wo liegt in meinem Betrieb die wirtschaftlich optimale Bestellmenge? Sind meine Lagerräume wirtschaftlich

eingesetzt, oder könnten sie bei kleineren Lagermengen (grössere Umschlagshäufigkeit) anders besser genutzt werden? Kenne ich den Beschaffungsmarkt und habe ich die meinem Betrieb und meinem Verkaufsprüfung am besten entsprechenden Lieferanten ausgewählt? Nütze ich alle Leistungen meiner Lieferanten (oder meiner möglichen Lieferanten) richtig aus?

Erlaubt die personelle, technische und organisatorische Konzeption der Küche, die zu verkaufenden Produkte mit geringstem Aufwand herzustellen? Ist meine Kontrolle der Verbrauchsmenge und der Produktivität so, dass ich Abweichungen von der «Norm» jederzeit und frühzeitig erkennen kann?

Ohne Aufschreibungen aus vorhergegangenen Geschäftsperioden werden diese Fragen kaum schlüssig beantwortet werden können. Sie geben aber nur einen Hinweis. Der Unternehmer muss sich darüber hinaus bemühen, seinen Finger stets am Puls des wirtschaftlichen Geschehens zu haben.

Wichtig muss das Planen zum Ziele haben, die optimale Leistungsstruktur des Betriebes zu finden, das heisst, die marktmässig richtige muss sich mit der betrieblich besten Leistungsstruktur soweit wie möglich decken. (Nach Dr. Max Lehner, Wirtschaftsberater, Rapperswil).

Die Voraussetzungen zum Budgetieren

Die persönlichen Voraussetzungen:

- Die Geschäftsleitung bekennt sich zum Budget.
- Sie muss ihre Ziele den Mitarbeitern bekanntgeben (Geschäftspolitik).
- Sie muss die Einhaltung des Budgets überwachen.
- Die leitenden Mitarbeiter bekennen sich zum Budget.
- Sie sind für Budgetabweichungen verantwortlich.

Die sachlichen Voraussetzungen

- Buchhaltung, Statistik als Ausgangspunkt für den Aufbau eines Budgets.
- Marktuntersuchungen, allgemeine wirtschaftliche Entwicklungen, Konjunkturverlauf, touristische Entwicklungstendenzen usw. als Blick in die Zukunft.

Die organisatorischen Voraussetzungen

- Verantwortlichkeitsbereiche abgegrenzt (Kostenstellen, Leistungszentren).
- Die Planung von unten nach oben muss gewährleistet sein, das heisst aus Teilbereichen zum Gesamtbudget.

Die Budgetperiode

Es gilt der Grundsatz, dass die Qualität und Kontinuität vor der Quantität kommen muss. Budgets sind für dann sinnvoll, wenn ihnen eine seriöse Planung vorausgeht und wenn sie regelmässig erstellt werden. In der Hotellerie sollten in Jahresbetrie-

ben mindestens jährliche Budgets erstellt werden, in den Saisonbetrieben mindestens ein Saisonbudget.

Das Vorgehen beim Budgetieren

Das Planen kann sich nicht nur auf die Unternehmungspläne beschränken. Für die einzelnen Teilbereiche müssen viele Details geplant werden. Analog kann nicht ohne weiteres ein Gesamtbudget aufgestellt werden. Vielmehr muss sich dieses aus verschiedenen Teilbudgets zusammensetzen, die sich gegenseitig beeinflussen.

Aus den konkreten Zielen des Absatzplanes ergibt sich zunächst das Absatzbudget und damit die Erträge. Davon abgeleitet können die verschiedenen Kostenbudgets aufgestellt werden. Aus dem Ertrags- und Kostenbudget ergibt sich die budgetierte Erfolgsrechnung.

Der langfristige Investitionsplan liefert die Hinweise zum Investitionsbudget. Schliesslich ist es für den Unternehmer wichtig, die kurzfristigen fälligen Verbindlichkeiten mit den zur Verfügung stehenden Barmitteln abzustimmen, was im Zahlungsbereitschaftsbudget geschieht. Als Kombination dieser Budgets kann die budgetierte Bilanz erstellt werden.

Welches sind die Bestimmungsfaktoren der Teilbudgets?

Absatzbudget

- Absatzmenge und Absatzlerlös
- Produkte und Dienstleistungen
- Preise, die erzielt werden können und müssen
- Werbemassnahmen

Einkaufs- und Produktionsbudget

- Lager- und Küchenkapazität
- Produktionsmethoden
- Arten und Mengen von Waren und Material

Kostenbudget

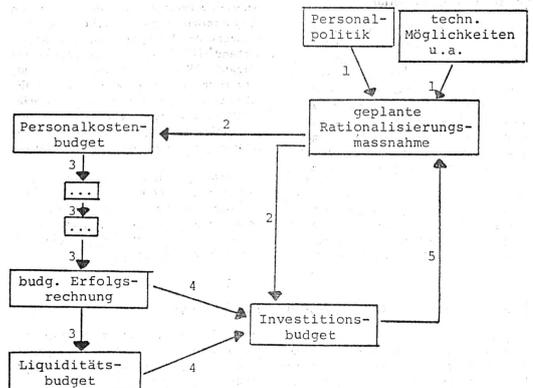
- Personalkosten
- Verwaltungskosten
- Betriebskosten
- Küchenkosten
- Servicekosten
- Kosten der Beherbergung

Investitionsbudget

- Ersatz alter Anlagen
- Erneuerung zum Zwecke der Rationalisierung
- Anschaffen neuer Anlagen zwecks Erweiterung des Betriebes

Gegenseitige Abhängigkeit

Ein ganzes Unternehmensbudget kann nicht in einem Zug fertiggestellt werden. Vielmehr kann eine provisorische Zusammenstellung der Teilbudgets erst zeigen, ob gewisse geplante Massnahmen auch durchführbar sind. So kann eine geplante Rationalisierungsmassnahme unter Umständen in den fehlenden Barmitteln vorstös scheitern, wie das folgende Schema aufzeigen soll:



Aus diesem Grunde müssen die Teilbudgets in mehreren Schritten aufeinander abgestimmt werden. Erst das Ergebnis dieses Budgetierungsprozesses stellt das bereinigte Gesamtbudget dar.

Budgetkontrolle

Ein wesentlicher Nutzen aus dem Budget entsteht schon durch den Budgetierungsprozess, den Zwang zur Planung selbst. Das Budget soll aber gleichzeitig ermöglichen, kurzfristig auf gewisse Entwicklungen zu reagieren. Es genügt nicht, am Ende des Jahres festzustellen, wieviel die Rechnung mit dem Budget übereinstimmt. Die Entwicklung soll während des Jahres überwacht werden.

Deshalb muss das Jahresbudget auf kürzere Perioden (Monat, Quartal, Saison) aufgeteilt werden. Für diese kurzen Perioden sind jedoch nur die wichtigsten Budgetposten detailliert zu ermitteln; eine ganze Reihe von kleineren Budgetposten können etwa proportional zum Umsatz aufgeteilt werden.

Die Kontrolle des Budgets geschieht am Ende der Budgetperiode. Natürlich wäre hier nun eine kurzfristige Erfolgsrechnung die aufschlussreichste Vergleichsrechnung. Vergleichbare IST-Zahlen können jedoch auch aus monatlichen Abrechnungen über die wichtigsten Kostenarten (vorzugsweise nach Kostenstellen gegliedert) gewonnen werden. Das kurzfristige Budget und kurzfristige Abrechnungen müssen aber zeitlich aufeinander abgestimmt werden. Die kurzfristige Budgetkontrolle ermöglicht, auf Veränderungen wichtiger Ko-

stengrößen richtig, das heisst im Hinblick auf die Gesamtunternehmung und das anvisierte Ziel zu reagieren, weil anhand der Budgetunterlagen sofort die Auswirkung auf Erfolg, Liquidität usw. erresmen werden können.

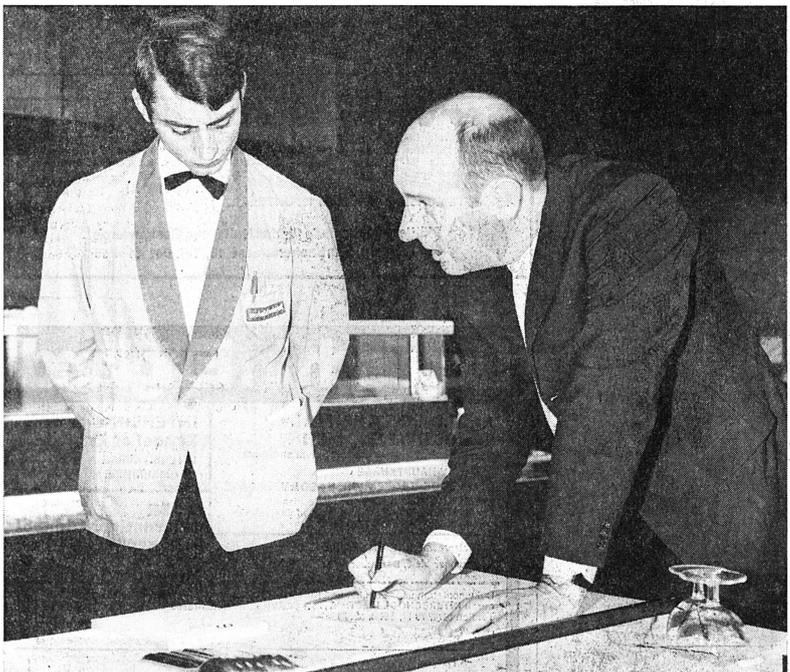
Auswirkungen eines Budgets

Welchen Nutzen die Aufstellung eines Budgets auf die wirtschaftliche Führung eines Betriebes haben kann, zeigen folgende Feststellungen von Praktikern. Sie fallen sozusagen als Nebenprodukte beim Budgetieren an: Weniger Fehlentscheidungen - die Probleme werden vor dem Entscheiden durchgedacht.

Die bei der Planung mitelfendenden Mitarbeiter werden besser mit der Geschäftspolitik vertraut. Die Mitarbeiter handeln und denken «kaufmännischer», weil ihnen die SOLL-ZAHLEN Richtlinien für ihre Tätigkeit bedeuten.

Förderung der Koordination unter den Abteilungen. Laufende Kontrolle der Geschäftstätigkeit durch die Geschäftsleitung (Budgetkontrolle). Schliesslich wollen wir nicht vergessen, dass ein gewissenhaft erstelltes Budget eine Selbstkostenkalkulation erleichtert, in dem sich die Vorkalkulation nicht nur auf Vergangeneheitswerte stützen muss. Selbstredend ist ein SOLL-IST-Vergleich (Budgetkontrolle) Teil der Nachkalkulation.

Erich Berger Leiter US/SHV



Der immer und immer wieder zum Berechnen, Nachrechnen und Korrigieren angesetzte Bleistift ist für einen Betrieb wichtiger als der meisterhaft geschwungene Kochlöffel. Ueber den Daumen gepilt bringt man vielleicht ein schmackhaftes Gericht zustande, aber ganz sicher auf die Dauer kein rentierendes Geschäft.

Die Motor Columbus und der Fremdenverkehr.

Im Sommer und Winter.

Die Motor-Columbus Ingenieurunternehmung AG befasst sich mit der Entwicklung des Fremdenverkehrs im Sommer und Winter im Bereich der:

Marktforschung

touristische Nachfrageanalysen
Abklärung des Zielpublikums
touristische Leitbilder

Beratung

Gutachten über fremdenverkehrs-
politische Fragen
Investitions- und Wirtschaftlich-
keitsberechnungen
Beratung in Finanzfragen
Beratung bei Organisations-,
Marketing- und Managementfragen

Planung

touristische Gesamtplanungen und
regionale Erschliessungspläne
Kurortsplanungen
Planung von Feriencentren, Hotels
und Kurortanlagen
Planung touristischer Transportanlagen
Infrastrukturplanungen

Durchführung

Projektierung von Feriencentren, Hotels,
Kurorts- und Transportanlagen
Bauleitung

MOTORCOLUMBUS

Ingenieurunternehmung AG, 5401 Baden/Schweiz Telefon 056 22 71 01

die neue heuga-Generation ist da!

heuga

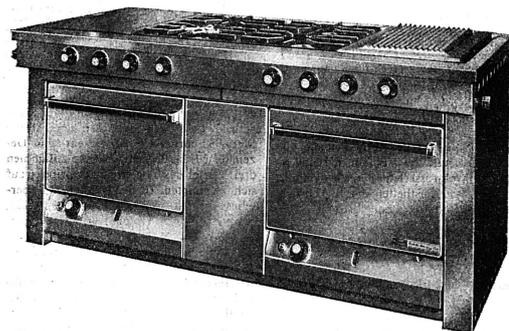
die neuen heuga-Teppichplatten bieten viele wichtige, prüfungswerte Vorteile:

neue Qualität
neue Farben
neuer Service
aktuelle Preise

Telefonieren Sie uns - wir beraten Sie gerne!
heuga (Schweiz) a.g.
6002 Luzern
Neuhofstrasse 8
Telefon 041 22 50 26



Fabrication - Vente - Service



Cuisinières tous gaz.

Genève: (022) 36 54 37, Mr. Cuissard

Berne: (031) 25 66 99, Mr. Hoffmeyer
Exposition:

Valais: (025) 2 13 88, Mr. Rousset

192

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.

Service-Ausbildung

SERVIERKURS: Dauer 4 Wochen. Moderne Konzeption. Serbise, zielstrebige Fachausbildung für gepflegten Service. Die wertbeständige Grundlage zu Ansehen, Erfolg und Mehrverdienst. Auch Kursleiter: Theo Blättler

NÄCHSTE KURSE: BEGINN AM 15. OKTOBER.

Blättlers Fachschule für das Hotel- und Gastgewerbe
6003 Luzern, Murbacherstrasse 16, Tel. 041 44 69 55

Englisch in England

ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH

(vom britischen Unterrichtsministerium anerkannt)

INTENSIV-HAUPTKURSE • SOMMERKURSE

CAMBRIDGE EXAMENKURSE • SPEZIALKURSE für: Reisen und Tourismus, Sekretariatsmanagement, 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, Seeledstrasse 17, CH-8008 Zürich/Schweiz, Telefon 01/47 79 11, Telex 52 529 CD 73 H

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

Die touristische Schweiz 1972

Nach vorläufigen Schätzungen der UIOT (Union internationale des organismes officiels de tourisme) belief sich 1972 die Zahl der grenzüberschreitenden Touristen weltweit auf rund 200 Mio, das sind etwa 9 Prozent mehr als 1971. Dieser Anstieg entspricht der durchschnittlichen Zuwachsrate zwischen 1961 und 1971. Sollte das Wachstum des internationalen Fremdenverkehrs im gleichen Ausmass anhalten, wird er sich jeweils alle 9 Jahre verdoppeln.

Rund drei Viertel der am internationalen Reiseverkehr beteiligten Touristen wählten laut UIOT ihr Feriennetz in Europa. Verglichen mit 1971 betrug der Besucherantrieb auf dem alten Kontinent 10 Prozent, wobei die Entwicklung in den einzelnen Ländern sehr unterschiedlich verlief.

Mit der knapp 2prozentigen Vermehrung der Hotelaufenthalte ausländischer Gäste setzte sich in der Schweiz der seit 1963 andauernde und nur 1969 und 1970 (mit Frequenzgewinnen von 4 bzw. 8 Prozent) durchbrochene Trend mit kleinen Zuwachsraten auf hohem Niveau fort.

Nachhaltiger zugenommen als je zuvor – um 29 000 oder 27 Prozent – haben auch die Übernachtungen der Touristen aus Australien und Ozeanien.

Eine nur wenig ausgeprägte Aufwärtsbewegung zeigte der Reiseverkehr aus den USA. Wie im Vorjahr betrug die Mehrfrequenz 1 Prozent, nachdem sich das nordamerikanische Logiernächtevolumen 1969 um 25 Prozent und 1970 um 18 Prozent ausgeweitet hatte. Wahrscheinlich unter dem Einfluss der Dollarschwäche verlagerte sich ein Teil der Aufenthalte der US-Besucher von den oberen in die nächsttieferen Preiskategorien. Daneben war eine gewisse Abwanderung von der Hotellerie in andere Unterkunftsformen festzustellen; beispielsweise erhöhte sich die Zahl der nordamerikanischen Übernachtungen in den Schweizerischen Jugendherbergen gegenüber 1971 um 15 Prozent.

Das in den letzten Jahren zusehends schwächer gewordene Wachstum des Fremdenverkehrs aus Italien und den Niederlanden hat sich 1972 nicht beschleunigt. Aus beiden Einzugsgebieten erschienen die Gäste nur um je 1 Prozent zahlreicher als vor Jahresfrist.

Umfangreicher als im Vorjahr war daneben der Besuch aus Kanada (+ 5 Prozent) und der iberischen Halbinsel (+ 8 Prozent), während die Frequenz aus Skandinavien (– 6 Prozent), Israel (– 8 Prozent), Ost-, Südosteuropa (– 8 1/2 Prozent) und Lateinamerika (– 11 Prozent) nicht mehr die letztjährige Höhe erreichte.

Nachdem sich der Reiseverkehr aus Grossbritannien im Jahre 1969 auf einen Tiefstand seit 1954 zurückgebildet hatte, nahm er 1970 kräftig zu. Diese Erholung war jedoch von kurzer Dauer, denn 1971 (– 6 Prozent) und im Berichtsjahr (– 2

Prozent) entwickelte sich die britische Nachfrage wiederum rückläufig. Nach einer nur minimalen Abschwächung der französischen Gästezahl im Jahre 1971 wurde für 1972 eine Wiederbelebung des Tourismus aus dem westlichen Nachbarland erhofft, um so mehr, als die französische Wirtschaft durch einen anhaltend günstigen Konjunkturverlauf gekennzeichnet war. Trotzdem erfüllten sich die Erwartungen nicht: die Logiernächtezahl sank um 3 Prozent auf 2,69 Mio, d. h. auf den tiefsten Stand seit 1960.

Amerikaner Zweite

In der Reihenfolge der sieben mit Abstand bedeutendsten Gästegruppen, die fünf Sechstel aller ausländischen Touristen stellten, gab es im Vergleich zum Vorjahr insofern eine Aenderung, als die US-Amerikaner auf Kosten der Franzosen vom dritten auf den zweiten Platz vorstiegen. Die Spitze behaupteten unangefochten die Deutschen (mit 6,24 Mio Logiernächten) vor den Besuchern aus den USA (2,72 Mio), Frankreich (2,69 Mio), Grossbritannien (2,12 Mio), Belgien (1,60 Mio), Italien (1,41 Mio) und den Niederlanden (1,24 Mio).

«Teure» Ausländer

Die Hälfte der Hotelübernachtungen wurden in Betrieben der mittleren Preiskategorien von 30 bis 50 Fr. gebucht. (Siehe Tabelle) Die Quote der Ausländer in den höchsten Preisklassen lag deutlich über jener der Inländer, wogegen es sich in den untersten Preisklassen gerade umgekehrt verhielt. Ferner zeigte sich, dass die Hotels mit einem Minimalpauschalpreis von 40 bis 60 Fr. eine weit höhere Bettenbesetzung aufwiesen als die Betriebe der übrigen Preisklassen.

Auf je 5 Prozent bezifferten sich die Minderefrequenzen im Tessin und im Genferseebiet. Ausser den Japanern trugen die Besucher aus allen übrigen wichtigen Einzugsgebieten zu den rückläufigen Ergebnissen bei. Logiernächteausfälle mussten zuzusagen alle Fremdenzentren hinnehmen, besonders Genf und Lugano.

Bergorte gewinnen an Boden

In der nachfolgenden Tabelle sind die zwanzig wichtigsten Fremdenorte und Städte aufgeführt, deren Frequenz etwa 47 Prozent aller Hotelaufenthalte repräsentiert. Nach wie vor behaupteten sich Genf und Zürich mit je über 2,3 Mio Übernachtungen mit weitem Abstand an der Spitze. Sowohl im Vergleich zum Vorjahr als auch längerfristig, d. h. gegenüber 1968, weiteten hauptsächlich die Bergkurorte sowie Luzern und Interlaken ihr Logiernächtevolumen aus. Mehr als 100 000 Hotelaufenthalte zählten 36 (im Vorjahr 32) weitere Fremdenverkehrsplätze, welche nochmals 18 Prozent des gesamten Beherbergungsaufkommens stellten.

Kurbetriebe

Die Fremdenverkehrsstatistik erfasste 1972 80 Kurbetriebe, die zusammen 6500 Betten anboten, was einer mittleren Betriebsgrösse von 82 Gasbetten entspricht. Im Berichtsjahr wurden 1,730 Mio Übernachtungen ermittelt, 8000 oder 1/2 Prozent mehr als 1971. Der um 3 Prozent zurückgegangene Logiernächtezahl aus dem Ausland stand ein 1/2 Prozent erhöhtes Total der Kuraufenthalte einheimischer Personen gegenüber. Rund 79 Prozent der Beherbergungen zu Heilweck wurden von den Inländern und weiter 12 Prozent von den Deutschen gebucht. Die mittlere Aufenthaltsdauer der Kurgäste reduzierte sich von 28,4 auf 26,7 Nächte, nachdem sie vor zehn Jahren noch 38,0 Logiernächte je Arrivée betragen hatte. Die Bettenbesetzung verbesserte sich geringfügig von 75 1/2 auf 76 Prozent.

Parahotellerie

«Falsches» Wachstum?

Das langfristige Ausbauprogramm der eidgenössischen Fremdenverkehrsstatistik sieht einen schrittweisen Einbruch der zusätzlichen Beherbergung vor. Die ausgewiesene Frequenz in Chalets, Ferienwohnungen, Privatzimmern, Touristenlagern, Jugendherbergen und auf Zelt- und Wohnwagenplätzen beruht daher teils auf Erhebungen, teils auf Schätzungen und ist zudem als Mindestwert anzusehen. Die Zahl der Logiernächte in der Parahotellerie wurde für 1972 auf rund 29,8 Mio geschätzt, das sind etwa 1,6 Mio oder 6 Prozent mehr als im Vorjahr. Mit 6 Prozent erhöhte sich die Aufenthaltzeit der Ausländer geringfügig stärker als jene der Inländer (+ 5 1/2 Prozent). Der Anteil der sekundären Unterkunftsformen am gesamten übernachtenden Fremdenverkehr stieg auf 44 auf 45 Prozent. Die Frequenzgewinne gehen bis zu einem gewissen Grade auf die verbesserte Erfassung der Nicht-Hotelaufenthalte zurück. Die effektiven Zuwachsraten bewegen sich also etwas unter den genannten Werten. Die Chalets- und Ferienwohnungen erreichten – gemessen am Total der Gäste in der zusätzlichen Beherbergung – eine Quote von gut drei Fünfteln, die Camping- und Caravanplätze sowie die übrigen Unterkünfte eine solche von je einem Fünftel. Der Ausländeranteil betrug in den Touristenlagern 1/3, in den Privatzimmern 1/2, auf den Zelt- und Wohnwagenplätzen 1/2 und in den schweizerischen Jugendherbergen knapp 1/3.

Drei Fünftel Deutsche

In der sekundären Beherbergung allein stellten die Deutschen 41 1/2 Prozent der fremden Gäste, gefolgt von den Franzosen mit 14 1/2 Prozent, Holländern (14 Prozent), Belgiern (10 1/2 Prozent), Briten (6 Prozent), Italienern (3 1/2 Prozent) und US-Amerikanern (3 Prozent). Der Anteil der privatwohnenden Touristen am Total der Nicht-Hotelaufenthalte belief sich bei den Italienern auf 79 Prozent, den Deutschen auf 72 Prozent, den Belgiern auf 62 Prozent, den Franzosen auf 60 Prozent, den Holländern auf 44 Prozent und den Briten auf 41 Prozent. Die Zeltplätze wurden von 51 Prozent der Niederländer, 42 Prozent der Engländer, 18 Prozent der Franzosen, 17 Prozent der Belgier und je 14 Prozent der Deutschen und Italiener bevorzugt. Ueber die Entwicklung des mutmasslichen Umfangs der Übernachtungen in der Parahotellerie seit 1968 gibt die folgende Zusammenstellung Aufschluss.

Jahr	Gäste aus dem Inland	Gäste aus dem Ausland	Total
1968	13 597	9 540	23 137
1969	14 140	9 992	24 132
1970	15 165	10 609	25 774
1971	17 010	11 157	28 167
1972	17 945	11 834	29 779

Hotellerie

Besseres Angebot

Von der eidgenössischen Fremdenverkehrsstatistik wurden im Berichtsjahr 8086 Hotels oder hotelähnliche Betriebe erfasst, das sind gleichviele wie 1971 und nur unwesentlich mehr als 1968. Die Zahl der Gasbetten erhöhte sich innert Jahresfrist um 2 Prozent auf rund 264 600. Es kamen etwa 7600 Betten in beinahe 100 Neubauten und 2200 Betten in renovierten oder vergrösserten Betrieben hinzu, während 5100 Gasbetten durch Abruch, Zweckentfremdung, Brand oder Verkleinerung von Beherbergungsstätten verloren gingen. Die Zu- und Abgänge brachten eine namhafte qualitative Verbesserung der Angebotsstruktur: fast 90 Prozent der Gasbetten in Neubauten entfallen auf Zimmer mit Bad oder Dusche. Zwei Fünftel der Bettenvermehrung kamen dem Wallis, Graubünden und dem Berner Oberland, ein Drittel allein der Stadt Zürich, ein Achtel der Stadt Genf und ein Siebtel den übrigen Gebieten zuge.

Wenig Wachstum – hohes Niveau

Nach einem 2prozentigen Zuwachs im Jahre 1971 stieg die Zahl der Hotelaufenthalte im Berichtsjahr um 518 000 oder 1 1/2 Prozent auf einen neuen Jahreshochstand von 35,16 Mio. Der Binnenverkehr verstärkte sich um 1,2 Prozent oder 160 000 auf 13,44 Mio Übernachtungen. Der Reiseverkehr aus dem Ausland, der 61,8 Prozent der Gesamtfrequenz repräsentierte, belebte sich um 1,7 Prozent oder 358 000 auf 21,72 Mio Logiernächte. Die mittlere Aufenthaltsdauer (ohne berufstätige Dauergäste) ging von 3,16 auf 3,13 Nächte zurück, wobei sich die Beherbergungsdauer der Inländer von 3,30 auf 3,31 leicht verlängerte, jene der

Ausländer von 3,09 auf 3,05 Logiernächte je Ankunft verkürzte. Im Tagesdurchschnitt standen der Hotelkundschaft 210 000 Gasbetten zur Verfügung, die im Landesmittel zu 45,7 Prozent (im Vorjahr zu 46,2 Prozent) belegt waren.

Winter holt auf

Die 1972 erzielten Mehrübernachtungen konzentrierten sich hauptsächlich auf die Monate Februar (+ 10 Prozent) und Dezember (+ 11 Prozent), welche zusammen drei Viertel des Logiernächtegewinnes auf sich vereinigten. In den restlichen Ueberüberschüssen teilten sich die Monate Januar, März/April, Juli, Oktober und November, in denen der Besuch um je rund 1 Prozent höher lag als im Vorjahr. Verhältnismässig geringe Verluste an Übernachtungen registrierte der Mai (– 1 Prozent) und der August (– 1 1/2 Prozent). Bei sämtlichen wichtigen ausländischen Touristengruppen – insbesondere bei den Belgiern und Holländern – lag die Saisonspitze im Sommerquartal. Eine zweite, allerdings weit weniger deutliche Massierung verzeichneten die Beherbergungen der Franzosen, Belgier und Holländer im Winter, jene der Deutschen und Briten im Frühjahr und jene der US-Amerikaner im Herbst.

Die schon in den Vorjahren beobachtete Verlagerung der Nachfrage von der Saisonspitze im Hochsommer auf die übrigen Monate setzte sich im Berichtsjahr fort (vgl. Tabelle). Dank der Expansion im Februar und Dezember zogen diesmal ausserdem die Wintermonate Nutzen aus der sommerlichen Frequenzabflachung. Längerfristig, d. h. seit 1960 profitierten allerdings auch die Frühjahrs- und Herbstmonate von den Anteilverlusten der Logiernächte im Sommer, wobei sich diese Entwicklung bei den Ausländern ausgeprägter zeigte als bei den Inländern.

Logiernächte in Hotelbetrieben

Preisklassen in Fr.	Gäste aus dem Inland		Gäste aus dem Ausland		Total
	Anteil in %		Anteil in %		
unter 20,—	5,5	1,5	3,0		
20 24,50	9,6	4,2	6,3		
25 29,50	19,1	11,2	14,2		
30 39,50	36,2	31,9	33,6		
40 49,50	15,0	17,9	16,8		
50 59,50	6,5	10,9	9,2		
60 und mehr	8,1	22,4	16,9		
Total	100,0	100,0	100,0		

Kürzerer Aufenthalt

Die erwähnte Verkürzung der mittleren Aufenthaltsdauer der fremden Gäste bewirkten namentlich die Besucher aus Frankreich (Verminderung gegenüber dem Vorjahr von 3,05 auf 2,97 Nächte je Ankunft), Oesterreich (von 2,49 auf 2,41), Grossbritannien (von 3,77 auf 3,70), Japan (von 1,89 auf 1,82), Italien (von 2,13 auf 2,09), den Niederlanden (von 3,89 auf 3,86) und Deutschland (von 3,64 auf 3,62). Geringfügig ausgedehnt haben ihre Beherbergungsdauer die US-Amerikaner (von 2,28 auf 2,29 Übernachtungen). Infolge vermehrter, meist zweiwöchiger Aufenthalte in sozialtouristischen Unterkünften erhöhte die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Belgier eine Verlängerung von 4,78 auf 4,93 Logiernächte.

Regionale Unterschiede

Die Aufwärtsbewegung in den alpinen Landesteilen einerseits und die rückläufige Entwicklung in den Seazonen und den grossen Städten anderseits bestimmte auch das sehr uneinheitliche regionale Fremdenverkehrswachstum. Nachdem 1971 Graubünden den grössten Logiernächtezuwachs aufgewiesen hatte, verzeichnete im Berichtsjahr das Wallis mit einer Frequenzverbesserung um 10 Prozent oder 1/3 Millionen Übernachtungen die höchste regionale Steigerung. Mit Ausnahme der Franzosen traten im Wallis sozusagen alle Gästegruppen vermehrt in Erscheinung, insbesondere die Belgier, Deutschen, US-Amerikaner, Briten und Inländer. Ein Logiernächteplus von 5 1/2 Prozent

Hoteliernächte in den wichtigsten Fremdenorten und Städten, 1970 bis 1972

Fremdenorte und Städte	Logiernächte in 1000			Zunahme in % gegenüber dem Vorjahr
	1970	1971	1972	
Genf	2494,5	2487,1	2329,3	– 6,3
Zürich	2259,5	2246,5	2303,7	2,5
Lugano	1456,9	1330,2	1200,3	– 9,8
Davos	883,9	970,4	994,6	2,5
Luzern	959,5	937,9	992,7	5,8
Lausanne	959,2	900,5	868,4	– 3,6
St. Moritz	944,3	849,3	862,9	– 1,6
Zermatt	643,3	674,1	768,9	14,1
Montreux	755,4	750,8	732,7	– 2,4
Basel	715,7	725,5	711,4	– 1,9
Arosa	552,1	609,7	643,3	5,5
Interlaken	615,3	608,0	627,4	3,2
Locarno	630,8	611,0	627	– 3,1
Bern	480,5	492,2	503,0	2,2
Pontresina	348,8	387,9	418,1	7,8
Leyssin	462,0	456,6	401,5	– 12,1
Grindelwald	330,1	346,1	382,8	10,6
Ascona	365,8	353,6	355,8	0,6
Films-Waldhaus	355,6	367,1	352,4	– 4,0
Engelberg	512,5	538,1	299,7	– 11,4

Prozentualer Anteil der Logiernächte in Hotelbetrieben nach Quartalen

Quartal	Gäste aus dem Inland		Gäste aus dem Ausland		Total
	1966–1970	1972	1966–1970	1972	
Winter ¹	20,8	21,6	18,1	18,4	19,2
Frühling ²	21,7	21,5	21,5	22,5	21,6
Sommer ³	34,5	33,0	43,4	41,2	39,8
Herbst ⁴	23,0	23,9	17,0	17,9	19,4
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Herkunft der Gäste

Wie schon 1970 und 1971 bestritten die Gäste aus Deutschland den Hauptteil des ausländischen Logiernächteanstiegs. Sie brachten um 334 000 oder 6 Prozent mehr Übernachtungen als im Vorjahr und übertrafen mit 6,24 Mio Aufenthalten erstmals die 6-Millionengrenze. Der bereits 1971 erheblich angewachsene Tourismus aus Belgien verstärkte sich im

Berichtsjahr nochmals kräftig, und zwar um 8 Prozent oder 121 000 Logiernächte. Nach Zuwachsraten von 30, 25 und 20 Prozent in den drei letzten Jahren erreichte die Logiernächtezahl der Japaner im Berichtsjahr eine solche von 27 Prozent. Der entsprechende absolute Übernachtungsgewinn betrug 61 000. Mit der neuerlichen Expansion verbesserten sich die Japaner innerhalb eines Jahres vom 13. auf den 9. Rang in der Reihenfolge der fremden Gästegruppen.

**- Gastro-Norm-Kühlschränke
- Sandwicheinheiten
- Kühl- und Flaschenkorpusse aus dem Therna-Baukasten**

Das Therna-Baukastensystem erlaubt eine individuelle Anpassung an die Bedürfnisse Ihres Betriebes. Dank neuem, hochwirksamem Isoliermaterial kleinste Ausenmasse bei grösstem Innenraum.
Allgemeine Ausführung: Aussenverkleidung in rostfreiem Stahl oder in Stahlblech, weiss einbrennlackiert. Innenverkleidung in rostfreiem Stahl einschliesslich der Auflagen für Normschalen und Normbleche. Spezialabdichtungen an Bedienungstüren und Schubladen. Magnetverschlüsse.

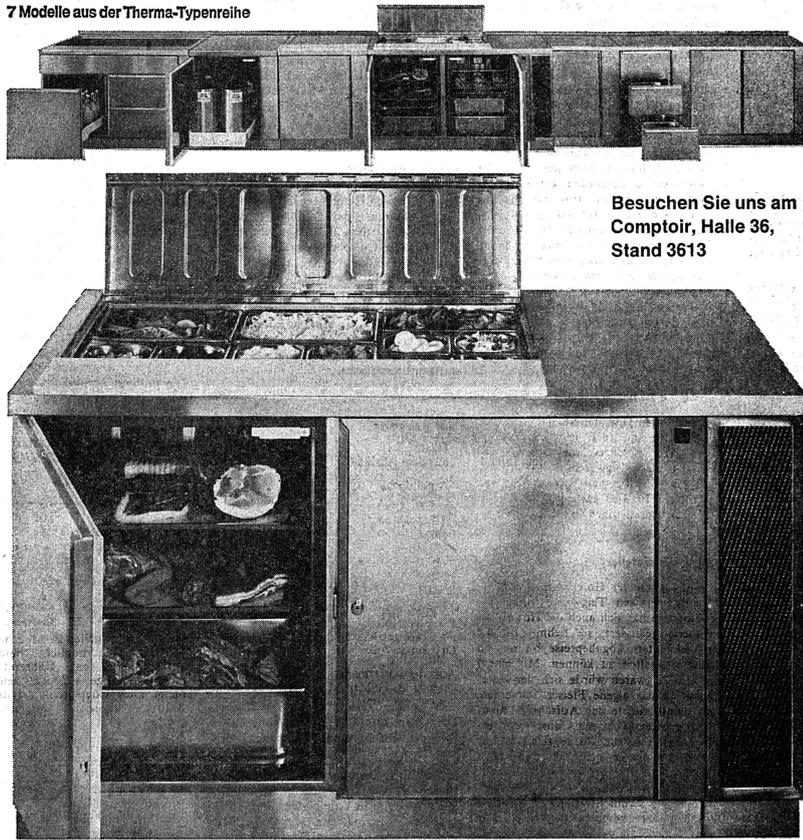
Lieferbare Ausrüstungen:
2/1 und 1/1 Gastro-Norm-Bleche, 2/1, 1/1, 2/3, 1/2, 1/4, 1/6 und 1/9 Gastro-Norm-Schalen, 10 oder 15 cm tief, mit oder ohne Einlegeboden, Gitterkörbe, Gitterroste, Fleischrollen, Auszüge mit Brille für Normschalen, Auszüge für Milchkannen.
Alle Modelle mit eigenem Kühlaggregat oder zum Anschluss an eine zentrale Kälteanlage.

therma

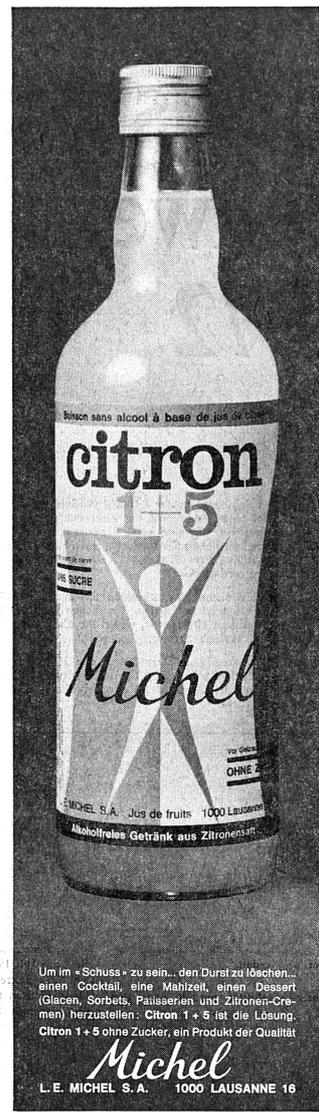


Therna-Kälte
Hofwiesenstrasse 141, 8042 Zürich
Tel. 01/261606
Büros in Basel, Bern, Lausanne, Genf und Cadenzazzo.

7 Modelle aus der Therna-Typenreihe



Besuchen Sie uns am
Comptoir, Halle 36,
Stand 3613



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

Michel

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

Comptoir Suisse: Halle 38, Stand 3813

un NOM pour
votre RENOM

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

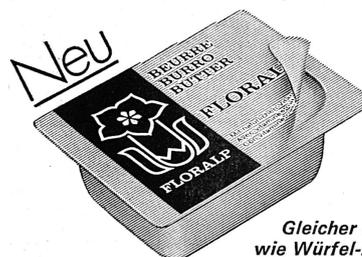
faites sa connaissance au
COMPTOIR SUISSE
Lausanne

BAR - DEGUSTATION
halle 35 - stand 3530

Aktion
saubere
Schweiz

**Gepflegte
Gaststätten**

führen die neuen Butter-Portionen von Floralp. In den praktischen Bechern, die sich so leicht und bequem öffnen lassen. Ohne die Butter mit den Händen zu berühren!



Gleicher Preis
wie Würfel-Portion.

**FLORALP
BUTTER**

Die Spaghetti werden kürzer



Die unübersehbaren Weizenfelder in den USA und Kanada werden immer genügend Getreide liefern. Mangel wird wenigstens unsere Generation noch nicht leiden - so glaubte man ...

Versuch einer Orientierung über die derzeitige Lage auf dem Weizenmarkt und über die Auswirkung auf die Teigwarenpreise. Die Ausführungen stimmen bei Drucklegung der Zeitung. Bei der ziemlich verworrenen Situation können sie täglich überholt werden.

Langjährige Stabilität purzelt über den Haufen

Der Juli 1972 macht Geschichte. In diesem Monat begann auf dem Getreide-

1950 m3 Rationalisierung

Grosser Erfolg der HOWEG-Aktion mit Schaller Normoflex-Kühl- und Tiefkühlzellen

Fleisch, Obst und Gemüse einkaufen, wenn es am günstigsten ist, ganze Menüs oder Menü-Bestandteile vorfabrizieren, wenn die Küche nicht voll ausgelastet ist, bei Aktionen grosse Mengen einkaufen, die Mengenrabatte und die Dienstleistungen der Lieferanten besser nutzen, die Arbeitszeit der andern für sich beanspruchen, nie in Verlegenheit geraten, den Gast jederzeit mit einem vielseitigen und hochwertigen Angebot verwöhnen, das alles können nun jene Hoteliers und Wirte, die von der Howeg-Aktion für Kühl- und Tiefkühlzellen profitiert haben.

Eine Tiefkühlzelle im Hause erspart nicht den Zimmermann,

aber je nach Einsatzplänen und Berechnungen einen oder zwei Küchengehilfen, eventuell sogar einen Koch. Das viel gebrauchte Argument, das Gastgewerbe könne seine Leistungen nicht vorfabrizieren, es habe sie dann zu erbringen, wenn der Gast sie wünsche, wird in der Tiefkühlzelle teilweise eingefahren, denn gerade sie erlaubt es, mit Vorfabriziertem zu arbeiten. In ihnen lassen sich die Arbeitsstunden des eigenen Personals oder desjenigen des Nahrungsmittelproduzenten lagern. Herrscht dann Hochbetrieb, löst man im kochenden Wasser im Nu dutzendweise Arbeitsstunden auf, indem man eben tiefgefrorene Bohnen hineinschüttelt oder eine Packung fixfertig Geschnetzeltes hineinwerfen lässt.

In Erkenntnis, dass viele Hoteliers und Wirte ohne Tiefkühlraum einmal ihre Leistungen gar nicht voll in Anspruch nehmen können und zum andern ein preisgünstiges Angebot viele bis anhin Zögernde zum Kauf dieses echten Rationalisierungsmittels veranlassen würde, lancierte die Howeg im Frühsommer die ebenfalls vorfabrizierte und damit montageschnelle Schaller Normoflex-Kühl- und Tiefkühlzelle. Für rund 2,6 Mio Franken wurden 1950 m³ Rationalisierung bzw. Tiefkühlraum installiert. Darin lassen sich beispielsweise 780 Tonnen gerüsteter und vorblanchierter Gemüse bereithalten. MK

die Teigwaren ist somit unvermeidlich. Wann und in welchem Masse wird sie eintreffen? Hier muss vielleicht vorausgeschickt werden, wer den schweizerischen Teigwarenmarkt beliefert. Es sind: 50 Prozent Mitglieder des Verbandes schweizerischer Teigwarenfabrikanten, 25 Prozent Migros, 15 Prozent Coop, 4 Prozent andere Eigenmarken und 6 Prozent Ausland. Aus der Aufstellung geht hervor, dass in diesem Sektor herrscht, das sich für den Konsumenten bisher in günstigen Konkurrenzverhältnissen auswirkt. Teigwaren sind eines der wenigen Produkte, die ihren Index ohne rot zu werden vorzeigen dürfen. Im Verband herrscht die Meinung, der Preis sollte weiterhin dem freien Spiel der Konkurrenz überlassen bleiben.

Vorgezogene, aber beschränkte Anpassung

Die naheliegendste Ueberlegung der Teigwarenfabrikanten war, durch eine Mischrechnung einen eklatanten Aufschlag im Januar zu vermeiden. Statt die Teigwaren dann drei Mal teurer abgeben zu müssen, wird ein 25 bis 30prozentiger Aufschlag ab Oktober in Erwägung gezogen. Das Vorgehen wurde mit dem Preisüberwacher besprochen. Dieser wird jedoch erst Stellung nehmen, wenn der Verkaufspreis für Hartweizengriess die Eidg. Getreideverwaltung passiert hat, was etwa Mitte September der Fall sein dürfte. Diese Regelung würde nur die Mitglieder des Verbandes verpflichten. Was die andere Hälfte der Teigwarenlieferanten unternimmt, steht offen. Laut Unüberprüften Meldungen soll die Migros bei einzelnen Positionen bereits aufgeschlagen haben.

Zusätzliche Anheizer

Infolge der Futtermittelverknappung und -verteuerung sind auch die Eierpreise gestiegen. Der Kilopreis für Gefriervollerei, wie es in der Teigwarenfabrikation verwendet wird, ist innerer kurzer Zeit von Fr. 2.25 auf Fr. 3.80 gestiegen. Zudem ist das Packmaterial um 8 Prozent teurer geworden.

Was tut der Hotelier?

Vorläufig kann der Hotelier noch zu den bekannten Preisen Teigwaren einkaufen. Insbesondere hat sich auch die Howeg dahingehend geäußert, sie nehme an, die jetzt bekannten Abgabepreise bis in den Spätherbst halten zu können. Mit einem Run auf Teigwaren würde sich der Hotelier nur in das eigene Fleisch schneiden, denn damit müsste der Aufschlag früher und in grösserem Ausmass ausgelöst werden. Eine Versorgungslücke zeichnet sich bei den Teigwaren nicht ab, und selbst nach einem Aufschlag werden Teigwaren immer noch ein billiges Produkt bleiben, das zudem wesentlich teurere Lebensmittel gut ersetzen könnte, kochte man daraus Hauptgerichte.

Aussichten

Prognosen für den Weizenmarkt wagt niemand zu stellen, um so mehr, als man von der Haube und vor allem von ihrem Ausmass ziemlich überrascht wurde. Fachleute sind der Ansicht, dass Spekulation ebensohoh im Spiel war, wie die schlechten Ernten. Die Getreideerntens dieses Sommers bringen keinen Rekord, lassen aber einen guten Ertrag erwarten. Kleinere Partien Weizen sind jetzt zu ganz wenig gesunkenen Preisen angeboten worden. Die Hoffnung, die Lage werde sich bis zum Frühjahr 1974, wenn der Lorenzstrom wieder schiffbar ist, normalisieren, entbehrt also nicht aller Anhaltspunkte. Die obigen Ausführungen betreffen ausschliesslich Hartweizen. Weichweizen wurde zwar ebenfalls in den SG gerissen, jedoch in veränderten Ausmass. Für Weichweizen, der sich nicht für die Teigwarenfabrikation eignet, ist die Schweiz noch zu rund 70 Prozent Selbstversorger, wobei die Inlandpreise wesentlich über den ausländischen liegen.

Eine sehr ernst zu nehmende Mahnung

Ganz allgemein tun wir alle sehr gut daran, die Weizen-Krise sehr, sehr ernst zu nehmen. Wir haben bis jetzt alle Warnungen der Forscher und Wissenschaftler in den Wind geschlagen und uns in unserer Meinung nicht erschüttern lassen, dass wir immer an übervollen Tiszen sitzen werden. Wie schnell die Katastrophe herbrechen kann, wenn wir nicht endlich Vernunft annehmen, zeigt der bestürzende rasche Wechsel von vollen zu leeren Getreidesilos deutlich genug.

Wer weiss, wann der Tag eintrifft, wo wir froh wären, das aus den Abfallkübeln zu klabuen, was wir heute hineinstopfen. Da täglich hunderte von Menschen an Hunger sterben, ist jede Verschleuderung von Nahrungsmitteln ein Verbrechen. Wie viele Verbrechen könnten Hoteliers und Restaurateure mit besseren Berechnungen und auch mehr Zivilcourage vermeiden helfen? Diese Frage soll sich jeder beantworten, bevor er über den bevorstehenden Aufschlag auf Weizenprodukten schimpft. Maria Küng

Mineralbier das neue Geschäft?

Auf den 1. Oktober 1973 werden sich die beiden grossen Bierbrauereien Feldschlösschen und Haldengut, die zusammen rund 33,8 Prozent des schweizerischen Biermarktes beherrschen, auf dem Mineralwassermarkt zusammenschliessen, um auch dort als Grosskonzern zu wirken. Auf den genannten Zeitpunkt soll mit je 50prozentiger Beteiligung der beiden Brauereien die Unifontes Holding AG gegründet werden. Dazu nehmen die Mineralquellen wie folgt Stellung:

Unerwünschter Gigantismus

Nun könnte man mit diesen Feststellungen ganz einfach zur Tagesordnung übergehen, wenn nicht der Schweizer ganz allgemein etwas gegen das Gigantentum hätte, das sich auf dem Getränkektor abzeichnen beginnt. Feldschlösschen kontrollierte im Geschäftsjahr 1971/72 27,3 Prozent des Bierausstosses und dürfte bei den Mineralwasser und Süssgetränken via Unifontes ungefähr 16 Prozent kontrollieren. Die Sibra Holding bringt es beim Bier auf etwa 19,18 Prozent, der Anteil am Mineralwassergeschäft ist zurzeit noch unbedeutend.

Stagnierendes Biergeschäft schafft Durst nach Mineralwasser

Die in der Schweiz bestehenden 57 Brauereien, wovon 54 dem schweizerischen Bierbrauerverein angehören, die längst in Interessengruppen zusammengefasst sind, hatten schon vor Jahren feststellen müssen, dass der Bierkonsum in der Schweiz zu stagnieren begann. Die Brauereien zogen die Konsequenz: Das stagnierende Biergeschäft sollte durch das florierende Mineralwassergeschäft ergänzt oder zum Teil sogar ersetzt werden. Der erste grosse Einbruch in die Mineralwasserbranche gelang Haldengut, als diese Brauerei im November 1970 die bedeutendste Mineralquelle Eglishaus aufkaufen konnte. Mit Eglishaus war nämlich auch die Mineralquelle Riedstern verbunden und 50 Prozent der Aktien der Mineralquelle Elm sowie eine Aktienbeteiligung bei der Queen's AG. Zudem hatte Eglishaus den Vertrieb von Henniez-Lithinée für die deutschsprachige Schweiz und den Kanton Tessin inne, der beinahe 50 Prozent des Flaschenumsatzes von Eglishaus ausmachte. Im Jahre 1971 erwarb dann Haldengut auch die restlichen 50 Prozent der Aktien der Mineralquelle Elm. Die beiden Betriebe unter dem Namen Unifontes AG zusammen. Allerdings ging die Rechnung offenbar nicht ganz auf, da Henniez-Lithinée eine eigene Vertriebsorganisation aufzog und aus der Unifontes ausschied. Die im Oktober zu gründende Unifontes Holding AG umfasst also:

die Mineralquellen: Eglishaus AG, Elm AG, Riedstern AG
die Getränke: Queen's AG, Canada Dry Suisse AG

Auf dem Biermarkt werden Feldschlösschen und Haldengut weiter unabhängig voneinander operieren.

Die Produktion von Canada Dry wird in Zukunft in Eglishaus erfolgen. Die Beteiligung der bisherigen Canada Dry Produktionsstätte in Le Landeron, es handelt sich um 35 Arbeiter, sollen anderweitig innerhalb der Feldschlösschengruppe beschäftigt werden.

Nun ist aber die Gruppe Feldschlösschen/Haldengut nicht der einzige Biergigant, der sich für Mineralwasser interessiert. Der mächtige Sibra Gruppe gehört auch die Meltinger Mineralquellen AG im solothurnischen Meltingen an. Das heisst nichts anderes als: von den Mineralquellen in der Schweiz werden bereits etwa 20 Prozent von den Brauereien kontrolliert.

Den Brauereien stehen heute zwei Interessengruppen gegenüber. Einmal der Verband Schweizerischer Mineralquellen (VSM) und dann der Schweizerische Süssgetränke-Fabrikanten-Verband (SSFV), die zusammen in der Arbeitsgruppe Mineralwasser und Süssgetränke (AMS) lose und sporadisch zusammenarbeiten.

Dem VSM sind folgende Mineralquellen angeschlossen:

- Mineral- und Heilquellen AG Adelboden
- Arkina SA Yverdon
- EMARO SA Romanel
- Mineralquelle Epizingen AG Sissach
- Mineralquelle Gontenbad AG
- Henniez-Lithinée SA Henniez
- Mineralquelle Lorstorf AF
- Mineralquelle Bad Knutwil Büron
- Mineral- und Heilquellen Meltingen AG
- MARS Rheinfelder Mineralquellen
- Passanger Heilquellen AG
- Mineralquelle Bad Unterrechten AG Heiden
- Thermalquellen Vals AG
- Weissenburg-Mineralthermen AG Thun
- Mineralquelle Walzenhausen
- Kurwasser-Vertrieb AG Zurichach

Davon gehören Meltingen der Sibra-Gruppe und Mars Feldschlösschen. Dabei ist interessanterweise die Mars Rheinfelder Quelle von Feldschlösschen nicht in die Unifontes eingebracht worden.

Dem SSFV sind folgende Süssgetränke-Fabrikanten angeschlossen:

- Refresca AG Zurich (Coca Cola)
- Canada Dry Swiss SA, Le Landeron (Eglishaus)
- Rivella AG, Rothrist
- Trank AG, Zürich (Sinalco)

Davon gehören die Trank AG (Sinalco) und Canada Dry Swiss AG den Brauereien, während bei der Refresca AG (Coca Cola) bereits enge Verbindungen und Vertriebs-Verträge mit den Brauereien bestehen.

Die Mineralquellen, welche durch Unifontes kontrolliert werden, sind beziehungsweise auf 30.3.1973 aus dem VSM ausgetreten.

Der Einfluss der Brauereien auf das Mineral- und Süssgetränke-Geschäft ist aber beliebiger nicht nur durch eigenen Besitz gegeben. Die Einflussnahme auf anderen Gebieten kann ebenso gross sein. So hat sich die Sibra Holding z. B. die Vertriebsfirma Lanz in Zollikon bei Zürich - die grösste Vertriebsfirma der deutschsprachigen Schweiz - eingegliedert, zusammen mit der zweitgrössten, der Fritzwag Mineralwasser AG in Zürich und Baar, die nun unter der Aegide der Sibra zur weit-ausgrössten Vertriebsfirma der gesamten Schweiz geworden sind. Darin und in den Vertriebsorganisationen der Brauereien gemeinhin liegt ein Machtfaktor, der keineswegs unterschätzt werden darf.

Ausserdem gehören den Brauereien nicht wenige Restaurationsbetriebe, die natürlich gehalten werden können, neben dem markeneigenen Bier nun auch die «markeneigenen» Erfrischungsgetränke zu verkaufen.

Der Interessenkonflikt

Wenn man die Expansion der Brauereien auf einen ihnen fremden Getränkektor noch verstehen kann, so gibt doch der Interessenkonflikt, dem sie beinahe zwangsweise ausgesetzt werden, zu Bedenken Anlass. Ihr Hauptgeschäft ist zweifelsohne immer noch das Bier. So haben sie alles Interesse, die Preisdifferenz zwischen Mineralwasser und Bier möglichst gross zu halten: billiges Bier, teures Mineralwasser. Das heisst aber auch, dass die Brauereien ihren Einfluss in der Branche - und der ist beim AMS bereits recht gross - dahin geltend zu machen, dass das Mineralwasser möglichst bald und viel aufzuschlagen hat, während das Bier möglichst lange auf dem heutigen Preis bleibt. Dies widerspricht bereits heute den Bestrebungen des VSM, der wohl die steigende Teuerung durch einen Aufschlag gedeckt sehen möchte, aber keineswegs ein Interesse an zu teuren Mineralwasserpreisen hat, ganz besonders nicht an einem zu grossen Unterschied zwischen Bier- und Mineralwasserpreisen.

Alle die hier angetönten Konfliktmöglichkeiten müssen nicht einen Krieg zwischen Bier und Mineralwasser enden, sie können aber - gerade auf dem Gebiete der Preisgestaltung - zu Gegensätzen führen, die im Interesse des Konsumenten nicht einseitig durch Diktat der Getränke-Giganten gelöst werden dürfen. Als Gegengewicht zur Expansion der Grossen ist sicher ein Schulterschluss beim VSM und beim SSFV, ein Zusammenstehen der kleinen und mittleren Betriebe, ein Gebot der Stunde. Die Mineralquelle

Grüss mir die Reben ...

Deutsche Wein-Akademie nimmt 1974 Arbeit auf

dt. Im Rheingau ist von Vertretern des deutschen Weinbaus und des Weinexport-handels und unter Kooperation von wissenschaftlichen Mitarbeitern der bekannten Fachhochschule und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim die «Deutsche Wein-Akademie» gegründet worden, deren Ziel es sein wird, Interessenten aus dem Ausland den deutschen Wein nahezubringen. Sitz und Standort der Akademie ist das im 12. Jahrhundert gegründete frühere Kloster Eberbach, um dessen Mauern der berühmte «Steinberger» wächst.

Dieses Wein-Kloster mit seiner 800jährigen Tradition und Weinkultur, unweit von Hattenheim am Rhein gelegen, ermöglicht nicht nur ein Studium mitten in Weinbergen und -kellern, sondern es ist auch verkehrsgünstig gelegen. Zum nächsten Autobahnanschluss sind nur 15 Minuten, und der internationale Flughafen Frankfurt a. M. ist nur 30 Minuten entfernt.

Die Deutsche Wein-Akademie nimmt ihre Arbeit im kommenden Jahr mit fünf Seminaren in englischer Sprache auf: 12. bis 17. Mai, 16. bis 21. Juni, 11. bis 16. August, 1. bis 6. September und 22. bis 27. Oktober. Jedes Seminar wird von Montag bis Freitag dauern, auf dem Programm stehen Fachvorträge über den deutschen Wein, seine Anbaubetriebe und Herstellung, vervollständigt durch Lehrweinproben. Anschliessend werden renommierte Produktionsstätten besucht.

Das Schwarze Brett

Neue Knorr-Saucen

Das bereits sehr breite Saucensortiment von Knorr hat eine sehr wertvolle Bereicherung erfahren: Instant Bratensauce und Instant weisse Sauce!

Neben den fixfertig rezeptierten Saucen, den Basisaucen sowie denjenigen, wofür die beiden Bezeichnungen gleichzeitig zutreffen (z. B. Bratensauce gebunden und Demi-Glace), kann Knorr nun den Grossverbraucher eine neue Saucengeneration anbieten. Bei der Rezeptierung wurde speziell auf die in Grossküchen sehr geschätzte Möglichkeit der individuellen Verfeinerung des Fertigproduktes Rücksicht genommen. Im weiteren war man bestrebt, der Instant Bratensauce zusätzlich alle Qualitätsmerkmale der bewährten und bekannten «gebundenen Bratensauce» von Knorr mitzugeben. Diese Eigenschaften sowie die sofortige Löslichkeit (ohne Knollenbildung) liessen sich in der vorliegenden Pastenform optimal verwirklichen.

Die zwei «Allroundsaucen» lösen sich blitzschnell auf, sei es nun in heissem Wasser, in Milch oder in einem schon vorhandenen Fond. Dass die Instant weisse Sauce im übrigen auch ohne weiteres als Ersatz für die «beurre manié» dienen kann, sei abschliessend auch erwähnt.

«Halali» bei Haco

Einmal mehr steht eine neue, verheissungsvolle Wildsaison vor der Tür! Hans Tschumper, der Leiter des Haco-Rezeptdienstes, hat für die Wildsaison 1973 eine

Fülle neuer, attraktiver Wildrezepte erarbeitet. «Halali» - die Sammlung von über 20 neuen Wildrezepten, kann gratis beim Rezeptdienst der Haco AG, 3073 Gmülden, bezogen werden!

Verbesserung der Konservendosen

Seit einiger Zeit hat Hero ausgedehnte Versuche mit einem neuen, noch besseren Schutzlack für ihre Konservendosen durchgeführt. Er ist porzellanweis und verleiht den Dosen und damit dem Füllgut ein ganz neues Aussehen. In einem Hausfrauentest wurden diese neuen Dosen mit grosser Mehrheit den bisherigen vorgezogen.

Die wichtigsten Eigenschaften dieses «Porzellanlackes» sind

- noch besserer Schutz des Füllgutes gegenüber der Dose,
- absolut geschmacksneutral, deshalb behält das Füllgut sein natürliches Aroma.

Hero ist die erste Konservenfabrik in der Schweiz, die mit Produkten in «Porzellanlack»-Dosen auf dem Markt ist. Und diese neuen Dosen genügen auch den neuen Anforderungen des Eidgenössischen Gesundheitsamtes punkto Schwermetalle.

Die Eier sind zu billig

Der Verband Schweizerischer Geflügelhalter (VSGH) hat an den Direktor der Abteilung Landwirtschaft, Piot, eine Resolution gerichtet, in der er eine sofortige Erhöhung des Eierpreises fordert. Die verlangte Erhöhung stelle ein absolutes Minimum dar, heisst es in der Resolution, «um die Inlandierproduktion überhaupt noch zu retten».

Die Ende August an einer Versammlung des VSHG anwesenden Mitglieder, «die in überwiegender Zahl schutzwürdige Familienbetriebe repräsentieren», appellierten an die Behörden, der «unwürdigen und wirklichkeitsfremden Situation auf dem Eierpreisemarkt ein Ende zu setzen». Der derzeitige Eierpreis stehe in einem Missverhältnis zu den Futterpreiserhöhungen und allgemeinen Teuerungsfaktoren. Der vom Bundesrat versprochene durchschnittliche Produzentenpreis für 1973 könne nicht mehr erreicht und eine «drastisch zurückgehende» inländische Eierproduktion nicht mehr aufgehalten werden. Dadurch «dürfte der angestrebte Selbstversorgungsgrad ernstlich in Frage gestellt sein». Die Mitglieder des VSGH erwarten ein sofortiges Handeln der Behörden, heisst es abschliessend in der Resolution.

Schildkrötensuppe

Der WWF hat in diesem Jahr zum Boykott der Schildkrötensuppe aufgerufen, weil diese von Kennern so geschätzte Suppe dazu geführt habe, Schildkrötenarten zum Aussterben zu verdammen. Der WWF unterliess es jedoch, in seiner Kam-

pagne auf Versuche hinzuweisen, die im Gange sind, um in Zuchtfarmen genügend Schildkröten für die Suppenproduktion heranzuziehen.

Wie uns die Mariculture Ltd. direkt von ihrer Farm auf Grand Cayman Island (Britisch Westindien) meldet, ist es gelungen, Grünschildkröteneiweibchen nach drei-

jähriger Farmhaltung zum Eierlegen zu bringen. Bis Ende Juli dieses Jahres sollen über 6000 Eier gezählt worden sein. Die ersten Gelege zeigten eine Ueberlebenschance von 92.5 Prozent. Schildkröten-Mastbetriebe würden es den Liebhabern erlauben, das kleine Tässchen wieder leerzuschlüpfen, ohne ein schlechtes Gewissen zu haben.

Günstige Aktionen - September 1973

Firma	Produkt	Grösse	Normalpreis	Aktionspreis	erhältlich wo
H. Businger AG 5001 Aarau	Frischeier-Teigwaren	Kartons à 10 kg	26.- pro Karton	24.- bis 22.60 je nach Menge	Howeg; Grenchen, Bussigny, Zug, Landquart oder direkt bei H. Businger AG 5001 Aarau
Louis Ditzler AG 4013 Basel	Vermicelles Knöpfli Marroni ganz, geschält	5 kg 5.4 kg 4 kg	21.25 13.50 29.40	18.75 11.- 26.90	Bei allen Tiefkühlgrossisten in der Schweiz do.
Les Fils de Ch. Favre, Vins, Sion	Vins Ermitage «A mon Goût» Goron «Petit Chalet»	7/10 7/10	7.80 6.30	6.50* 5.30*	Les Fils de Ch. Favre, Vins, Sion do. * franko ab 36 Fl. Porto und Verpackung inbegriffen
Indor Tee und Kaffee W. Murbach AG 3074 Muri BE	Indor-Golden Tips, Schwarztee in Portionenbeuteln	Originalkarton 70 x 100 Beutel	25.- pro Tausend	20.- pro Tausend	Indor Tee und Kaffee W. Murbach AG 3074 Muri BE
Fischlin AG Arth	Konfitüren	Portionen 30 g 50 g	—,18 —,23	—,16/-,15 —,21/-,15	vorzugsweise ab Fabrik do.
Lanz-Ingold AG 3360 Herzogenbuchsee	Fine à l'orange 50° Ausl. Williams Brantwein 40°, Flaschenaufmachung wie inl., also auch Marielle Cognac Rouyer Damoiseil 40°	offen 1000 cl-Flaschen 700 cl-Flaschen offen 1000 cl-Flaschen 700 cl-Flaschen 500 cl-Flaschen (Spar) 700 cl-Flaschen	29.50 30.10 23.30 22.70 23.30 16.80 12.40 44.50	27.40 28.- 19.90 22.70 23.30 16.80 12.40 39.80	Lanz-Ingold AG 3360 Herzogenbuchsee do. do. do.
Knorr	Bratensauce Bratensauce Frischeispätzli	Dose 1 kg Dose 5 kg 1,4 kg	Fr. 9.90 Fr. 46.50 Fr. 7.80	Fr. 8.28 Fr. 38.85 Fr. 6.52	Gromerco do. do. do.
Dr. Wander AG	Ovomaltine	Dose 500 g	Fr. 4.83	Fr. 3.93	Gromerco
Thomi & Franck	Sortiment Leisi			10 Prozent Extra-Rabatt	Gromerco
Howeg	Art. Nr. 144010 Berner Kochspeck	3-4 kg	Fr. 5.60	Fr. 4.95	Howeg

Berner Weinmesse

Vom 24. Oktober bis 1. November 1973 findet in der Kursaalstube bereits zum zweitenmal die von verschiedenen bernischen Weinhandlungen organisierte Berner Weinmesse statt. Vorgestellt werden dabei rund 250 verschiedene Weine aus Frankreich, Deutschland, Spanien, Portugal, Italien und der Schweiz. Sämtliche ausgestellten Weinsorten können degustiert und selbstverständlich bestellt werden. Der Eintritt kostet 3 Franken. Geöffnet ist die Ausstellung täglich von 16 bis 22 Uhr. Verbunden mit der Berner Weinmesse ist ein Degustationswettbewerb.

weniger Kalorien - mehr Eiweiss!



herkömmliche Wurst
Pickfarm
40% weniger Kalorien

Kalorien-Vergleich

NEU UND ATTRAKTIV!

Zwei Dinge machen Pickfarm-Geflügel-Produkte zu einer der grossen Errungenschaften unserer Zeit: Ihr neuer, überraschend reiner Geschmack und die unübertreffliche Leichtigkeit des zartfeinen Geflügel fleisches.

Eine willkommene Bereicherung Ihrer kleinen Speisekarte, z. B.:

- Truthahn- oder Geflügelpastete vom Grill oder einfach beidseitig anbraten. Dazu Spiegelei und Gemüse;
- Truthahn-, Geflügel-Pastete und Truthahn in Champignon-Aspik als kalte Platte mit wenig Kalorien.

Wir liefern in Blocks à zirka 1,5 kg:

- Geflügel-Pastete, vacuum-verpackt,
- Truthahn-Pastete, vacuum-verpackt,
- Truthahn in Champignon-Aspik, vacuum-verpackt.

Verlangen Sie bitte unser ausführliches Angebot.



Filialen in:
AROSA, DAVOS, ST. MORITZ,
LUGANO, BAD RAGAZ,
BUCHS SG, KLOSTERS,
KLOSTERS-DORF, KUEBLIS,
JENAZ, TRUNS

Albert Spiess + Co., Fleischwarenfabrik Tel. 081 53 14 53, Schiers

ELRO hat seinen festen Platz im neuzeitlichen Gastgewerbe



Baudet-Hotel, Flims

Aus unserem Fabrikationsprogramm:
Koch- Back- Grillapparate, Kochherde, Umluftöfen, Bain Maries und diverse Kleinapparate.

Wir planen für Sie individuelle Neueinrichtungen und Umbauten!



**ELRO-WERKE AG
ROBERT MAUCH**

5620 Bremgarten (AG) Tel. 057 5 30 30



Beratung
Planung
Fabrikation
Lieferung
Instruktion
Service

54e Comptoir Suisse

Présence de trois pays
de grand tourisme

Du 8 au 23 septembre, le Comptoir Suisse ouvrira les portes de sa 54e manifestation, rassemblant une fois de plus au Palais de Beaulieu les participations agricoles, industrielles, artisanales et commerciales de 2503 exposants nationaux, accueillant, en ses pavillons étrangers, les participations officielles de trois pays hôtes d'honneur.

Il se trouve que, cette année, nos invités, en l'occurrence le Portugal, la Bulgarie et la Tunisie, sont des pays du grand tourisme international tel qu'il s'est développé au cours des dernières décennies. Aussi avons-nous grand plaisir à les présenter, sous cet éclairage, dans les colonnes de ce journal.

Et ceci d'autant plus que nombreux sont les pays du monde qui, aujourd'hui, peuvent prétendre à la renommée en s'ouvrant largement à la curiosité et à la faveur internationales. Le développement des moyens de transport, l'organisation d'un tourisme populaire rendant accessibles les longs déplacements à des couches beaucoup plus étendues de la population sont, pour la plus large part, à l'origine de cette mutation du tourisme déterminant une concurrence internationale beaucoup plus active et beaucoup

plus impérieuse que par le passé. Nous ne répéterons jamais assez, croyons-nous, que ce qui fut longtemps l'apanage de la Suisse et de quelques pays est aussi devenu le privilège de tous. De plus, les revenus du tourisme international étant d'un apport déterminant pour l'équilibre budgétaire de très nombreux Etats, tout particulièrement des nations en voie de développement, ceci a pour conséquence que même les pays aux revenus nationaux les plus modestes consacrent à leur équipement touristique des sommes leur imposant parfois de réels sacrifices. En revanche, ceci nous explique pourquoi des congrès internationaux de très grande importance puissent tenir session à Dakar, à Bangkok, pour ne citer que deux exemples. C'est aussi la raison pour laquelle le Portugal et la Tunisie ont consacré des investissements considérables à l'aménagement

de leurs sites les plus attirants. Et c'est enfin dans cette perspective, bien qu'en ce cas nous nous trouvions face à un pays agraire au développement industriel accéléré, que la Bulgarie procède, depuis ces dernières années, à la planification de son économie touristique tout en ouvrant sans restriction son territoire au visiteur de tout pays.

Le Portugal: entre le passé et l'avenir

Nombreux sont nos compatriotes qui, chaque année, se rendent en vacances au Portugal dont ils aiment l'accueil d'une population courtoise. De ce pays à la longue côte maritime, ils ont appris à découvrir de nombreuses régions géographiques au caractère très accusé, qui ont pourtant ce trait commun entre elles que la vigne y pousse partout, vin de

rocaïlle ou vin de sable; ils s'y enchantent de coutumes très diversifiées, surpris de trouver encore, çà et là, des villages communautaires où travail et bénéfices se répartissent en commun; ils feront, en un rien de temps, le tour de petites terres protégées par leur frontière naturelle, chaîne de collines ou rivières, où le modernisme ne pénètre que lentement, où la plupart des professions sont encore manuelles. Ils y verront souffler et travailler le verre, dessiner et construire le mobilier dont le beau style populaire s'inspire encore des vieilles traditions romanes; ils découvriront des bourgades à l'architecture étonnante et s'émerveilleront des chansons et des danses que l'on se transmet de génération en génération, miraculeusement à l'abri de tout snobisme de dérision à l'égard du folklore.

Ils aimeront le pittoresque, un rien désuet, du port de Lisbonne où se côtoient les longs courriers et les petits bâtiments de pêche; ils aimeront les longues, lumineuses plages de l'Atlantique et, en Algarve, ils pourront apprécier les progrès d'une hôtellerie dont les récents complexes n'ont rien à envier à l'hôtellerie européenne telle qu'elle se conçoit aujourd'hui - c'est-à-dire à l'américaine, style fort éloigné de celui de l'hôtellerie familiale qui se pratique encore très généralement chez nous, ce qui, certes, à son charme, mais aussi ses dangers à notre époque de course mondiale à la renommée.

La Bulgarie: une terre privilégiée

Au cœur des Balkans, la Bulgarie, pays de la Mer Noire, pays du Danube, des montagnes et des forêts, est une terre privilégiée, en ce sens qu'elle dispose de l'ensemble des sports de loisirs, tourisme alpin ou balnéaire, plaisirs de la pêche et de la chasse. S'ajoutent à cette gamme, déjà fort étendue, les vestiges d'une très ancienne civilisation, hellénistique et byzantine, orientale et mi-romaine, qui fait l'un de ses charmes les plus attirants et prenans. Car, la Bulgarie, c'est encore le pays des sanctuaires, des musées, des bibliothèques, des antiques; un pays où les arts populaires procèdent d'une culture de base qui eut ceci de très particulier qu'au VIe siècle déjà, alors que l'Europe écrivait encore en

latin, le slavo-bulgare fut élevé à la dignité de langue littéraire et d'Etat. En ce pays, qui est celui des fleurs et entretient avec vigilance, sa célèbre vallée des roses, on a beaucoup restauré, beaucoup réédifié des centres historiques et l'on a consacré des sommes importantes à la construction et à l'aménagement des plages de la Mer Noire. On a créé des réserves de chasse dans les forêts, mis en service des chaînes d'hôtel ultra modernes, aménagés des bungalows. A Sofia, on a formé des guides professionnels, s'exprimant aisément dans les principales langues de l'Europe occidentale et, se fondant sur l'accueil d'une population aimable et souriante, car l'hospitalité est réelle tradition de la population bulgare, on a convié, à la découverte d'un très beau pays, le touriste du monde entier.

La Tunisie: haut-lieu du tourisme moderne

Quant à la Tunisie, c'est peut-être en cette jeune République nord-africaine que l'équipement moderne du pays en sites de villégiature révèle l'effort le plus saisissant, si l'on mesure, indépendamment de la grave et lourde question des investissements financiers, la somme de méthode et de coordination qu'il a fallu planifier pour faire de ce pays ce qu'il est aujourd'hui, c'est-à-dire l'un des hauts lieux du tourisme moderne.

Certes, par son merveilleux littoral, la féérique beauté de ses sables et de ses oasis, l'allure mystérieuse de ses bours, la luminosité de ses ciels et la permanence d'un climat tempéré par les vents maritimes, la Tunisie possédait de considérables atouts. Richesse supplémentaire, expression même du génie de ses anciens peuples, les vestiges d'un lointain passé alors que, réunies en une communauté de part et d'autre de la Méditerranée, Rome et la Province d'Afrique formaient une nation prospère, partout, à chaque détour de la route empruntée, se profilent; et là, patiemment mis au jour, un prodigieux trésor de pierre, de marbre et de verre. Pour ses monuments puniques, ses mosaïques monumentales, la Tunisie fut d'abord la terre bénie pour les archéologues et les historiens d'art. Et ce sera le grand mérite des responsables de l'économie touristique du pays d'avoir mesuré tout le profit que pourrait tirer l'économie nationale des nombreux centres archéologiques qui s'échelonnent le long du littoral ou se situent à l'intérieur des terres. Encore convenait-il d'en rendre l'accès aisé, de relier entre elles les antiques cités, de les doter, à leurs alentours, d'un équipement hôtelier moderne! C'est chose faite, sinon sur l'ensemble du pays, du moins pour les centres les plus importants. Et déjà, cela procure au revenu national d'appréciables ressources qui, par voie de conséquence, contribuent et contribueront plus largement encore, à l'avenir, à l'amélioration du niveau de vie et de la santé publique.

Or, l'illustration de cet effort particulier, nous aurons la joie de le contempler longuement au 54e Comptoir Suisse puisque, bénéficiant de la participation économique officielle de leur pays à notre Foire de cette année, les autorités tunisiennes ont décidé de s'y manifester également sur le plan artistique en présentant, indépendamment du pavillon commercial, une admirable exposition de mosaïques antiques et de trésors d'art dont nous laissons tout le plaisir de la découverte aux visiteurs du Comptoir Suisse et aux lecteurs de ce journal.

Marc-A. Muret,
Directeur général du Comptoir Suisse



Images de Tunisie...

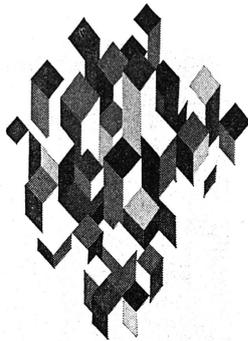


... de Bulgarie...



... et du Portugal

Standbesprechungen bewährter Hotellieferanten



Miele AG, Spreitenbach

Halle 32, Stand 3233

Miele präsentiert am Comptoir «Die Leisen», eine neue Geschirrspüler-Generation mit besonderer Schallsolisolation, «Die Rasanten», Wäschvollautomaten mit einer Schleudereinstellung von 1000 Touren/Min., auch als Wasch-Trockner-Säule, und «Die Stärken», besonders leistungs-fähige Staubsauger (Schlitten- und Besenmodelle).

Für Hotels und Restaurants zeigt Miele einen neuen gewerblichen Geschirrspüler mit einer besonders hohen Stundenleistung. Gewerbliche Wasch- und Trocknervollautomaten runden das Programm ab.

Paul Schaller AG, Bern

Halle 36, Stand 3607

Vorfabrizierte Lagerräume für Kühl- und Tiefkühlprodukte
Die Statistik zeigt, dass die Lebensmittelkonservierung durch Kälte auf der ganzen Welt von Jahr zu Jahr an Bedeutung gewinnt. In Amerika zum Beispiel wurden 1972 34 kg Tiefkühlkost pro Kopf der Bevölkerung konsumiert. In der Schweiz sind es 11,8 kg, das nach Schweden mit 15,9 kg an zweiter Stelle der Statistik in Europa steht. Das Ende dieser Entwicklung ist noch gar nicht abzusehen. Zusätzliche Lagermöglichkeiten für Kühl- und Tiefkühlprodukte müssen überall geschaffen werden. Die Firma Schaller AG Bern, ein bedeutendes Unternehmen der Kälte- und Klimabranche, zeigt an ihrem Stand am Comptoir in Lausanne, wie mit einem im Baukastensystem vorfabrizierten Kühl- und Tiefkühlraum dieses Problem gelöst werden kann. In wenigen Stunden werden die einzelnen, hochwertig isolierten Elemente,

die aus rostfreiem Aluman bestehen, an Ort und Stelle zu einem steckerfertigen Kühl- oder Tiefkühlraum zusammengebaut. Alle notwendigen Teile, wie Kälteaggregat, Instrumentenkasten usw. sind fest eingebaut und verdrahtet. Der Raum ist zudem jederzeit demontierbar und verstellbar, aber auch erweiterungsfähig und praktisch für alle Anwendungsgebiete der Kühl- und Tiefkühltechnik geeignet.

Daneben zeigt die Firma an ihrem Stand eine Auswahl von Kühl- und Tiefkühlmöbeln für die gewerbliche Anwendung hauptsächlich für das Gastgewerbe und die Ladengeschäfte.

Kisag AG, 4512 Bellach

Halle 31, Stand 3100 und 3132

Modernisieren Sie Ihren Betrieb mit Kisag-Produkten! Das diesjährige Comptoir bietet: Wo Kisag-Produkte eingeführt werden, will jemand den Service rationalisieren. Denn Kisag zeigt das bekannte Gasrechaud Feumatic. Sie wissen, ein Knopfdruck genügt, und das Rechaud brennt. Das Kisag-Gasrechaud Feumatic ist modern und in verschiedenen Farben erhältlich. Es präsentiert sich auf dem Tisch und vor den Augen Ihrer Gäste als wahres Schmuckstück.

Weiter zeigt Kisag die bestens bewährten Gastwirtschaftsapparate, wie Kartoffel-Schälmaschine, Pommes-frites-Schneider, Rahmläser, Temperierbecken, Rührstab, Gläserständer und Flaschenzertrümmerer. Das sind Apparate, die sich bewähren. Es lohnt sich, den Kisag-Stand zu besuchen. Unser Fachpersonal wird Ihnen die Apparate unverbindlich vorführen.

BEARD SA, Montreux

Halle 36, Stand 3612

Erlauben Sie uns, Ihnen unsere Gesellschaft vorzustellen. Seit dem Jahre 1906 widmet sich BEARD der Herstellung von Einrichtungsmaterial für Hotels, Restaurants, Spitäler und Kliniken, Gemeinschaften, Kantinen, Gesellschaften für Luft-, Land- und Seetransporte. Der enormen Entwicklung im Gastgewerbe im Laufe dieses Jahrhunderts folgend hat BEARD unaufhörlich die Konzeption seiner Produktion überdacht und dabei den Ratschlägen seiner zahlreichen, internationalen Kundschaft Rechnung getragen.

Die Anwendung der modernsten, technischen Verfahren erlaubt eine Rationalisierung der Fabrikation, ohne die Qualität zu beeinflussen - im Gegenteil! BEARD hält mit an der Spitze des Fortschrittes. Die Tradition wahren, jedoch gerüstet für die Zukunft, kann BEARD den Wünschen der Liebhaber des klassischen Stils sowie den Eingeweihten neuzeitlicher Formgebung entsprechen. BEARD hat die Lösung angestrebt, die den Hotelier ständig beschäftigte: wo verschafft man sich eine Einheit des Einkaufs für Restaurant, Eigen-Service, im Office und für die Küche?

Mehr als 10 000 Artikel gestatten uns, auf alle Bedürfnisse des Gastgewerbes zu antworten. Nachstehend finden Sie einen Ueberblick, ohne auf Details einzugehen, über unser Verkaufsprogramm:

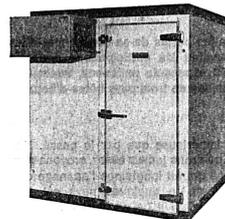
- Tafelbestecke und Tafelgeräte aus Alpaca versilbert (EPNS)
- Tafelbestecke und Tafelgeräte aus rostfreiem Stahl versilbert (Silvinox)
- Tafelbestecke und Tafelgeräte aus rostfreiem Stahl

- Restaurations-Artikel aus Kupfer massiv innen versilbert (Bimétal-Luxor)
- Restaurations-Artikel aus rostfreiem Stahl, aussen verkupfert (Cuirinox-Bimétal)
- Servierwagen für Etagen und Restaurant
- Spezialservice für Bankette, Buffets, Schwimmbäder, Barbecues, Chafing-Dishes
- Sämtliche Küchenartikel, Geräte für Metzgereien und Bäckereien usw.
- Silberpoliermaschinen und Reinigungsprodukte
- Kristall- und Glaswaren, einfarbig und dekoriert
- Porzellan und Hartsteingut, einfarbig und dekoriert
- Tafelbestecke und Tafelgeräte, versilbert oder vergoldet; Porzellan-Tafel-Service, Kristallwaren für hohe Ansprüche.

Rosenmund AG, Abteilung Kühlanlagen, 4410 Liestal

Halle 27, Stand 2700

Kühl- und Tiefkühlzellen aus vorfabrizierten Elementen werden steckerfertig und betriebsbereit an jedem beliebigen Ort montiert. Sie können praktisch in jeder Grösse und wahlweise mit Innenbeleuchtung, Spezialtüren, Vorräumen, Trennwänden und mit Inneneinrichtungen geliefert werden. Die Bauelemente sind robust konstruiert und werden jeder gewerblichen und industriellen Anforderung gerecht.



Die Isolation besteht aus Polyurethan und ist druckgeschäumt. Die Verkleidungen der Aussen- und Innenwände sind äusserst widerstandsfähig und leicht zu reinigen. Jedes Kühlsystem ist genau berechnet auf den zu kühlenden Raum abgestimmt und im Werk getestet. Dank der Vorfabrikation nimmt die Montage an Ort und Stelle sehr wenig Zeit in Anspruch. Die bauseitigen Voraussetzungen beschränken sich in den meisten Fällen auf die Schaffung eines ebenen Bodens und des Anbringens einer Steckdose. Dadurch werden die baulichen Umtriebe auf ein Minimum reduziert.

Le café

La Semeuse, La Chaux-de-Fonds
Halle 35, Stand 3530

Pour certains, le café est seulement une boisson à base de grains provenant d'une plante tropicale, rôtis et ensuite moulus. Ce sont les mêmes qui disent que le Champagne n'est que du jus de raisin spécialement fermenté et qui ne savent d'ailleurs guère l'apprécier, mais qui l'avalent gouleusement lorsqu'il leur en est offert. Ils ne savent pas davantage le café, ils le boivent par habitude, ne sachant distinguer un bon café de l'eau de vaisselle...

La psychologie du café, comme celle du vin, est presque aussi importante que sa qualité. C'est la raison pour laquelle: un repas sans café est un repas non terminé.

Les chimistes vous diront que le café favorise la digestion. Mais pour le gastronome le plaisir n'est pas complet sous le fumet voluptueux d'un café religieusement préparé, son goût met en valeur toutes les saveurs qui l'ont précédé. On peut se demander si notre patrimoine intellectuel serait aussi riche sans les millions de mots qui ont été écrits ou dits sous l'influence du café. Combien d'écrivains et de poètes ont trouvé l'inspiration dans ce breuvage divin. Pour le meilleur ou pour le pire, l'aiguisé l'esprit humain, l'élève et évite les profondeurs dues à l'alcool. En fait, dans les climats plus chauds où l'esprit tend à s'emporter plus facilement, le café est meilleur. C'est une réflexion flatteuse pour les palais suaves de savoir qu'un pourcentage toujours plus élevé de restaurateurs pensent qu'il vaut la peine d'offrir un bon café. Pour atteindre ce but, il faut observer trois règles: acheter un bon mélange (la différence de prix par tasse est fractionnelle), en utiliser suffisamment - avoir une bonne machine à café. Hélas, il reste encore des restaurateurs qui ignorent les avantages de servir un bon café... Saboter le choix de son café, c'est se nuire à soi-même.

Pour votre renom, lors de votre visite au Comptoir Suisse à Lausanne, ne manquez pas de faire connaissance, Halle 35, stand 3530, avec le café La Semeuse, «le café que l'on savoure...».

ERCAL SA, Genève

Depuis dix ans au service du professionnel, la maison ERCAL, spécialisée dans la fabrication d'équipements en acier inoxydable et de cuisinières tous gaz et électriques, a étendu son rayon d'action à la Suisse alémanique. Dotée d'une salle d'exposition permanente, la nouvelle filiale de Berne, Montbijoustrasse 29, est à même de répondre directement à toutes demandes. Un service après-vente rapide et efficace a permis à la maison ERCAL d'asseoir sa réputation de sérieux et compétence. Distributeur pour la Suisse des équipements Bonnets.

Speziell für die Gastronomie: Miele

Waschanlagen

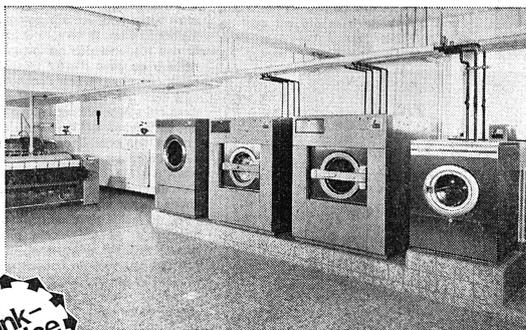
Ob 200-Betten-Hotel oder Privat-Pension mit 10 Betten - Miele löst das Wäsche-Problem individuell und perfekt. Denn Miele hat das grösste Wäschereimaschinen-Programm in Europa. Es reicht vom Wäschvollautomaten mit 4,5 kg Füllgewicht bis zum 66-kg-Wasch/Schleuder-Automaten. Es enthält Hochleistungs-Schleudern, Trocken-Automaten und Bügelmaschinen.

Miele Waschanlagen passen sich nicht nur in der Leistung an, sondern auch in den Beheizungsmöglichkeiten. Sie arbeiten mit Elektroheizung, mit Gas- oder Dampfheizung - ganz, wie es jeweils am wirtschaft-

lichsten ist. Und daß Miele Maschinen einfach zu bedienen, robust und zuverlässig sind, kommt nicht von ungefähr: kein Waschmaschinen-Hersteller in Europa hat so lange Erfahrung wie Miele.

Miele bietet Ihnen mehr als - Maschinen

Miele liefert auf Wunsch die komplette Problemlösung: Wirtschaftlichkeitsrechnung, ausführliche Planungshilfen, Inbetriebnahme und einen in Europa einmaligen Kundendienst, damit Sie immer mit Miele zufrieden sind.



Funk-Service

Miele

Postfach 228, Limmatstr. 4, 8958 Spreitenbach 2, Tel. 056/74 01 21
34, Chemin de Mornex, 1000 Lausanne, Tél. 021/23 70 44

Speziell für die Gastronomie: Miele

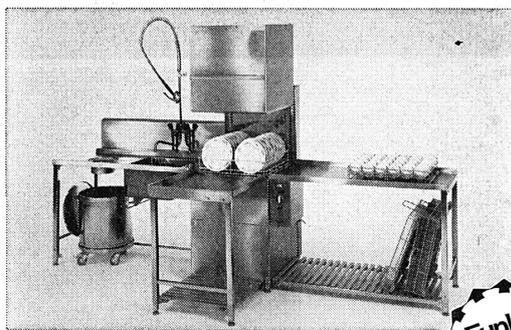
Geschirrspüler

Neu: Das Eintank-Modell Miele G 721 mit der hohen Spülkapazität von 1080 Tellern pro Stunde. Das macht ihn zum Meister seiner Klasse:

5 vorwählbare Spülzeiten von 1 bis 4 Minuten. Rotierendes Intensiv-Spülsystem. Neuartiges Filter-System. Vielseitige Aufstellungsmöglichkeiten bei geringem Platzbedarf. Auto-

matische Haubenöffnung. Große Durchlaufhöhe. Verstellbare Arbeitshöhe. Einfache Installation. Vielseitiges Zubehör.

Bekannt und bewährt: Miele G 18, der Schnell-Geschirrspüler mit Hygiene-Schalter und Frischwasser-Umwälz-System. Miele G 700, der Kombi-Geschirrspüler mit besonderem Programm für Gläser.



Funk-Service

Miele

Postfach 228, Limmatstr. 4, 8958 Spreitenbach 2, Tel. 056/74 01 21
34, Chemin de Mornex, 1000 Lausanne, Tél. 021/23 70 44

COMPTOIR: Halle 27, Stand 2700

ROSENMUND
Kühlzellen



Wir lösen Ihre Kühlprobleme steckerfertig!

Gratis-Dokumentation durch:
ROSENMUND, 4410 LIESTAL
Telefon 061-91 91 55

ROSENMUND
Kühlzellen

21/73



Umweltschutz im Raum

Staubfreie Luft steigert das Wohlbefinden. NILFISK-Gewerbesauger tragen daher zur Arbeitsfreude des Personals viel bei. Sie helfen zudem die Arbeit zu rationalisieren.

NILFISK-Hochleistungs-Apparate arbeiten nach dem Zyklonprinzip und erbringen daher eine hohe und konstante Saugleistung. Sie räumen mit **jedem Schmutz und Staub** rasch und zuverlässig auf.

Vorbildlicher Service ist ein weiterer wichtiger Pluspunkt für die Anschaffung eines NILFISK-Gerätes.

NILFISK-Gewerbe-Sauger sind problemlos, leistungsstark, robust, leise und handlich.

NILFISK

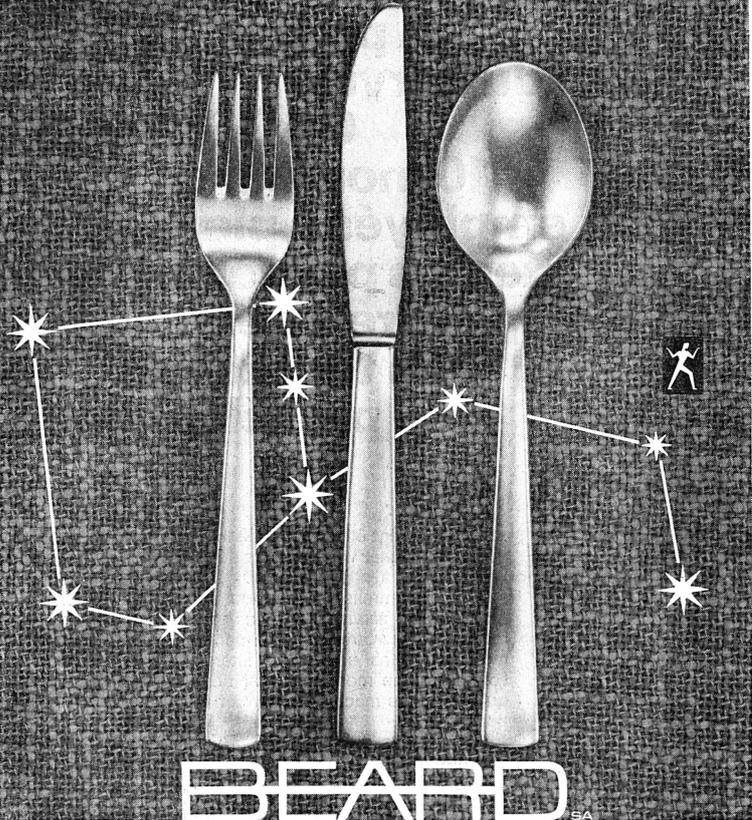
NILFISK AG, 8027 Zürich, Tel.: 01/36 26 66

Verlangen Sie bitte Unterlagen oder den Besuch unserer Industrie-Berater.

Genauere Adresse:

Besuchen Sie uns am Comptoir Suisse, Lausanne vom 8. bis 23. September 1973, Halle 1, Stand 23

constellation



Hotel- und Haushaltbedarf 1820 Montreux ☎ (021) 62 38 62 Telex 24 263
Ausstellungsräume in Zürich, Genf, Locarno, Läden in Montreux und Vevey

Comptoir: Halle 36, Stand 3612

Das neue Tafelbesteck constellation von Beard besitzt 5 hervorragende Eigenschaften:

* unbiegsam * unverwüstlich * praktisch * originell * schön

Der Entscheid für constellation ist die Wahl von Qualität.

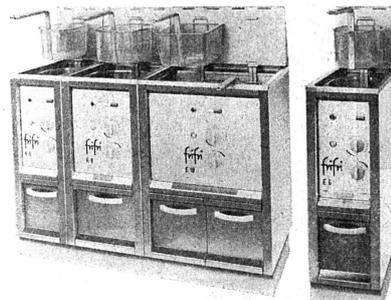
frifri präsentiert frifri



Die Auswahl der Friteusen Frifri ist gross. Sie finden immer das Modell oder die Kombination «nach Mass». Genau was Sie für Ihre Küche wünschen. In jedem Gerät stecken 25 Jahre Erfahrung und Forschungsarbeit. Präzision und höchste Leistung, geringe Raumbeanspruchung, sind bei Frifri selbstverständlich. Problemloses Leeren und Reinigen sowie automatische Ölkühlung auch. Und vieles mehr. Die Olschublade hat einen Extra-Bügelgriff — nie mehr Finger verbrennen.

Diese Einzelheiten — und viele andere — machen den Unterschied: nicht nur Fritüren sondern Frifri-Fritüren. «En Guete!»

1 Jahr Garantie
Kundendienst



Elektro-Friteusen

Eines der 110 Qualitätserzeugnisse von Frifri

frifri

Frifri Küchenapparate ARO AG, CH-2520 La Neuveville, Tel. 038/51 20 91-93

WERBE-WORKSHOP HANS PETER BENZ

**A propos
du Service
GAGGIA:
10 monteurs
employés à plein
temps peuvent
être atteints
en tout temps
par téléphone...**

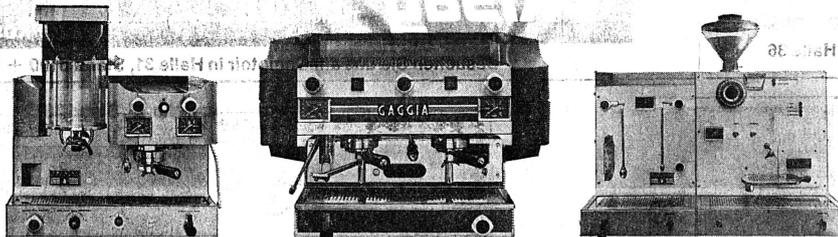


... et ils peuvent être atteints de telle manière qu'ils seront chez vous dans les délais les plus brefs. Grâce à notre ingénieux système de service décentralisé, il importe peu à nos monteurs de service que vous teniez votre restaurant ou votre tea-room dans une ville moyenne, dans une vallée latérale ou au sommet d'une montagne. Car nous savons qu'une bonne machine à café a besoin d'un bon service. Afin que vous puissiez servir à vos clients, sans interruption, un excellent café, veuillez

noter, à tout hasard, les numéros de téléphone que voici:

Supresso SA, Bâle
(siège principal) **061 34 02 85**
Succursale de Zurich **01 39 70 85**
Succursale de Lausanne **021 20 83 58**
Succursale de Genève **022 31 95 96**

Supresso SA (membre du groupe KAISER)
Case postale, 4002 Bâle, tél. 061 34 02 85



GAGGIA présente un grand choix de machines à café de haute qualité – il n'y a aucun doute que vous y trouverez celle qui convient à votre établissement!

GAGGIA

Visitez notre stand 3502, halle 35 au Comptoir Suisse à Lausanne

... der
Schlüssel
zur
Gastlichkeit

Bar
Hotel Ascolago,
Ascona



Innenausbau und
Möbliering
erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

**MÖBEL
FABRIK
GSCHWEND**

neu

**Modern, farbig, unverwüchtlich -
der neue Containerdeckel
von OCHSNER!**

Der Robusto ist farbig: Grau, rot, blau, gelb sind jetzt seine Deckel mit 2 Jahren Garantie! Verlangen Sie die Unterlagen.

Ochsner

J. Ochsner + Cie. AG
Badenerstr. 119 8004 Zürich
Telefon 01-39 81 81

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

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



NCR 5
für die Hotellerie
ermöglicht rationellste Gästebuchhaltung durch

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

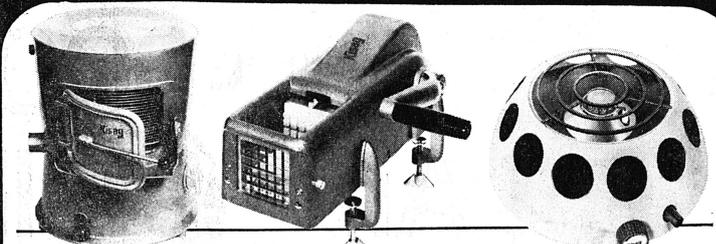
Verlangen Sie bitte unseren ausführlichen Prospekt. Sie werden begeistert sein.



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

Comptoir: Stand 3614, Halle 36

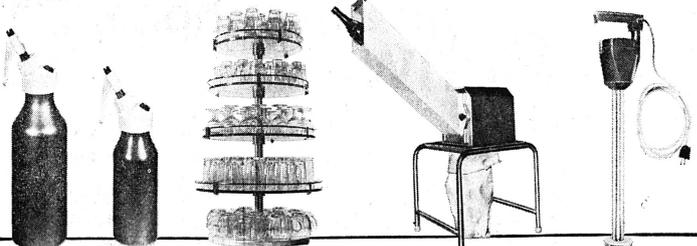
Wir stellen vor:
für jedes Hotel - für jedes Restaurant
Kisag-Qualitäts-Produkte!



5500 Kisag-Kartoffel-Schälmaschine - Fronttür, Zeitschalter, zwei Geschwindigkeiten (zum Schälen und zum Ausschleudern von Salat), wasserdichtes Gehäuse, Leistung 150 kg/Std., rostfrei, 110/220/380 V.

4800 Pommes-frites-Schneider - Absolut unerreichte Leistung. Nichtrostende Aluminiumkonstruktion. Dauerhaft, robust, Messergrößen 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10, 12 x 12 mm.

8300 Kisag-Gasrechaud Feumatic Eine absolute Neuheit! Das Gasrechaud mit automatischer Zündung für höchste Ansprüche. Flamme stufenlos regulierbar. Brenndauer 4-6 Stunden. Sehr moderne Form.



Kisag-Rehmblöser - In Sekunden feinsten, luftigen Schlagrahm. Kein Verlust. Dreifaches Volumen. Rational, wirtschaftlich, sensationell.

Kisag-Boy - der praktische, platzsparende und ordnungsschaffende Gläserständer. Eignet sich für Restaurants, Hotels, Tea-rooms und Bars. Vier verschiedene Größen.

5100 Kisag-Flaschenzertrümmerer - Leistung: über 1000 Flaschen pro Stunde. Elektr. Anschluss, 220 V. Gewicht: 30 kg, daher sehr mobil. Höhe: 120 cm, Breite: 50 cm. Länge: 80 cm.

8203 Kisag-Rührstab - mit ven praktisch unbeschränkten Möglichkeiten. Er ist ausserordentlich leistungsfähig, handlich und bequem. Maximale Eintauchtiefe = 45 cm! Der Kisag-Rührstab wirkt in jedem Kochgefäss direkt.

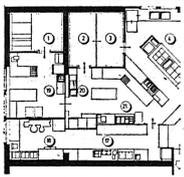


Kisag AG, 4512 Bellach
Telefon 065 2 45 44

**Kisag-Geräte sparen
mehr
als sie kosten!**

Besuchen Sie uns am Comptoir in Halle 31, Stand 3100 + 3132

**Beratung
Planung**



Fabrikation



Installation



**für Grossküchen-Einrichtungen,
Buffet- und Selbstbedienungs-
anlagen hat schmid kühlmöbel
eine grosse Erfahrung**

Seit Jahren planen, bauen und installieren wir individuelle Anlagen. Funktionsfähigkeit und Wirkungsgrad einer Grossküche oder einer Getränkeausgabe hängen weitgehend von der richtigen Planung ab. Küchenplaner und Innenarchitekt bilden ein erfahrenes Team von Fachleuten. Das Gesamtprojekt wird in Zusammenarbeit mit

Architekten oder dem Bauherrn direkt abgewickelt. Unsere Referenzen umfassen bedeutende Bauten wie Mövenpick-Restaurants, Hotel Tschuggen, Swiss-Center London usw. Es lohnt sich, bei Neu- oder Umbauten unseren Rat einzuholen. Unsere Erfahrung ist Ihr Vorteil.

schmid kühlmöbel ag 9320 Arbon
071 46 39 22

Verkaufsbüro Basel-Bern-Luzern:
Schmid Kühlmöbelfabrik AG
4324 Obermumpf (AG)
Tel. 064 63 17 97

Unser Fabrikationsprogramm umfasst:
Grossküchen-Einrichtungen,
Buffet-, Bar- und Officean-
lagen, Gastro-Norm-Kühl-
möbel, Selbstbedienungs-
anlagen für Schwimmbäder,
Ladeneinrichtungen usw.

..... ✂

COUPON HR 5

- Senden Sie uns Ihre ausführliche Dokumentation.
- Name: _____
- Strasse: _____
- Ort: _____



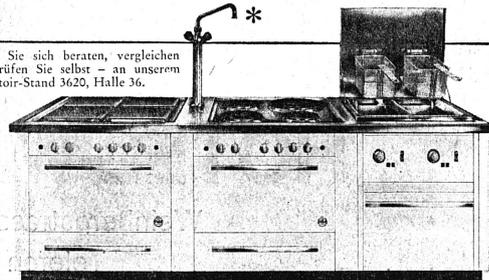
100 Mahlzeiten gleichzeitig

Dies (und — ganz nach Wunsch — noch mehr) ermöglicht Ihnen der Tiba-Restaurantherd in der Tiba-Grossküche — einer individuellen Küche nach Ihren Verhältnissen. Individuell in der Grösse, individuell im Anspruch, und erst noch — dank rationell gebauten Grundelementen — zu sehr günstigen Bedingungen.

Ganz nach Wunsch...

- der Herd:
elektrisch — Holz/Kohle — Oel — oder kombiniert
- oder auch mit Zentralheizungskessel
für gleichzeitige Raumheizung und Heisswasser-Zubereitung
- die Herd-Zusätze:
Bain-marie — Friteuse — Tellerwärmer — Pfannenrost
— oder alles zusammen
- die komplette Grosskücheneinrichtung:
Kühlräume — Rüstische — Spültische — Abstellflächen — Geschirrspülautomaten — Backofen in Sichthöhe — oder noch viel mehr

Lassen Sie sich beraten, vergleichen Sie, prüfen Sie selbst — an unserem Comptoir-Stand 3620, Halle 36.



Tiba AG 4416 Bubendorf Kochherdfabrik Küchenbau Apparatebau Tel. 061/95 22 44

Jahrzehntelange Erfahrung und letzte Erkenntnisse werden bei Tiba ständig neu verwertet. Ein Tiba-Restaurantherd in einer Tiba-Grossküche macht Ihren Betrieb deshalb leistungsfähiger, unabhängiger und beweglicher.

Gelangen Sie bitte an uns, wir senden Ihnen gerne einen detaillierten Vorschlag.

30 000 Angestellte fehlen dem Schweiz. Gastgewerbe

Dies bedeutet:

Lohnkostenexplosion Leistungsabbau
Umsatzeinbussen Betriebsschliessungen

Diese schwerwiegenden Folgen können teilweise vermieden werden.

Die Lösung heisst:

konsequente Arbeitsteilung – optimale Rationalisierung.

Wir haben uns das Ziel gesetzt, Sie von den Wäschesorgen zu befreien.

Deshalb erstellen wir gegenwärtig die modernste Waschanstalt Europas.

Demnächst sind wir in der Lage,

Sie mit gepflegter Leih-Wäsche in bester Qualität zuverlässig und vorteilhaft zu bedienen.

Grosse Vorteile für Sie:

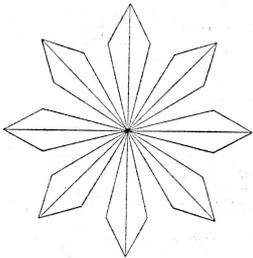
- jederzeit **problemlos** erstklassige Wäsche für Ihre Gäste,
- das bisher in Wäscherei und Lingerie eingesetzte Personal kann künftig besser eingesetzt werden, in Küche, Keller, Service, am Buffet und in den Etagen,
- Investitionen für Wäsche und Waschmaschinen entfallen,
- freiwerdender Raum lässt sich ertragbringend nutzen.

HOTEL-WÄSCHE AG

Weinbergstrasse 149, 8006 Zürich

Telefon 01/26 97 16

Hotelwäscherei auf neuen Wegen



Modernste Waschanstalt Europas

Kooperation ist kein Modewort, sondern ein Gebot der Stunde. Was sich in der Industrie tagtäglich vollzieht, die Ausgliederung von geeigneten Unternehmungsfunktionen (wie etwa Einkauf, Verkaufsförderung und Vertrieb) und deren Delegation an eine zentrale Stelle, muss in vermehrtem Masse auch in der Hotellerie Eingang finden. In vielen Fällen ist zwischen- oder überbetriebliche Zusammenarbeit die einzige Alternative zur unerwünschten Konzentration von Unternehmungen. Rationalisierung durch Zusammenarbeit sind Postulate, die auch der SHV und mit ihm die Hotel-Revue immer wieder verfechten und durchzusetzen versuchen. Am besten Eingang gefunden hat der Kooperationsgedanke bislang auf dem Gebiet der Wäscherei: Prominente Beispiele stellen die Zentralwäscherei Gstaad sowie die von den Zürcher Grosshotels Atlantis, International und Zürich mit der Swissair realisierte Prohotel AG in Kloten dar.

Bauherrschaft:

Hotel-Wäsche AG, Weinbergstrasse 149, 8006 Zürich

Projekt und Bauleitung:

Beat Th. Rutishauser, Architekt, Weinbergstrasse 152, 8006 Zürich (Mitarbeiter W. Brawand, Architekt)

Maschineninstallation und -lieferung:

Provap AG, Murtenstrasse 37, Frauenkappelen.

Schwachstellen

Bekanntlich ist die hotel-eigene Wäscherversorgung mit vielen, schwer lösbaren Problemen verbunden. An erster Stelle steht zweifellos der Personalmangel, in vielen Fällen ist der Maschinenpark überaltert und dementsprechend leistungsfähig, die tatsächlichen Reinigungskosten pro Kilogramm sind in den wenigsten Fällen bekannt, da meist keine Kostenstellenrechnungen geführt werden. Die Unterschiede im Wäschesortiment machen einen Vergleich der Reinigungskosten mit anderen Betrieben zu einem schwierigen Unterfangen; selbst eine moderne und rationell arbeitende Hotelwäscherei arbeitet zwangsläufig mit hohen Kilogrammkosten, wenn das Wäschesortiment zu gross ist. Die Folgerungen aus der geschilderten Problemlage sind schnell gezogen: Rationelle Wäschetchniken können erst mit dem Einsatz moderner Reinigungsautomaten mit einer genügenden Kapazität (ab ungefähr 5 Tonnen pro Tag) verwirklicht werden. Kleine und mittlere Hotelwäschereien mit einer Tagesleistung von 500 und 1000 kg haben somit – selbst durch den Einsatz moderner Ausrüstung und Verbesserung der Arbeitsabläufe – nur beschränkte Rationalisierungsmög-

lichkeiten. (Vgl. dazu das im September erscheinende «Handbuch der Kooperation», herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein). Lösungen stellen die Gründung einer auf kooperativer Basis beruhenden lokalen oder regionalen Hotelzentralwäscherei dar (zwischenbetriebliche Kooperation) oder die Ausgliederung der Betriebsfunktion «Wäscherei» und deren Übertragung an eine spezialisierte Dritt-firma (überbetriebliche Kooperation).

Service

Nicht um zwischenbetriebliche, sondern um überbetriebliche Kooperation geht es im vorliegenden Fall. Im Bestreben, Hotellerie und Gastgewerbe auf dem Wäschesektor echte Rationalisierungsvorteile zu bieten, hat sich die Hotel-Wäsche AG Zürich zum Ziel gesetzt, die modernste Waschanstalt Europas zu schaffen. Langwierige und eingehende Studien haben nun dazu geführt, dass dieses Werk in Samstagern bei Richterswil Ende September mit den Probelaufen beginnen wird und aller Voraussicht nach anfangs November voll in Betrieb genommen werden kann. Die kompromisslose Konzeption, aber auch die Kapazität der Anlagen lassen in der Tat Leistungen erwarten, die in preislicher und qualitativer Hinsicht keinen Vergleich zu scheuen brauchen. Die Initianten der Hotel-Wäsche AG, J. Quiblier und A. Mammelle, sind denn auch überzeugt, Aussergewöhnliches leisten zu können.

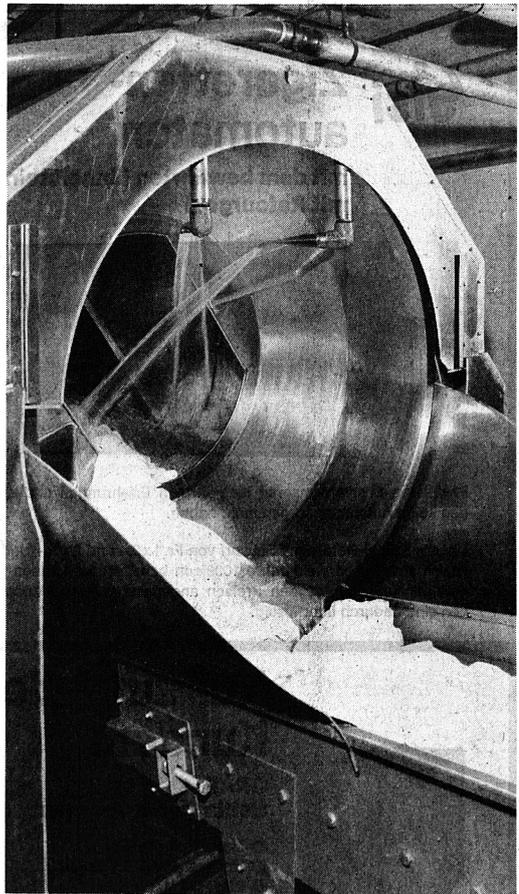
Neue Lage

Eines der Grundprinzipien der Unternehmung besteht darin, dass lediglich betriebseigene und dem Kunden leihweise überlassene – geleaste – Wäsche verarbeitet wird. Dies erlaubt eine optimale Standardisierung des Wäscheprogrammes und eine Vereinfachung der Betriebsabläufe. So entfällt das personal- und zeitintensive Sortieren der Stücke nach Eigentümer. Das Sortiment beschränkt sich auf Flachwäsche und umfasst lediglich 25 Artikel. Im weiteren erfolgt die Lieferung nicht

stapelweise, sondern für Hotels in sogenannten «Gästeinheiten», welche jeweils den Wäschebedarf für eine Person umfassen. Je 18 solcher Sets finden in einem Normcontainer Platz, welcher – nach der Anlieferung per Lastwagen – direkt in die Etage gerollt und die Wäsche zum Wechsel in die Zimmer verteilt werden kann. Der gleiche Container nimmt die Schmutzwäsche auf, welche anschliessend zurück in die Wäscherei gelangt. Der Kunde wird also weitgehend von der Arbeit des Sortierens, Zählens und Umschichtens befreit.

Von Container...

Das Werk in Samstagern – 1,5 Kilometer ab Autobahnanschluss Richterswil – widerspiegelt in seiner ganzen Anlage, sowohl was Bauliches wie auch die Apparaturen betrifft, den Willen zur optimalen Leistungserstellung. Hinter lichtspendende Glasfassaden sind zwei Hochleistungs-Waschstrassen platziert. Vom Lastwagen, welcher auf 2 Ebenen, total 36 Container aufnehmen kann, kommen die Behälter über die Rampe in die Vorsortierung. Jeder Farbe des Containers entspricht ein bestimmtes Waschmaschinenprogramm. Die Wäschestücke werden vorerst noch mechanisch, ab Frühjahr 1974 dann elektronisch gezählt (In der Endphase wird auch die Fakturierung an den elektronisch bewältigten Zählprozess angeschlossen), und gelangen sodann in die Waschmaschine. Die zwei «Stream-Line»-Aggregate (eines pro Waschstrasse) haben zusammen eine Stundenleistung von 800 kg pro Stunde. Die Waschmittelzugabe erfolgt automatisch. Die Durchlaufgeschwindigkeit des Waschgutes wird durch die Neigung der Waschtrommel bestimmt. Das Gegenstromprinzip gewährleistet eine Reduktion von nahezu 50 Prozent der Kosten für Dampf, Wasser und Waschmittel und ist bedeutend umweltfreundlicher. Aus dem Waschtunnel werden die Wäschestücke über ein Förderband in eine Entwässerungs- und Quetschpresse geleitet. Die Quetschrollen dieser Presse bestehen aus rostfreiem Stahl beziehungsweise Gummirollen und bewältigen unterschiedliche Dicken einwandfrei, ohne am Waschgut Schaden zu verursachen.



Personalfreundlich

Das Untergeschoss des nach dem System «Prof. Haller» vorfabrizierten, 14 000 Kubikmeter umfassenden Gebäudes enthält die betriebseigene Trafostation, Räume zur Lagerung und Aufbereitung der Waschemikalien, Garderoben, WC, Duschen, Küche, Aufenthalts- und Liegeraum sowie eine Werkstätte für die Lieferfirma, welche von hier aus den Kundendienst sowohl für die Hotel-Wäsche AG wie auch für andere Kunden versieht. Der grösste Teil des Untergeschosses wird als Lagerraum an Dritte vermietet. Die Wäscherei wird bei vollem Betrieb 28 Personen (inkl. Chauffeurs) beschäftigen, die grösstenteils in der Region rekrutiert werden.

Alter wird Ersatz

Erfahrungsgemäss bildet die bestehende und oft mit teurem Geld individualisiertes Wäsche des Hotels ein Haupthindernis zum Umstellen auf Leasing. Um diesen Einwänden etwas die Spitze zu nehmen, hat die Hotel-Wäsche AG ein recht unauffälliges Signet geschaffen, welches den geleasteten Stücken – die übrigens in Sams-

tagern konfektioniert werden – mit auf die Reise gegeben wird. Dabei soll das im Hotel vorhandene Wäschesortiment nicht ausgespielt haben: Als Ersatzbestand kann es weiterhin Verwendung finden. Auch bei der Konfektionierung der Stücke sind neue Wege beschritten worden. Es finden weder Knöpfe noch Bändel usw. Verwendung.

Neben den erwähnten Gästeinheiten (siehe Kasten mit Preisangaben) bietet die Firma auch Sortimente für Restauration – der Aufbau einer Wäscherei-Kette im In- und Ausland an die Hand genommen werden.

Expansion geplant

Wie erwähnt, beginnen im Werk Samstagern demnächst die Probelaufe. Die Firma rechnet mit einer expansiven Entwicklung der Nachfrage – eine Hoffnung, welche angesichts der genannten Preise nicht unberechtigt erscheint. Sobald die Endkapazität der Wäscherei von 16 Tonnen pro Tag erreicht ist, soll – langfristig gesehen – der Aufbau einer Wäscherei-Kette im In- und Ausland an die Hand genommen werden. GFK

Hotel-Revue Nr. 36 6. September 1973

Gästeinheiten und Waschpreise inkl. Leasing

1. Schweizer Bett

- 2 Leintücher
- 1 Duvelanzug
- 1 Pfülmenanzug
- 1 Badetuch
- 1 Frottetüch
- 1 Lavette

Fr. 5.20

2. Deutsches Bett

- 1 Leintuch
- 1 Duvelanzug
- 1 Pfülmenanzug
- 1 Badetuch
- 1 Frottetüch
- 1 Lavette

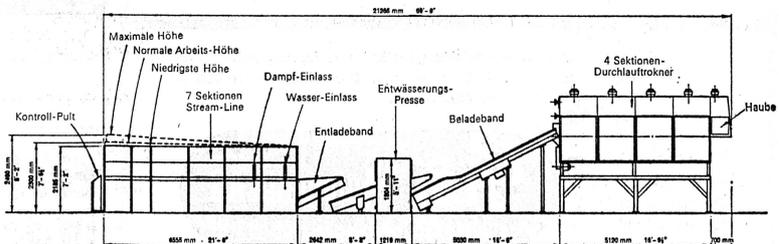
Fr. 4.50

3. Französisches Bett

- 2 Leintücher
- 1 Deckenanzug
- 2 Pfülmenanzüge
- 2 Badetücher
- 2 Frottetücher
- 2 Lavettes

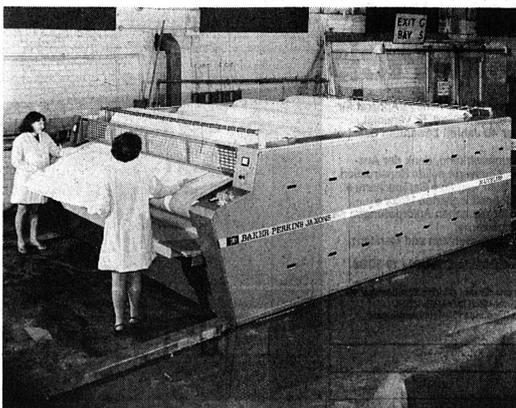
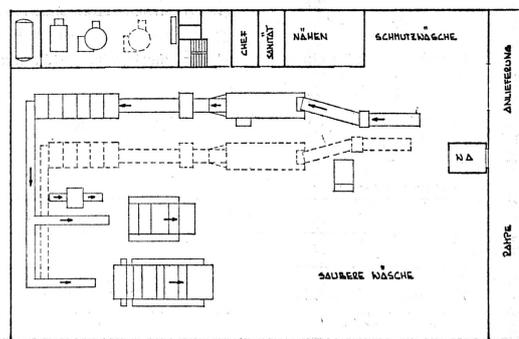
Fr. 8.40

Die Preise verstehen sich für fertig verpackte und ins Haus gelieferte Wäsche und basieren auf einem Kilogrammpreis inklusive Leasing von Fr. 1.80.



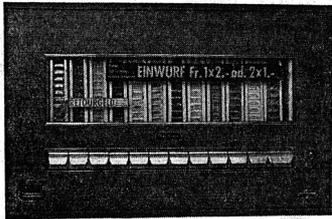
... zum Container

Aus der Presse gelangt das Waschgut in den «Ortex»-Sechs-Sektionen-Trockner, welcher mit Dampf geheizt wird. Nächste Station bildet die «Tru-Feed»-Manglein-gabemaschine, welche dafür sorgt, dass die Wäschestücke in glattem Zustand in die Mangel gelangt. Diese – eine «Matchless»-Vierrollen-Bügelmaschine, leitet die Stücke in die «Capshare»-Faltmaschine, aus welcher die Leintücher fein gefaltet herauskommen und vom Personal wieder zu Gästeinheiten zusammengetragen werden können. Diese werden wiederum in die markierten Container gelegt, welche über die gleiche Rampe in den Camion verladen werden können. Zur weiteren Ausrüstung gehören eine «Spencer»-Waschmaschine zur Verarbeitung von «Problemwäsche», eine Serviett- und eine Frottierröschefaltmaschine.



Gisi Zigaretten-automaten

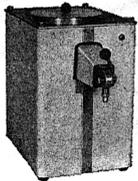
mit dem bewährten Einheitseinwurf mit Retourgeld



Profitieren Sie von unseren langjährigen Erfahrungen und auch Sie werden keine Automaten Sorgen mehr haben.

Unsere Stapel-Geräte mit Einwurf von Fr. 1x2.- und 2x1.- (und Retourgeld) haben sich schon viele Jahre 1000fach bewährt und können jederzeit den heutigen und kommenden Preisen angepasst werden. Automatenpackungen sind dadurch überflüssig.

Nur zufriedene Kunden!



GRAF Schlagsahne-Automat

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

Mit dem FUJI-Mikrowellen-Herd

hat die Zukunft in der Küche schon begonnen

In Sekundenschnelle können Sie jetzt ein komplettes Menü servieren



... von morgens bis abends warme Küche ...

FUJI – einer der grössten Elektrokonzerne dieser Erde

- Ausführliches Angebot kostenlos
- Service in der ganzen Schweiz
- Personalsparnis in gewerblichen Küchen

Alle Gisi-Produkte günstig im Preis, angenehme Konditionen. Bitte verlangen Sie eine unverbindliche Offerte oder Vorführung.

Ferner liefern wir:

- Warenautomaten
- Fussballspiele
- Gläserstapler



Bitte verlangen Sie eine unverbindliche Offerte oder Vorführung über:

- | | |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Zigarettenautomat | <input type="checkbox"/> Gläserstapler |
| <input type="checkbox"/> Mikrowellenherd | <input type="checkbox"/> Rahmautomat |
| <input type="checkbox"/> Fussballspiel | <input type="checkbox"/> Warenautomaten |

Adresse: _____

Bitte Gewünschtes ankreuzen

HR

OFA 51399003

Stosszeiten für Gläser

fröhliche Gäste – erst drei, dann dreissig, dann dreimal dreissig – und eine MEIKO-Gläserspülmaschine, die zuverlässig dafür sorgt, dass das so weitergehen kann.



Es ist kein Zufall, dass schon über 30000 kritische Gastbetriebe MEIKO gewählt haben. Informieren auch Sie sich darüber, was es mit MEIKO-Maschinen, mit MEIKO-Beratung,-Planung und-Service auf sich hat.

J. Kobelt AG Industriestrasse 9 8117 Fällanden Tel. 01 89 66 11

Wir möchten uns eingehend aber vollkommen unverbindlich informieren. Bitte senden Sie uns gratis Unterlagen über:

- Gläserspülmaschinen
- Kombi-Waschautomat mit Umschaltung für Casserolen und Küchengerätschaft

MEIKO KOBELT

- Beschriftungsautomaten für ca. Gedecks
- Ihr Beratungs- und Planungsdienst soll sich bitte mit uns in Verbindung setzen

Anschrift: _____

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Servicestellen in Zürich, Basel, Bern, Luzern, St. Gallen, Interlaken, Locarno, Davos, Brig, Fribourg

Provap übernimmt Verantwortung im neuen Werk der Hotelwäsche AG in Richterswil für die gesamte Planung – bis ins Detail für sämtliche Maschinen – die leistungsfähigsten für die Personalschulung – bis alles klappt für den perfekten Service – jederzeit



Plant und realisiert komplette Wäschereien
Provap AG, 3202 Frauenkappelen, 031 501255

Ein RIESE in der Leistung - ein ZWERG im Preis

Ist der Silectro Staubsauger 10, der richtige Apparat für maximal beanspruchte Teppichbeläge. Er vereint alle Vorteile der seit über 40 Jahren bewährten Silectro Industriestaubsauger:

- Wirksamste Grundreinigungswirkung, dank der Ausrüstung mit Turbodüse
- Aeusserst solide Konstruktion bei niedrigem Gewicht
- Sehr wenig Geräusch
- Höchster Schutz durch doppelt isolierten Motor
- Der ideale Staubsauger für die hohen Anforderungen an die Bodenpflege im Gastgewerbe.

Ihr Lieferant von Reinigungsmaschinen und Geräten:

SILECTRO, 8103 Unterengstringen, Tel. 01 / 7 30 88

Wir interessieren uns für den Silectro Staubsauger 10 und erwarten unverbindlich Ihre Unterlagen.
HR Wir haben zudem folgendes Reinigungsproblem:

Name, Postleitzahl, Ort: _____



Silectro
Staubsauger 10

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr



In *Davos*

sind für Sie noch folgende Stellen frei:

- 1 Sekretärin
- 1 Oberkellner
- Patissier (Konditor)
- Barmaid
(einmal Hotelbar sowie
zweimal Passanten-Bar)
- Chef de rang
(Passanten-Restaurant)
- Bonkontrolleuse

CRESTA HOTELS

5 Hotels in zentraler Lage, 400 Betten,
2 Swimming-pools, Sauna, Solarium, Bars,
Panorama-Café-Restaurant.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung, Tel. (083) 3 55 24.

6317



Hotel mit 120 Betten, Spezialitätenrestaurant
Dancing, Bar

Wir suchen in Jahresstelle mit Eintritt nach Ueber-
einkunft selbständige und sprachkundige

Sekretärin

für Empfang, Korrespondenz und Gästebuchhaltung.

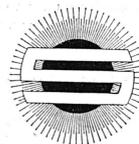
Einer tüchtigen Mitarbeiterin bieten wir einen sehr
hohen Lohn, gute freie Unterkunft und Verpflegung,
angenehme Arbeitsbedingungen in einem netten Betriebs-
klima.

Offerten sind zu richten an Max Looser,
Hotel Sternen, 9657 Unterwasser, Tel. (074) 5 24 24.

6323



The place to go!



Neues Erstklasshotel
Erstklasshotel
(Eröffnung Winter 1971/72)
250 Betten / Hallenbad / Sauna / Fitness-
Center / Dancing «Go-in» / Snack / Tea-
room / Rôtisserie

Sunstar Hotel, 3818 Grindelwald

Membre de la chaîne des Rôtisseurs

sucht für lange Wintersaison oder im durchgehenden Engagement bis anfangs
Oktober 1974;

Réception: Sekretärin/Korrespondentin
Deutsch, Französisch, Englisch, mit Hotelerfahrung

Küche: Chefs de partie
(Saucier, Entremetteur, Tournant)
Commis de cuisine
Snack-Koch (Köchin)
Praktikant(in)
Lehrling

Saal: Winebutler
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Praktikant(in)
Lehrling/Lehrtochter

Rôtisserie: Restaurationskellner/-töchter

**Tea-room/
Snack-Bar:** Snack-Hostess
Serviertöchter auch Anfängerinnen

**Dancing
«Go-in»:** Dancingkellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an Sunstar Hotel, 3818 Grindelwald,
Tel. (036) 53 17 17.

5790

Hotel Schweizerhof

sucht

**Chef garde-manger
Commis de cuisine
Küchenbursche**

Eintritt baldmöglichst. Schweizer oder Ausweis B.

Offerten an die Direktion, Tel. (061) 22 28 33

6262

**Hotel-Restaurant
Weisses Kreuz
3800 Interlaken**

sucht für sein Spezialitäten-Restaurant

Serviertochter oder Kellner

Eintritt: 1. November 1973.

Telefonieren oder schreiben Sie uns.
Tel. Nr. (036) 22 59 51
R. Bieri

6259

Erstklasshotel in Zürich

sucht

**Direktor oder
Direktions-Ehepaar**

Für dynamische Fachleute des Restaurantsektors
mit gründlicher Hotelerfahrung sehr günstige Bedin-
gungen.

Offerten unter Chiffre 6258 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Nach Zermatt gesucht

2 Köche

für Winter- und Sommer-Saison durchgehend (10
Monate)

Anfragen sind zu richten an J. Schöb

Hotel-Restaurant Burgener

Tel. 028/7 72 57

6241

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

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

NEUERÖFFNUNG

Restaurant Burghof, Zürich

Möchten Sie mithelfen, unseren neuen Restaurationsbetrieb in Zürich Wipkingen zu eröffnen, dann melden Sie sich!

Wir suchen auf 1. Oktober 1973:

- Köche**
- Hilfskoch**
- Kochlehrling**
- Serviertöchter**
- Serviceaushilfen**
- Buffetpersonal**
- Buffetaushilfen**
- Küchenburschen**
- Officepersonal**
- sowie eine tüchtige **Gerantenaushilfe**

Wir bieten geregelte Freizeit und fortschrittliche Konditionen.

Bitte telefonieren oder schreiben Sie uns!

Heinz Witschi, Zweierstr. 136, 8003 Zürich, Tel. (01) 35 05 70 (12-18 Uhr).

OFA 67719024



HOTEL BAUR AU LAC

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

- Telefon-Zentrale:** **Telefonistin**
- Etage:** **I. Etagegouvernante** (Etagen-Generalgouvernante)
Etagenportier
Hilfzimmermädchen
- Küche:** **Chef der Personalküche**
Chef entremétier
Commis de cuisine
- Economat:** **Gouvernante**
- Handwerker:** **Betriebs-Elektriker**

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

Sehr gute Bedingungen, geregelte Freizeit, zeitgemässe Sozialleistungen, angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch mit Kost und Logis.

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

6226

Gesucht in gutrenommierten Night-Club in der Zürcher City

Chef de service

Gutbezahlte, verantwortungsvolle Dauerstelle.

Anfragen unter Chiffre 6290 Hotel-Revue, 3001 Bern

Hotel Stanserhof, Stans

Wir suchen per Anfang November oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

- Köchin oder Jungkoch**
- Office-Hausbursche** (Ausländerhepaaar)
- Office**
- Lingerietochter**

Guter Lohn, freie Kost und Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre Anfrage
Fam. Max Rogger, Tel. 041/61 41 22

6284



Haben Sie Lust, in einem modernen, lebhaften Betrieb mitzuarbeiten? Wenn ja - dann sind Sie die

Serviertochter

die wir per 1. Oktober oder nach Uebereinkunft suchen. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung, damit wir Ihnen nähere Auskunft geben können.

Alex Brunner, Hotel Ochsensch, Gossau, Tel. (071) 85 25 31.

P 33-12037

Holiday Inn® and MÖVENPICK

Erfolgreich und glücklich haben wir nun die ersten 5 Monate seit der Eröffnung unseres Hotels hinter uns gebracht.

Damit wir jedoch unsere internationalen Gäste noch besser bedienen und noch mehr verwöhnen können, suchen wir weitere einsatzfreudige Mitarbeiter. Wenn Sie Freude an einem modernen, lebhaften und manchmal sogar turbulenten Hotelbetrieb haben, dann überlegen Sie nicht lange, melden Sie sich bei uns! Wir suchen

- Telefonistin** (wenn möglich PTT-Lehre)
- Commis de cuisine**
- Service-Hostess** (kann auch angelernt werden)
- Service-Steward**
- Commis de bar**
- Front Office Hostess**
- Buchhaltungsassistent** (mit Hotelerfahrung)
- Chauffeur**

Als Mitglied der grössten Hotelkette der Welt und zugleich Mitglied des bekanntesten Restaurant-Unternehmens der Schweiz bietet Ihnen unser Hotel viele Weiterbildungsmöglichkeiten. Sie können kostenlos unsere internen Kurse besuchen, d. h. dass Sie zugleich auch beruflich weiterkommen können. Vielleicht wollen Sie später in einem anderen HOLIDAY INN oder MÖVENPICK arbeiten! Möglichkeiten dazu gibt es auf der ganzen Welt! Was bieten wir unseren Mitarbeitern noch? Geregelte Arbeitszeit. Sie finden ein angenehmes Betriebsklima und selbstverständlich hohe Entlohnung.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns ganz einfach an. Unser Personalchef gibt Ihnen gerne unverbindlich Auskunft.



HOLIDAY INN AND MÖVENPICK
H. R. Laager oder E. Messerli
Walter-Mittelholzer-Strasse 8
8152 Opikon-Glattbrugg
Tel. (01) 810 43 26

P 44-61



sucht für die Wintersaison 1973/74, eventuell in Jahresstelle, tüchtige

Barmaid und Barlehrtochter

Eintritt 1. November 1973 oder nach Vereinbarung.

Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind an die Direktion zu richten.
Telefon (085) 9 31 12.

6216

Le Richemond, 1201 Genève

cherche pour entrée immédiate au à convenir

- chef de partie tournant**
- 2ème chef pâtissier**
- commis pâtissier**

Faire offre complète au bureau du personnel.

6200

Als Mitarbeiter in unseren Selbstbedienungs-Restaurants schätzen Sie sicher eine geregelte Arbeitszeit!

Für unser Selbstbedienungs-Restaurant in Engelberg suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft einen

Koch

eventuell

Hilfskoch

Wir bieten Ihnen eine gutbezahlte Dauerstelle mit vorzüglichen Sozialleistungen. Ein günstiges Personalzimmer steht zur Verfügung.

Interessenten erreichen uns unter Chiffre Q 25-51114 an Publicitas, 6002 Luzern.

Gesucht per sofort

Alleinkoch

in Hotel-Restaurationsbetrieb im Seeland.

Interessante Verdienstmöglichkeiten.

Kurzofferten erbeten an Chiffre OFA 1189 A, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4001 Basel.

Kaderpersonal für das grösste Hotel der Schweiz

Die Fähigkeit zur Begeisterung, Einfühlungsvermögen und Durchschlagskraft sind die besonderen Merkmale von Kaderleuten für das Hotel Nova-Park.

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft einen

Income-Kassier

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

Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung vertraulich behandelt.

74C

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 542221



Kochen im Kursaal Eine verlockende Aufgabe.

Wir suchen einen versierten **erfahrenen Koch**

der selbständige Arbeit schätzt und sich in allen Küchenbereichen auskennt. Wir bieten eine gute Stellung in einer renommierten Küche.

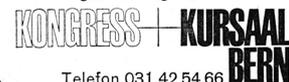
Wir geben auch einem jungen

Commis de cuisine

Gelegenheit, seine Kenntnisse zu erweitern und die Atmosphäre einer grossen Küche richtig kennenzulernen.

Beide Stellen sind ab sofort oder nach Uebereinkunft zu besetzen (Jahresstellen). Telefonieren Sie unserem Küchenchef Sven Kundert.

Er gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.



Telefon 031 42 54 66

736

Stellenangebote Offres d'emploi



Hotel Lenzerhorn Lenzerheide

sucht in die Tgamona-Bar und Spezialitäten-Restaurant

2 Serviertöchter

wenn möglich mit Barkenntnissen.

Eintritt: September oder 1. Dezember.

Offerten an:

Paul Bossi, Telefon (081) 34 11 05.

6306

Lausanne

Für unsere erstklassige neue Hotel-Bar mit internationaler Kundschaft (auch auswärtige Gäste) suchen wir

eine freundliche

Barmaid

oder einen

Barman

Eintritt ab sofort. Sehr interessante Jahresstelle.

Wir erwarten gute Ausbildung sowie Sprachkenntnisse und bitten ausführliche Offerte mit Foto unter Chiffre 6268 an Hotel-Revue, 3001 Bern, zu senden.

6266

Hotel Segnes & Post 7018 Flims-Waldhaus

sucht für kommende Wintersaison, ab 1. Dezember 1973

- Office-Gouvernante**
- Saaitochter oder Kellner**
- Patissier**
- Commis de cuisine**

Offerten sind erbeten an A. Klainguti.

6308



Suchen Sie einen neuen Aufgabenbereich als

Küchenchef

(auch interessant für guten Chef de partie).

Wir verlangen:

- Führung einer kleinen Brigade
- Menu- und Verkaufsplanung
- Initiative und Berufsfreude

Wir bieten:

- fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- selbständigen Aufgabenbereich
- Saison- oder Jahresstelle mit interessanter Entlohnung

Meier Hans, zurzeit Dir. Hotel Kreuz, 3001 Bern, freut sich, Sie eingehend orientieren zu dürfen.
Telefon (031) 22 11 62.

6307

Hotel Müller, Pontresina

sucht für lange Wintersaison:

Sekretärin

für Empfang, Kasse (Sweda), Korrespondenz usw.

Chef garde-manger / Tournant Entremétier

Chef de rang

sprachenkundig

Demi-chef de rang

Für Restaurant Arvenstübli:

Restaurationsstochter

(selbständig und tüchtig)

Engagement für anschließende Sommersaison möglich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

H. Bieri, Dir., Hotel Müller,
7504 Pontresina.
Tel. 082/6 63 41

6269

Hotel im Tessin sucht in Jahresstelle

Maincourantier(ère) Sekretär(in)

sprachenkundig, NCR 42.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 6232 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

HEGGIDORN

Gesucht in gutgehenden Landgasthof, evtl. in Jahresstelle

Koch Buffettochter

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Kost und Logis im Hause.

Offerten erbeten an Familie E. Stalder,

Hotel Heggidorn 3202 Frauenkappelen

Telefon (031) 95 03 37.

6320

Ich möchte
in einer internationalen
Hotelkette arbeiten und das Hotel in
Son Servera Mallorca als

Direktor
(evtl. als Direktionshepaa) leiten.

Dieses Hotel muss mindestens über 400 Betten
verfügen sowie Restaurants, Konferenzräume,
Bars, Hallenbad, Säunghelennis, Minigolf usw.

Ich möchte
in Jahresstelle arbeiten
und für meine geleistete Arbeit
gut honoriert werden, indem ich umsatz-
und gewinnbeteiligt bin.

Wir verlangen:
gründliche Ausbildung in allen Sparten der Hotellerie.
Beherrschung der spanischen Sprache in Wort
und Schrift,
gute Kenntnisse in Französisch, Englisch und
Deutsch,
Besitz des spanischen Patentes,
Hotelerfahrung in Spanien,
Mindestalter 35 Jahre,
Organisationstalent und Fähigkeiten,
einem grossen Personalstab vorzustehen,
Beziehungen zu whole salers und
Chartergesellschaften.

Offerten mit allen Unterlagen, Bild, Lebenslauf,
Handschriftprobe, Referenzenliste an:

**ORGANISATION EUROTEL
SCHWEIZ AG**
Technische Generaldirektion
Steffisburgstr. 1
3600 THUN / SCHWEIZ

Palace Hotel, Mürren

sucht für Wintersaison

Loge: **Nachtportier**

Service: **Winebutler
Chef de rang
Commis de rang**

Küche: **Chef pâtissier
Casseroliers
Küchenbursche
Küchenmädchen**

Etage: **Etagen-Gouvernante
Personalzimmermädchen**

Offerten mit Foto und Zeugnissen an

Fritz Ritter, Dir. Palace Hotel 3825 Mürren,
Tel. (036) 55 24 24

6272

Gesucht in führenden Restaurationsbetrieb in gut be-
zahlte Jahresstelle

Serviertochter

(Restauration)

Commis de rang

(Restaurant français)

Eintritt nach Uebereinkunft

Offerten an H. Reiss

Restaurant Du Théâtre 3000 Bern

6236



sucht nach Uebereinkunft

- Chef de partie**
- Chef pâtissier**
- Commis de cuisine**
- Buffettochter**

P. Halter, Limmatquai 42
8001 Zürich
Tel. 01/47 95 90

6230



Hotel EXCELSIOR Arosa

Für unsere Hotelbar, mit Hallebetreuung, suchen wir
auf kommende Wintersaison sprachenkundige und
qualifizierte

Barmaid

mit angenehmem Umgang in der Betreuung unserer
internationalen Kundschaft.

Ausführliche Offerten mit Bild sind erbeten an die
Direktion.

6292



sucht

Chef de réception

Saison- oder Jahresstelle, mit Eintritt per anfangs
November 1973.

Schriftliche Bewerbung mit Angabe bisheriger Tätig-
keit, Gehaltsansprüchen und unter Beilage von Zeug-
niskopien sowie Foto sind zu richten an
Dir. A. Flühler.

6330



Crystal Hotel

In modernem Erstklasshotel in ST. MORITZ ist die Stelle des

Chef de réception

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

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

6315



Restaurants + Tea-room
8001 Zürich, Sihlstrasse 26
Zwischen Jelmoli-Parkgarage und Mode-Spengler

Eröffnung am 1. November 1973.
Ein junges, fröhliches Lokal mit einem fröhlichen Team sucht Sie als neue, fröhliche

Service-Angestellte

(evtl. auch Jahresbewilligung für Ausländerin).

Da unser Betrieb während des Umbaus geschlossen ist, erreichen Sie mich oder Herrn Meierhans am besten unter Telefon (01) 23 89 90 zwischen 7 und 17 Uhr, oder Sie treffen uns im Baubüro 3. Stock.

Ihr neuer
(und natürlich meistens auch fröhlicher) Chef
Heinz Hillt

6289

Tenne, Zermatt

sucht für lange Wintersaison 1973/74

**Zimmermädchen
Commis de cuisine**

Offerten mit Foto, Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an Hostellerie Tenne, 3920 Zermatt, Telefon (028) 7 78 23.

6337

Hotel Bristol in Davos

sucht für lange Wintersaison:

- Sekretär(in)**
NCR-kundig
- Saucier**
- Entremetier**
- Commis**
- Saaltochter oder Kellner**
- Zimmermädchen**
- Portier**

Offerten mit Unterlagen erbeten an Frau M. Bieri, Hotel Bristol, 7270 Davos.

6345

Wanted!

**Serviertochter oder
Kellner**

in ein rustikal, geschmackvoll eingerichtetes Snack Restaurant.

Sie verdienen sehr gut und Ihre Arbeitszeit ist geregelt. Auf Wunsch steht ein freundliches, möbliertes Zimmer zur Verfügung. Setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung, damit wir einen Treff vereinbaren können.

Snack Restaurant - Hotel Garni



Oberburgstrasse 13, 3400 Burgdorf
Tel. 034 2 54 18

P 09-224

Erstklasshotel in Zürich hat den Posten eines

Sales-Managers

zu vergeben.

Wir suchen:
gut präsentierende, sprachgewandte und branchenkundige Persönlichkeit.

Wir legen besonderen Wert auf persönliches Format, Gewandtheit im Umgang und insbesondere eigene Initiative und Einsatzfreudigkeit.

Wir bieten:
einen interessanten und verantwortungsvollen Posten mit entsprechendem Salär und angenehmes Betriebsklima in jungem Arbeitsteam.

Offerten unter Chiffre 4538 an Mosse-Annoncen AG, 8023 Zürich.



**Hotel Rosatsch
Pontresina, Engadin**

(7 km von St. Moritz entfernt, WELTMEISTERSCHAFTSWINTER!)
70 Hotelbetten, Restaurant Bündnerstube, Restaurant und BAR Stüv'Alva

Wir suchen für lange Wintersaison vom November/Dezember bis Ende April:

Büro: Sekretär/Réceptionist
Unser jetziger, erster Sekretär verlässt uns im Frühjahr 1974. Wir suchen deshalb einen Nachfolger, der sich für eine Anstellung für mehrere Saisons interessiert. Aufgabenkreis, nach gründlicher Einarbeitung während dieser Wintersaison: Führen der Maincourante, tägliche Abrechnungen mit den Restaurants und Bar usw., Lohnbuchhaltung, Lieferantenkontrolle, Küchenrenditeberechnung sowie allgemeine Büro- und Réceptionsarbeiten. Nötige Kenntnisse: Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, wenn möglich Italienisch, Schreibmaschinenschreiben.

Nachtportier
Aufgaben: Telefondienst bei Nacht, Kontrolle der Gäste. Für diese Arbeit suchen wir einen Studenten mit viel Verantwortungsgefühl.

Service: Serviertöchter
für die beiden Restaurants Stüv'Alva und Bündnerstube
Serviertöchter
für den Saal (für Saal suchen wir nur Halbpension)

Barmaid
für Hotelbar, verbunden mit Hallenservice und Getränkeausgabe für die Stüv'Alva

Servicelehrer
Fröhliche, anständige und aufmerksame Serviertöchter sind uns am willkommensten.

Küche: Partieköche
(Saucier, Garde-manger, Entremetier)

Wachekoch
Patissier
Kochlehrling

Office: Hilfgouvernante
für Frühstücksküche, Blumenpflege, Mithilfe in der Lingerie und Ablösungen

Etage: Hausbursche/Portier/Chauffeur
Zimmermädchen

Lingerie: Lingeriemädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Fam. H. P. Albrecht.

6025



Wir sind ein junges Team und suchen zur Ergänzung unserer Brigade folgendes Personal mit Stellenantritt 1. Dezember 1973 für lange Wintersaison oder in Jahresstelle:

- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Pizzaio**
- Restaurationskellner**
- Buffetbursche/-tochter**
- Office-Küchenbursche**

Bitte senden Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion Restaurant Piz Paz, 3800 Interlaken, Postfach 164.

6044

Gut ausgewiesener, initiativer Fachkraft ist Gelegenheit geboten, die

Gérance

eines gepflegten Klein-Hotels mit Spezialitäten-Restaurant zu übernehmen.

Ihre handschriftliche Offerte mit neuer Foto und den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an Chiffre 6219 Hotel-Revue, 3001 Bern.

6219

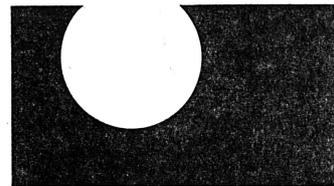
Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

**Köchin oder Jungkoch
und Küchenmädchen**

auf sehr schönen, neuen Landgasthof am Rhein, beim Kraftwerk Egglisau.

Auf Ihren Anruf freut sich
Fam. Richner, Tel. 01/96 69 17

6238



Planen Sie Ihre Wintersaison mit uns in einem fröhlichen, modern geführten Hotel. Wir suchen Leute, die ihre Aufgaben mit dem Können und dem Stolz eines richtigen Professionals erfüllen.

Wir suchen Ihre Mitarbeit als

1. Barmaid / 1. Barman

Winebutler (deutschsprachig)

Nachtportier

Gälterin / Stopferin

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.

**Arosa Kulm Hotel
7050 Arosa**

Telefon (081) 31 15 61



6275



**Grand Hôtel du Parc
1884 Villars-sur-Ollon**

cherche à partir du 15 décembre pour saison d'hiver et d'été (contrat de 9 mois), pour sa taverne, restaurant à la carte (60 places)

1 chef tavernier

Nous demandons à ce futur collaborateur des connaissances approfondies du service pour les flambages, découpages, préparations de divers grillades ainsi que connaissance des langues.

Faire offres écrites avec copies de certificats, curriculum vitae et photographie.

6162



Der «Goldene Löwe» in Oberaach wurde umgebaut und vollständig renoviert. Jetzt präsentiert er wieder wie anno dazumal, als dieses stolze Gebäude noch Landvogtei war.

Heute ist der «Goldene Löwe» das wohl prachtvollste historische Gasthaus weit und breit, mit Spezialitäten-Restaurant, Taverne, Grill, Dancing, Bar und altherwürdigen attraktiven Sälen für grössere und kleinere Gesellschafts-Anlässe.

Wir suchen per Mitte/Ende September oder nach Uebereinkunft:

Für das Speiserestaurant

- Koch**
- Serviertochter**

Für die Taverne (nur abends geöffnet)

- Serviertochter**
- Kellner**

Gut ausgewiesenen Interessenten (auch junge Ehepaare angenehm) bieten sich ausbaufähige Stellen. Sehr schöne Wohnung wird vermittelt.

Ihre Offerte richten Sie bitte an Werner O. Eng, Propr., Historisches Gasthaus zum «Goldenen Löwen», 8587 Oberaach-Amriswil, Tel. 071/69 14 10 oder 69 11 22.

6299

Hotel Steffani, 7500 St. Moritz

Wir suchen zum Eintritt nach Uebereinkunft:

- Restaurant: **Restaurationsstöchter**
Kellner
Buffet-Tochter
-Bursche
- Küche: **Chef de Grill**
Chef de partie
Commis de cuisine
- Cafeteria: **Leiterin**
Cafeteria-Mädchen
Cafeteria-Bursche
- Loge: **Hilfs-Barmaid**
Barcommis
Dancingkellner
- Dancing: **Nachtportier**
- Economat: **Gouvernante**
Hilfsgouvernante

Wir bieten Ihnen in unserem lebhaften Jahresbetrieb gute Unterkunft und angemessenen Lohn.

Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen mit Lohnansprüchen an
Moritz Märky, Hotel Steffani, 7500 St. Moritz.

6302

Valbella-Lenzerheide Hotel Waldhaus am See

Folgende Stellen werden auf 1. Dezember in Jahresstelle vakant:

- Küche: **Chef saucier**
Commis de garde
Kochlehrling
- Restaurant: **Restaurationsstöchter**
Restaurationskellner
Commis de Restaurant
- Saal: **Chef de service**
Commis de salle
- Etagen: **Zimmermädchen**
Portier
mit Fahrbewilligung
- Night-Club: **Barmaid**
(ab sofort)
Barman
Barpraktikantin

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

6304

Nous cherchons

directeur d'hôtel ou couple

capable de gérer de façon indépendante un hôtel de premier ordre, de moyenne importance, situé sur la Riviera vaudoise.

La préférence sera donnée à personne expérimentée dans les différentes branches de l'hôtellerie.

Veuillez adresser vos offres complètes sous chiffre 932-424/40 à Publicitas, 1002 Lausanne.

RÉMUNÉRATION EXCEPTIONNELLEMENT ÉLEVÉE POUR PERSONNES EXPÉRIMENTÉES

Nous cherchons pour une très grande propriété du bassin lémanique

intendant-maître d'hôtel

qui sera chargé des tâches générales d'organisation et de réception, ainsi que de la surveillance du personnel de maison; connaissance de l'anglais souhaitée,

cuisinière très qualifiée

à même d'assurer des responsabilités et pouvant justifier d'une expérience de plusieurs années.

Les conditions de travail et prestations sociales sont à l'avant-garde. Logements à disposition.

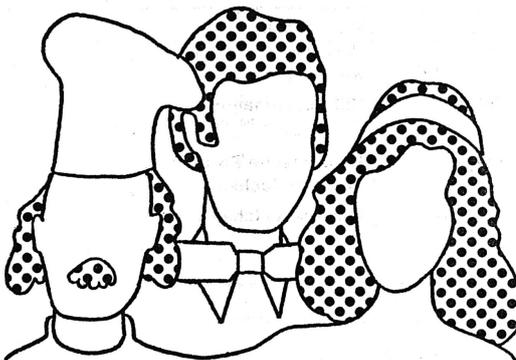
Les offres de service, accompagnées de références de tout premier ordre, sont à adresser sous chiffre PR 902661 à Publicitas, 1002 Lausanne.



Jungkoch und Serviertochter

Mithilfe in kleiner Brigade, Restaurations- und Saalservice.

6002



Le nouveau

Eurotel Les Diablerets

cherche pour la saison d'hiver 1973/74 les collaborateurs suivants:

- bureau: **1 secrétaire**
réceptionnistes
stagiaire
portier de nuit
- étage: **1 gouvernante générale**
1 aide-gouvernante/nurse
femmes de chambre
aide-femmes de chambre
- service: **1 maître d'hôtel**
barmails
sommeliers
commis
stagiaires
volontaires
- cuisine: **1 sous-chef**
commis de cuisine
- loge: **portiers, chasseurs-bagagistes**
- divers: **garçons de maison**
tournants
1 responsable piscine

Les offres sont à adresser à la direction de l'EUROTEL Les Diablerets, avec curriculum vitae, photos, prétentions de salaire.

6006

Berghaus Nagiens 7017 Flims-Dorf/ Graubünden

Treffpunkt der Sportwelt in der «Weissen Arena» Flims-Lax mit 100 Betten und modernstem Selbstbedienungsrestaurant, sucht auf Wintersaison 1973/74

Koch Kassierin Buffetochter

Kost und Logis im Hause. Hoher Verdienst. Gratis-Skifitabonnemente.

Schreiben Sie uns oder noch besser rufen Sie uns gleich an.

Familie Widmer-Jegi (081) 39 12 95 oder 39 21 57

6286



sucht

- Aide-Gouvernante**
- Saucier-Rôtisseur**
- Chef entremetier**
- Commis tournant**
- Commis garde-manger**
- 2. Concierge**
- Etagenportier**
sprachenkundig

erbeten an die Direktion Kurhotel Valmont, 1823 Gilon s/Montreux, Telefon (021) 61 38 02, intern 500 oder 502.

6237



Für die kommende Wintersaison, Dezember 1973 bis zirka Mitte April 1974, suchen wir noch folgendes qualifiziertes Personal:

- Büro: **Nachtsekretär**
- Loge: **Telefonist**
- Etage: **Gouvernante**
Portier-Conducteur
Etagenportier
Zimmermädchen
- Buffet: **Buffetdame**
Buffetstöchter
Buffetburschen
- Restaurant: **Chef de service**
Kellner und
Serviertöchter
- Küche: **Chef de cuisine**
(evtl. mit Brigade)
Patissier
Saucier
Garde-manger
Entremetier

Offerten mit Zeugniskopie und Foto an die Direktion des

Hotels Brüggli, 7050 Arosa

6288



Cherchons à l'année ou à la saison

sous-directeur/ chef de réception

Faire offre à la direction du Grand Hôtel de Leysin, 1654 Leysin

6278

Un (une) secrétaire

expérimenté(e) pour réception et travaux de bureau, sachant parler allemand, anglais, est cherché(e) pour le 1er octobre. Place à l'année.

Faire offre avec références à l'

Hôtel Touring Balance

Place Longemalle
Case postale 498
1211 Genève 3.

6211



suchen:

Die Hotel- und Restaurations-Betriebe der Thermalquelle AG in Zurzach

Küchenchef
Koch-Gardemanger
Koch-Entremetier
Kassiererin
und Mithilfe
am Buffet im Bad-Restaurant
Buffetdame
für Turmhotel
Buffettochter
für Turmhotel
Restaurationskellner
für Turm-Restaurant
Zimmermädchen
Kinderfräulein
zu Hoteldirektions-Familie

Wir bieten:

Angenehmes Arbeitsklima. Zeitgemässe Entlohnung. Moderne Arbeitsplätze in neuem Jahresbetrieb. Gratis eintritt ins Thermalbad. Gute Verpflegung und schöne Unterkunft. Ausländer nur mit Jahresbewilligung oder deutsche Grenzgänger.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte oder erwarten gerne Ihren Telefonanruf unter Nummer (056) 49 24 40.
Turmhotel Zurzach
M. Jordan-Kunz, Hoteldirektion.

6207

7050 Arosa, Hotel Bellevue

sucht für lange Wintersaison, 1. Dezember bis Ostern 1974,

Logentournant
mit Fahrbewilligung
Etagenportier
Entremetier
Commis de bar
Office-Economat-
Gouvernante

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

6201

Das könnte die Stelle sein, die Sie suchen!

Wir suchen für unsere gutgehende Snack-Bar in Davos (Jahresbetrieb)

Barman und Kellner

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre OFA 3577 Ch an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur.

Gesucht

Vertrauensperson als Haushälterin

nach Ascona, in modern eingerichtetes Haus in schönster Aussichtslage, 7 Gehminuten vom Zentrum. Bushaltestelle, zu alleinstehendem Deutschschweizer.

Erforderlich ist ein verantwortungsbewusster, diskreter Charakter, der fähig ist, einen gepflegten Haushalt inklusive gutbürgerlicher Küche zu führen. Auch ein lieber Schäfer wäre zu betreuen. Putzfrau vorhanden. Wegen des Einkaufs ist Autofahren können notwendig. Das Auto kann in der Freizeit benützt werden, sofern es nicht anderweitig gebraucht wird. Eigene Wohnung mit Balkon, Telefon, Radio, Television, Badezimmer.

Interessentinnen, möglichst Deutschschweizerinnen, die sich ein gepflegtes Heim mit allem Komfort und allen technischen Hilfen wünschen, die möglichst nicht über 50 sind und auf eine Dauerstelle reflektieren, würden sich hier sehr wohl fühlen.

Sie sind freundlich gebeten, sich mit Referenzen und Foto zu melden unter Chiffre 84-42531 Assa, Schweizer Annoncen AG, 6601 Locarno.

Assa 84-42531

Hotel Niederschlacht Braunwald

80 Betten, Restaurant, Bar, Dancing, eigener Skilift

sucht für die Wintersaison Mitte Dezember bis Mitte April

Küchenchef

(für kleinere Brigade)

Pâtissier

Chef de partie

Commis de cuisine

1. Sekretärin

Oberkellner

Saalkellner

Gouvernante-Praktikantin

(Allround-Job in Etage, Lingerie und Bürodienst)

Angebote mit Lohnanspruch erbeten an:

J. M. Streiff, Hotel Niederschlacht, 8784 Braunwald GL

6257

Un salaire très élevé

et des conditions de travail modernes sont offerts à

cuisinière hautement qualifiée

(éventuellement cuisinier)

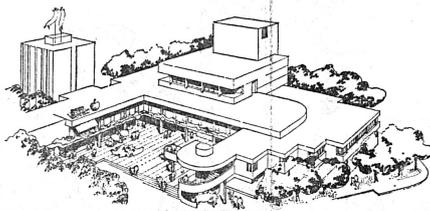
chargée d'assurer la préparation des menus et la tenue de la cuisine d'une famille d'industriels établie dans le bassin lémanique.

Le poste conviendrait à personne capable de travailler de manière indépendante et désireuse de se créer une situation stable.

Logement confortable à disposition, prestations sociales adaptées aux exigences d'aujourd'hui, congé régulier.

Les offres de service, accompagnées de références seront traitées avec discrétion et doivent être adressé sous chiffre PK 902769 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Für das im Herbst 1972 neu eröffnete Kongresszentrum



THURGAUERHOF WEINFELDEN

suchen wir zur Entlastung unserer Direktion

Vize-Direktor

Bewerber, die sich geeignet fühlen, diese vielseitige, viel Initiative erfordernde Aufgabe zu erfüllen und auch über die notwendigen fachlichen Voraussetzungen verfügen, senden ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugnisse, Referenzen) an

Walter J. Gschwend, Thurgauerhof, 8570 Weinfelden.

6305

Kranzler-Huguenin, Zürich

sucht

Chef de service

Wir bieten einem jungen Herrn oder Dame Gelegenheit, in unserem Restaurant als Chef de service einer mittleren Brigade vorzustehen. Wir legen Wert auf Erfahrung in der Personalführung und -schulung.

Wir bieten Ihnen eine geregelte Arbeitszeit, gute Bezahlung und Sozialleistungen.

Kranzler-Huguenin, 8001 Zürich, Bahnhofstr. 39, Tel. (01) 27 37 96.

6248



Kulm Hotel, St. Moritz

Haus allerersten Ranges

Für die Wintersaison 1973/74 ab Ende November/Anfang Dezember suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Büro: Sekretärin-Telexistin
viersprachig (Jahresstelle)
Receptions-Praktikant(in)

Loge: Telefonistin
Chasseur

Etage: Zimmermädchen-Tour-nante

Office: Office- und Küchenbur-schen

Lingerie: Näherin
Mangemädchen
Glätterin

Diverse: Schreiner
(Jahresstelle)
Eisplatzgehilfe

Dracula Club: Chef de cuisine
Commis restaurateur

Casino: Barmaid

Dancing: Serviertochter
Garderobier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind zu richten an:

Direktor Kulm Hotel, 7500 St. Moritz,
Telefon (082) 2 11 51.

6309

Ein erfahrener Pâtissier findet bei uns eine gute Jahresstelle

Abwechslungsreiche Arbeit.
Vom individuellen Dessert zum kompletten Nachtschicht für ein Grossbankett.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Schreiben Sie oder rufen Sie uns an.
Telefon (031) 42 54 66

KONGRESS + KURSAAL BERN

Telefon 031 42 54 66

735

Bahnhofbuffet Bern

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch

Commis de cuisine

Commis pâtissier

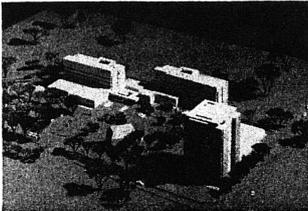
Wenn Sie Wert legen auf fortschrittliche Anstellungsbedingungen sowie gute Entlohnung, sollten Sie sich bei uns melden.

Frilz Haller, Bahnhofbuffet Bern
3001 Bern, Telefon (031) 22 34 21

6235

Die erste Baustufe unserer neuen Spitalanlage (Endausbau 220 Betten) wird 1974 in Betrieb genommen.

Mitarbeiter in leitender Stellung oder mit Spezialfunktionen möchten wir so frühzeitig anstellen, dass sie die Möglichkeit haben, in ihrem Fachgebiet bei der Beschaffung und Auswah von Einrichtungen aktiv mitzuwirken.



Wir suchen zu möglichst baldigem Stellenantritt einen gut ausgewiesenen

Küchenchef

der Freude daran hat, interessante Aufbauarbeit zu leisten und Verantwortung zu übernehmen.

Ferner suchen wir eine ausgebildete

Diätköchin

mit guten Fachkenntnissen.

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen und Sozialleistungen. Wenn Sie Lust haben, eine interessante Aufgabe in einem neuen Spital im schönen und aufgeschlossenen Zugerland zu übernehmen, richten Sie Ihre Bewerbung unter Beilage entsprechender Unterlagen (Ausbildungsausweise, Zeugnisabschriften und Foto) an:

SPITAL UND PFLEGEZENTRUM BAAR
Verwaltung, 6340 Baar ZG, Telefon (042) 31 67 70.

OFA 62794008

Schloss Mammern 8265 Mammern am Bodensee

Unsere langjährige, treue Mitarbeiterin verlässt uns am Ende dieses Jahres.

Die vielseitige, verantwortungsvolle Position der

General-Gouvernante

wird deshalb ab Januar 1974 frei. (Stellenantritt wenn möglich schon im November 1973.) Es handelt sich um eine Jahresstelle.

Von unserer neuen Mitarbeiterin erwarten wir:

- mehrjährige Erfahrung als Gouvernante,
- selbständiges Arbeiten,
- die Fähigkeit, ihren Untergebenen vorzustehen.

Die Stelle ist den Anforderungen entsprechend honoriert.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion - Herrn G. G. Näpflin, Tel. (054) 865 71.

Importante compagnie hôtelière suisse

cherche pour un nouveau grand établissement repris en Suisse romande comprenant hôtel, restaurant, dancing, salle.

directeur

(évent. couple)

Nous désirons une personne qualifiée, énergique, qui puisse assumer toutes les responsabilités conséquentes d'une grande entreprise.

Age idéal: entre 30 et 35.

et pour le second

1 sous-directeur

1 assistant de direction

Nous offrons:

- Appartement (si secondé par son épouse, nous prenons à notre charge engagement d'un baby-sitter),
- très bon salaire fixe garanti,
- forte participation au rendement de l'entreprise,
- une affaire très bien située au centre d'un chef-lieu suisse.

Prier d'adresser offres écrites complètes sous chiffre 6131 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.



Grossküchen, Schlieren, Tel. (01) 98 18 71

Unser Platzmonteur in Flums, Herr Peter Gelmi, macht sich selbständig.

Die Stelle des Platzmonteurs für den Kanton Glarus, das St. Galler Oberland, das Fürstentum Liechtenstein, das Bündner Rheintal bis Chur, das Prättigau und die Landschaft Davos wird neu besetzt durch:

Herrn Matthäus Blumer
Neuweg
8888 Plons bei Mels

Herr Blumer betreut Ihre Therna-, Sursee-, Maxim- und Eicalor-Grossküchen-Apparate. Leider hat Herr Blumer noch keinen Telefonanschluss. Telefonische Störungsmeldungen sind deshalb vorläufig direkt zu richten an:

Therna Grossküchen
Zürcherstrasse 125
8952 Schlieren
Tel. (01) 98 18 71

Der übrige Teil des Kantons Graubünden wird weiterhin betreut durch:

Herrn Samuel Schneider
Camporeno 2
7430 Thusis
Tel. (081) 81 27 57

Bitte ausschneiden und aufbewahren!

P 19-21

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

Hoteldirektor für Luxushotelkette im Fernen Osten

Gesucht wird Schweizer zwischen 28 und 35 Jahren, mit Auslanderfahrung. Eintritt baldmöglichst. Zweijähriger Vertrag.

Offerten mit Lohnansprüchen bitte unter Chiffre 6331 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir sind ein in voller Expansion begriffenes gastgewerbliches Unternehmen. Der Erfolg unserer Idee bringt es mit sich, dass wir zur Verwaltung und Betreuung eines Teils unserer Restaurants einen weiteren Mitarbeiter brauchen.

Auf 1. Januar 1974 suchen wir einen

Regionaldirektor

Das zukünftige Arbeitsgebiet unseres neuen Mitarbeiters ist sehr komplex. Unter anderem sollte er speziell bei Neueröffnungen dem Geschäftsführer zur Seite stehen, indem er alle anfallenden administrativen Arbeiten, die Personalschulung und das Kontrollwesen übernimmt und solange betreut, bis der Betrieb selbständig geführt werden kann. Dies bedingt einen oftmals mehrwöchigen Aufenthalt in einer Schweizer Stadt.

Daneben sind die bestehenden Betriebe ständig zu betreuen. Es handelt sich um eine sehr selbständige Tätigkeit, deren Umfang wir hier nur knapp skizzieren konnten.

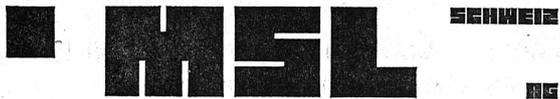
Für diesen anspruchsvollen Posten suchen wir einen kontaktfreudigen Mann mit tadellosen Umgangsformen, der seine Ausbildung im Gastgewerbe oder Hotelfach erworben und während mindestens zwei Jahren eine leitende Position innehatte.

Wenn Sie glauben, den Anforderungen dieser Stelle zu genügen, senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Handschriftprobe, Referenzen) an:

Genossenschaft Radi
Gastgewerbliche Unternehmen
Zentralverwaltung
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern
Tel. (041) 22 34 48



112



Vermittlung und Auswahl von Führungskräften in: Zürich, Genève, London, Paris, Düsseldorf, Bruxelles, Utrecht, Stockholm, Milano, Dublin, Sydney, Melbourne, Johannesburg, São Paulo

Hotelier als

Eine interessante neue Karriere bietet sich einem Hotelier, der stark saisonal angespannt ist und in gewissen Jahreszeiten einen zweiten Beruf ausüben möchte.

Verkaufsdelergerter

Wir sind mandatiert von einem der angesehensten und grössten Schweizer Unternehmen der grafischen Branche in der Nähe von Zürich. Diese Firma beabsichtigt, im Rahmen der Verkaufsleitung einem Herrn neue Betreuung und Bearbeitung eines ganzen Wirtschaftszweiges der Schweiz als Teil des Marktes für grafische Erzeugnisse anzuvertrauen. Diese Tätigkeit verlangt ausgedehnte Reisen, lässt sich aber auf bestimmte Jahreszeiten (z. B. Frühling/Herbst) komprimieren. Vorgehende Einarbeitung in die Branche wird selbstverständlich geboten.

Schweiz

An einen Hotelier denken wir, weil einerseits ein Hotel-Manager oder -Besitzer Erfahrung hat im Umgang mit anspruchsvoller Kundschaft und andererseits solche Spitzenkräfte zum Teil saisonweise unausgelastet sind. Unter Umständen kommt aber auch die vollamtliche Beschäftigung eines ehemaligen Hoteliers in Frage.

Anfragen mit kurzer Uebersicht über jetzige und frühere Tätigkeit bitte schriftlich an D. Ribak, MSL, Signastr. 9, 8008 Zürich, unter Kennziffer 3111-CR.

Als Treuhänder geben wir keinerlei Angaben weiter ohne Ihre ausdrückliche Erlaubnis.
Assa 90-30772

Posthotel Arosa

sucht für lange Wintersaison

- Restaurationsstöchter (Kellner)
- Buffettöchter (-burschen)
- Chef de garde
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Bartochter (-kellner) für Nachbar (auch Anfänger)
- Saalkellner
- Chasseur

Offerten erbeten an:
Hermann J. Hobi

6227

Hotel Merian am Rhein Restaurant Café Spitz 4000 Basel

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

- 2. Chef de service
- Serviertöchter oder Kellner
- Commis de cuisine
- Buffettöchter
- Zimmermädchen
- Barmaid

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

5394

L'hôtel-restaurant Corbetta 1622 Les Paccots

téléphone (021) 56 71 20

demande

un cuisinier et un garçon de maison

Ouvert toute l'année.

6319

Hotel du Commerce Basel

sucht für Eintritt nach Uebereinkunft

Betriebsleiterassistentin-Gouvernante

zur Führung und Ueberwachung der Etagen, Lingerie, Frühstückservices und Mithilfe an der Réception.

Anfragen und Offerten mit den üblichen Unterlagen (Bild, Zeugniskopien, bisherige Tätigkeit und Ansprüche) an W. Weibel, Telefon (061) 32 96 16

6335

Hôtel moyen à Crans-sur-Sierre cherche pour la prochaine saison d'hiver:

cuisinier seul (capable) 3 femmes de chambre 2 commis de salle 1 demi-chef de salle

Faire offres à case postale 35, Crans-sur-Sierre.

6142

Hotel des Alpes 3718 Kandersteg

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch Saaltöchter (Kellner)

Für Kunststelsbahn-Restaurant:

Serviertöchter Buffettöchter

Offerten erbeten an
Fam. E. Schild
Hotel des Alpes, 3718 Kandersteg
Telefon (033) 75 11 12

6321



REPLACEMENTS - Lac Léman
Maison tier ordre, 130 lits, piscine couverte, cherche dès début septembre (à convenir):

- 2 cuisiniers (pour 2-3 semaines)
 - demi-chef et fille de salle (pour 2-3 mois; garçon et fille de cuisine pour 2 mois)
 - aide-gouvernante (pour octobre et novembre)
- Bonnes conditions

Offres à

l'Hôtel du Signal de Chexbres 1604 Puidoux-Gare

tél. (021) 56 11 02

5906

Hotel Schiller

6002 Luzern

sucht in Jahresstelle, Eintritt nach Uebereinkunft,

2. Réceptionssekretärin

Sprachenkundig (Englisch), für Réception, Bedienung der Telefonzentrale, Journalführung (Anker-Buchungsmaschine).

Für Ausländerin Ausweis B erforderlich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an das Personalbüro, Hotel Schiller, 6002 Luzern.

6108



Hotel Bernina Samedan

komplet umgebaut, mit neuem Night-Club

Wir suchen für lange Wintersaison von Ende November/Mitte Dezember bis Ende April:

I. Sekretär(in) für Empfang und Kassa

junge Bartochter für Haus-Hallenbar

Bar-Lehrtochter für Night-Club

Kellner für Night-Club

Chef-Restaurateur (selbständig, für modernste Restaurantküche)

Gardemanger Entremetier

Pâtissier

Commis de cuisine

Serviertöchter (für franz. Restaurant Le Pavillon)

Auf Wunsch 10monatiges Engagement, bis Anfang Oktober 1974.

Offerten sind zu richten an:

Val. Candrian, Hotel Bernina, 7503 Samedan

6297

Calèche: St. Moritz Appartementhaus, Restaurant Bar-Dancing-Café

sucht auf Anfang Oktober zur Wiedereröffnung folgendes Personal:

Serviertöchter

Küchenbursche

Allein-Konditor

Zimmermädchen

Schriftliche Bewerbungen mit Foto sind erbeten an:

H. G. Papp, Haus Moritz, 7504 Pontresina

6296



Gesucht in unser historisches, vollständig renoviertes Gasthaus (unter nationalem Denkmalschutz stehende ehemalige Landvogtei) mit Spezialitätenrestaurant, sehr attraktiven Gesellschaftsälen, Tavernen-Grill, Dancing, Bar:

Initiativler

Direktor

Der vielseitige und verantwortungsvolle Posten bedingt eine in allen Sparten versierte Persönlichkeit. Besonderen Wert legen wir auf geschickte Personalführung und aufmerksame Betreuung der Gäste. Eintritt nach Uebereinkunft.

Ihre Offerte mit Unterlagen richten Sie bitte an Werner O. Eng, Propr., Historisches Gasthaus «Zum Goldenen Löwen», 8587 Oberaach-Amriswil.

6300

Hotel Hold



sucht für lange Wintersaison

Entremetier Commis de cuisine

Jungkoch Portier (Fahrausweis Kat. A)

Zimmermädchen Saaltöchter

Restaurationsstöchter

Buffettöchter

Offerten sind erbeten an:

Hotel Hold, 7050 Arosa

6312



POSTHOTEL*Valbella

7077 VALBELLA bei Lenzerheide (GR)

Telefon (081) 34 12 12

Modernes Erstklasshaus - 160 Betten - grosses Hallenbad (20 x 8 m, 26°), auch für unsere Mitarbeiter benutzbar - diverse Restaurants und Bars - Sauna - Coiffeur im Hause -

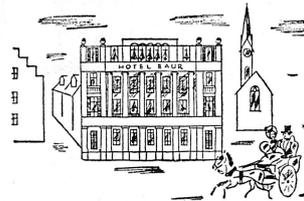
sucht für kommende Wintersaison ab Ende November 1973 bis Mitte April 1974 noch folgende Mitarbeiter:

- Loge: **Nachtportier**
- Saal/
Restaurant: **Chefs de rang**
Demi-chefs de rang
Commis de rang
- Büdnernerstube/
Taverna: **Restaurationsstüchter**
(à-la-carte-kundig)
Serviertüchter
- Old Dutch Bar &
Cava Bar
Dancing: **Serviertüchter**
- Rendez-vous: **Serviertüchter**
(Tages-Bar) (selbständige Tätigkeit)
- Küche: **Chef entremetier**
Chef de garde
Chef tournant
Commis saucier
Commis garde-manger
Commis entremetier
Commis pâtissier
- Economat: **Economatgouvernante oder**
Hotelassistentin
- Office/Buflets: **Buffet-/Officegouvernante**
Kaffeeküchin
Buffetstüchter / Buffetburschen
Haus-/Officeburschen / -mädchen
Ausiliari per Office/Cucina
- Etage: **Etagegouvernante**
- Lingerie: **Wäscher(in) / Lavandaio(a)**
Glätterin
Lingeriemädchen
- Hallenbad: **Bademeister**
Schwimmlehrer
selbständige Tätigkeit auch mit Schwimmunterricht
Hallenbadkassier

Letztjährige Angestellte, welche auf ihre innegehabten Posten reflektieren, sind gebeten, sich umgehend zu melden.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Foto sind zu richten an Jean R. Kunz, Direktor.

5555



Noch kein Umbau des Savoy Hotels in Zürich

Es rauschte letztes Jahr im Blätterwald, und die Vögel piffen es von den Dächern: Das Savoy Hotel soll umgebaut werden. Noch ist es aber nicht soweit! Warum?

Vorgeschichte

Daß etwas geschehen muß, war uns schon seit einiger Zeit klar. Das Savoy Hotel Baur en Ville, 1838 eröffnet und 1907/8 umgebaut, kann derzeit nur mit relativ großem Aufwand betrieben werden. Ausbesserungen und kleine Renovationen haben eine Zeitlang weitergeholfen, aber jetzt drängt sich eine ganze Lösung auf.

Das Projekt

Neubau oder Umbau - das war die Frage. Wir haben uns gesagt: neue Hotelbauten gibt es eine ganze Menge, ein Savoy Hotel Baur en Ville gibt es nur einmal - unverwechselbar! Nachdem sichergestellt war, daß das Hotel auch bei einem vollständigen inneren Umbau gediegen, modern und zweckmäßig gestaltet werden kann, haben wir uns entschlossen, das äußere Gesicht des Hauses nicht zu verändern. Innen jedoch soll alles neu werden - geschmackvoll und komfortabel eingerichtete Zimmer, schöne und zweckmäßige Säle, eine leistungsfähige und erstklassige Küche samt wohlassortiertem Keller sowie neugestaltete Läden.

Und jetzt?

Der Baustopp hat uns einen Strich durch die Rechnung gemacht. Der Umbau ist zwar nicht aufgehoben, aber aufgeschoben. Was ist die Folge? Ganz einfach die, daß wir uns in den heutigen Räumen während der Wartezeit um so mehr anstrengen, es unseren Gästen so angenehm wie möglich zu machen. Stellen Sie uns auf die Probe!

Deshalb: Die gute Unterkunft im Herzen der Stadt - die gepflegte Küche im Zentrum:

Savoy Hotel Baur en Ville • Savoy Bar • Café Baur (am Paradeplatz)

«Orsini» (am Münsterhof)

Tel. (01) 23 36 80

WIR SUCHEN - EINTRITT BALDMÖGLICHST

Office-Economat-Gouvernante Chef de garde Garde-manger

Unterkunft im Hause möglich. Offerten erbeten an die Direktion.

6031

Das neue Hotel International Zürich wird nach modernsten Erkenntnissen des Hotel-Managements geführt und ist für junge tüchtige Fachleute des Gastgewerbes auf allen Stufen besonders interessant.

Wir suchen:

- Chef de service**
(Snack-Restaurant Marmite)
- Chef de rang**
(Panorama-Grill)
- Demi-chef de rang**
(Panorama-Grill)
- 2. Barman**
(Panorama-Bar)
- Demi-chef de bar**
(Panorama-Bar)
- Commis de bar**
(Panorama-Bar)

Wir bieten zeitgemäße Entlohnung, grosszügige Koordinierung der Arbeitszeit, eigenes modernes Personalhaus, Self-Service-Restaurant für unser Personal und vor allem einen neuzeitlichen Geist im Teamwork. Rufen Sie uns an, damit wir uns gegenseitig kennenlernen.

6314

hotel International
am Marktplatz
8050 Zürich-Oerlikon
Telefon 01/46 43 41



6373



Wir bilden Sie zum

Geranten

aus.

Sie sind gelernter Koch und evtl. ausgebildeter Kellner und möchten eine Stufe höher klettern. Nach dieser Spezialausbildung führen Sie ein M-Restaurant. Eine interessante Aufgabe mit viel Verantwortung. Genau richtig für einen jüngeren, initiativen Mann wie Sie.

Bitte melden Sie sich beim Personalbüro der Genossenschaft Migros Bern, 3322 Schönbrühl, Telefon 031 85 11 11.

6263

Gesucht wird per sofort

- Koch**
- Hilfskoch**
- Küchenmädchen oder Hausbursche**
- Restaurationsstüchter oder Kellner**

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und freie Kost und Logis im Hause.

Gute Entlohnung.

Restaurant Ticino
7000 Chur

Tel. 081/22 34 12

6246

Ihre Stelle beim

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes in der Mensa ETH Zürich suchen wir eine(n)

Sachbearbeiter(in)

für Personalwerbung und -auslese, Personaltraining und -administration.

Dieser Posten verlangt gründliche Ausbildung und einige Jahre Praxis im Gastgewerbe, Organisations-talent, Spanisch, Deutsch perfekt, evtl. Italienisch.

Zeitgemäße Anstellungs- und Arbeitsbedingungen sowie fortschrittliche Sozialleistungen. Eintritt nach Uebereinkunft.

Näheres über diese Stelle ist zu erfahren bei:

Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
Telefon 01/32 84 24, intern 51

P44-855

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft flinke

Serviertochter

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, nettes Betriebsklima und hohen Garantielohn.

Offerten sind erbeten an:

Hotel Alpenruhe 3825 Mürren

Telefon (036) 55 21 41.

5923



sucht für die Wintersaison 1973/74

Büro: **Hotelsekretärin-Kassierin**
(Sweda)

Etage: **Gouvernante Stütze der Hausfrau oder Etagegouvernante Zimmermädchen**

Lingerie: **Lingeriegouvernante oder 1. Lingère**

Office: **Buffetdame**
(mit Praxis)
Buffettöchter (-burschen)

Saal: **Saalkellner Saaltöchter**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an:
Hotel Seehof, 7050 Arosa.

5925 A

Restaurant des Ruinettes 1936 Verbier

Téléphone (026) 7 12 79 - Alt. 2200 m

Nous engageons pour la saison d'hiver, 1er décembre, 30 avril 1974

**chefs de partie
cuisiniers
commis cuisinier
pâtisseries
commis pâtissier
garçons d'office**
connaissant les 2 services
serveuses
et de maison

Faire offres, avec prétentions de salaire, copies de certificats et photo.

6011



Churwalden, das Pistenparadies bei Lenzerheide-Valbella
Für die kommende Skisaison engagieren wir noch folgende Mitarbeiter
AIDE DIRECTRICE
mit Fachausbildung
SEKRETÄRIN
NCR-2-kundig
GOVERNANTE
Allround-Job
SAALTOCHTER
auch Anfängerin willkommen
SERVIERTOCHTER
für die Kronentube und Taverna
KOCH
eine nette Brigade und eine tolle Küche erwarten Sie!
KOCHLEHRLING
Garantie für eine gute Ausbildung vorhanden.
Würden Sie gerne einmal in einem neu renovierten, modernen Betrieb arbeiten (100 Betten). Schätzen Sie eine geregelte Arbeitszeit, eine gute Entlohnung und ein junges, unkompliziertes Teamwork?
Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.
Fam. D. Maron
P 13-2881



Sporthotel Krone
Churwalden
Telefon 081 35 13 93



HOTEL EXCELSIOR 1820 MONTREUX

sucht in Jahresstelle per 1. Oktober 1973 oder nach Uebereinkunft:

Réception: Sekretärin/Korrespondentin
NCR 42, Englisch, Französisch, Deutsch

Loge: Nachtconciierge/Portier
sprachkundig

Etage: 2. Gouvernante

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

Snack: Serviertochter

Schwimmbad: Bademeister

Küche: Commis de cuisine
Apprenti de cuisine

Bitte alle nötigen Unterlagen an F. K. Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

5799

Hôtel Crans-Ambassador Montana

cherche pour longue saison d'hiver:

étages: gouvernante d'étages qualifiée
portiers
femmes de chambre
aide-portier
aide-femme de chambre
femme de chambre du personnel

restaurants: chefs de rang
demi-chefs
commis
chef d'étage

bars: barmaid night-club
barmaid piscine

cuisine: saucier
garde-manger
entremetier
pâtissier
tournant
rôtisseur grill
commis

réception: téléphoniste
chasseur
hôtesse

cafeterie: dame de buffet

contrôle: contrôleur

divers: aide-caviste
maître-nageur

Nous offrons un bon salaire, une ambiance agréable dans un hôtel neuf.
Faire offre écrite à: HOTEL CRANS-AMBASSADOR, 3962 MONTANA.

5851



Zimmermann Hotels
Hotel National-Bellevue
Zermatt
Hotel Schweizerhof

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

Etage: Gouvernante
(Jahresstelle)

Gouvernante/ Tournante
(Fachschülerin)

Küche: Stagiaire/Praktikant

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Telefon (028) 2 71 61.

5320



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

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

Warenkontrolle: Bonkontrollleur(euse)
Tournant

Loge: Nachtconciierge
Nachtchasseur
Zimmermädchen
Portier

Etage: Hilfszimmermädchen

Cuisine: Chef entremetier
Chef tournant
Chef de garde
Confiseur
Chef boucher
Commis de cuisine

Lingerie: Glätterinnen

Divers: Masseuse
Bademeister
Eismänner
Kindergärtnerin
Krankenschwester
Kioskverkäuferin

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

5481

Nous cherchons pour l'Hôtel-Restaurant **Tête-de-Ran**, centre de villégiature et de sport prestigieux sis dans la plus belle région du Jura neuchâtelois

directeur

ou couple pouvant assumer la direction (éventuel gérance). Entrée automne ou à convenir.
Grill-room, cafétéria, salles de banquet et bar avec 350 places, 25 chambres et dortoirs pour 120 personnes, ski-lift, piste de ski de fond illuminée, etc.
Magnifique logement à disposition.

Faire offre avec curriculum vitae:
Fiduciaire M. Berthoud, case postale 20, 2003 Neuchâtel.

5859

Hôtel Jan

cherche

aide-réceptionnaire- caissier(ière)

avec connaissance des langues et, si possible, en possession du permis B. Place à l'année bien rétribuée.

Entrée 1er octobre ou à convenir.

Faire offres avec curriculum vitae et photo à la direction de l'Hôtel JAN, 8, avenue de Beaulieu, 1004 Lausanne, tél. (021) 25 71 66.

6130

Küchenchef

Wir suchen in sehr bekanntes Bergrestaurant einen jungen, strebsamen Küchenchef in Jahresstelle zu kleiner Brigade.

Wir bezahlen Spitzenlohn.
Bei uns gibt es geregelte Freizeit.

Sie sind ein guter Organisator, Sie können rechnen und haben Freude an einem lebhaften Betrieb? Dann sind Sie unser Mann.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto und Lohnansprüchen, wir werden Ihre Offerte diskret behandeln. Eintrittstermin 1. November 1973 oder nach Uebereinkunft.

Zuschriften unter Chiffre 6132 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Grand Hotel Zermatterhof 3920 Zermatt

sucht für die kommende Wintersaison 1973/74 und eventuell nächstfolgende Sommersaison

- versierte, sprachgewandte
- Hotelsekretärin / Kassiererin**
(NCR-42-Kenntnisse erforderlich)
- Economatverwalter(in)**
(Jahresstelle)
auch für ältere Person geeignet
- Chef pâtissier**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Chefs de rang**
- Demi-chefs de rang**
- Commis de rang**
- Dancingtöchter**
- Bar- und Buffethilfe**
- Chasseur-Tournant**
(sprachkundig)
- Chasseur**
- Garderobier**

Offerten sind an die Direktion erbeten.

5550

HOTEL ÖREI RÖNIGE



Für unsere neue, rustikal eingerichtete Bar (45 Plätze) suchen wir in Jahresstelle

freundliche, gut präsentierende

Barmaid

Eintritt 1. Oktober 1973 oder nach Vereinbarung. Hoher Verdienst, angenehmes Arbeitsklima, Kost und Logis im Hause.

Schreiben oder telefonieren Sie an Fam. K. Weber-Schwarz, 9475 Sevelen/SG, Tel. (085) 5 54 22.

6338

Mittelklass-Hotel, Restaurant-Bar, in Zürich sucht freundliche

Gerantin

Ausweis A mit Fremdsprachkenntnis.

Auf Wunsch steht Wohnung zur Verfügung.

Offerten erbeten an

E. Aeberli

Hotel Buchzelg

Buchzelgstrasse 50

8053 Zürich

Tel. (01) 53 82 00

6352



Grand Hôtel du Parc 1884 Villars-sur-Ollon

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

loges et réception:

stagiaire:

restaurant:

**commis de rang
stagiaire**

cuisine:

**chef entremetier
chef garde-manger
commis de cuisine**

caféterier et économat:

**gouvernante
aide gouvernante**

Faire offre écrites avec copies de certificats et photographie à la direction.

6350



HOTEL COMMODORE

LUGANO

Riva Caccia 6 Tel. 54 39 21

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Réception: **Sekretärin**
NCR 42

Etage: **Zimmermädchen
Portier**

Lingerie: **Lingère**

Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugniskopien sind an die Direktion Hotel Commodore, Lugano, Riva Caccia 6, Tel. (091) 54 39 21, zu richten.

6067

FITNESS-KURORT BREITEN

Wir suchen für unser Restaurant TAVERNE und das Hotel SALINA (mit einzigem Meerwasser-Hallenbad in den Alpen) auf kommende Wintersaison 1973/74 oder als Jahresstelle



Küchenchef

der Freude hat, einem mittleren, anspruchsvollen Betrieb vorzustehen,

Jungkoch
mit guten Kenntnissen

Office- und Küchenburschen

Gouvernante

Serviertochter oder Kellner

Saaltochter

Wir freuen uns, Ihre Offerte zu erhalten.

KURORT BREITEN, Dr. Eugen Naef
3983 Breiten-Mörel (Wallis), Telefon (028) 5 33 45

6171

KONGRESSHAUS ZÜRICH



Wir suchen für unser Snack-Restaurant

Chef de service

(auch eine Dame wäre sehr willkommen)

der/die

- eine mittlere Servicebrigade leiten kann
- unsere Gäste mit viel Charme zu betreuen weiss
- im Stossbetrieb den ruhenden Pol bildet, auf den wir uns verlassen können und dürfen.

Wir dagegen würden uns bei der Einarbeitung Mühe geben, damit er oder sie bald in eigener Kompetenz dieser Abteilung vorstehen kann.

Rufen Sie uns an: Telefon (01) 36 66 88 (Herrn Hofmann verlangen).

Ihr neuer Arbeitsplatz:
KONGRESSHAUS ZÜRICH
Beethovenstrasse 2, 8022 Zürich

6170



Als wichtiger Lieferant des Grosskonsumentenbereiches (GK) suchen wir

GK-Verkaufschef

Wesentliche Anforderungen:
- Verkaufspraxis im GK-Sektor,
- Deutsch und Französisch,
- Führungsfähigkeiten.

Wir orientieren Sie gerne im Detail. Schreiben Sie bitte eine Kurzofferte (Kennwort: GK-Verkaufschef) oder telefonieren Sie uns.

ROCO CONSERVEN RORSCHACH, 9400 Rorschach,
Tel. (071) 41 23 22
Personalabteilung

P 33-14644

Ihre Stelle beim

Wir suchen per 1. Oktober oder nach Uebereinkunft in unseren interessanten Verpflegungsbetrieb zuverlässigen

Alleinkoch

Es handelt sich um eine befriedigende Aufgabe für einen Mann, der neben guten beruflichen Kenntnissen auch über Organisationstalent verfügt.

Wir bieten: guten Lohn, geregelte Arbeitszeit, Sozialleistungen. Eventuell kann 4-Zimmer-Wohnung vermittelt werden.

Gerne erteilen wir weitere Auskunft:
Städtische Volksküche, Alexander-Schöni-Strasse 18, 2500 Biel, Telefon (032) 2 31 91,
oder
Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich, Telefon (01) 32 84 24, intern 23.

P 44-855



HOTEL BAUR AU LAC

Für den Posten einer

1. Etagegouvernante

(Etagen-Generalgouvernante)

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

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

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

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

5700

Luxushotel in Marbella sucht zu besten Bedingungen:

Sekretärin/Telexistin

ab 15. September

Réceptionssekretärin

(Korrespondenz) ab 30. September.

Muttersprache Deutsch, Französisch, Englisch Bedingung, Spanischkenntnisse erwünscht.

Offerten mit Lebenslauf, Foto und Gehaltsforderung sind zu richten an:
Direktion

Hotel Los Monteros

Marbella/Spanien, Costa del Sol.

6217

Le Grand-Hôtel des Diablerets

cherche pour entrée immédiate:

1 portier de nuit

Faire offre à la Direction du Grand-Hôtel des Diablerets
1865 Les Diablerets.

6213

Hôtel-restaurant du Mont-Blanc Crans-sur-Sierre

téléphone (027) 7 23 43

cherche pour la saison d'hiver ou à l'année

**commis de cuisine
chef de rang
commis de rang
serveurs(euses)
garçon d'office
femme de chambre**

Faire offres avec certificats et photo à la direction.

6214



Golf und Sporthotel Hof Maran

Erstklasshotel (110 Betten) mit Restauration
Wir suchen für lange Wintersaison (Mitte Dezember bis zirka 21. April) qualifizierte Mitarbeiter für folgende Posten:

- Küche:** **Saucier**
Entremetier
Tournant
3 Commis de cuisine
- Bar:** **Barman**
(Barmaid)
Barcommis
- Restauration:** **Restaurationstöchter**
- Economat:** **Gouvernante**
für Economat und Office
- Buffet:** **Buffettöchter/-burschen**
- Etage/Lingerie:** **Gouvernante**
in Jahresstelle

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Zeugnisfotos) an die Direktion E. Traber.

6122

SPORT- UND FERIEZENTRUM KLOSTERS



Moderner Betrieb mit 100 Betten, Hallenbad und Sauna.

In neuzeitlich eingerichtete Küche suchen wir für die Wintersaison 1973/74 noch

1 Commis tournant

Interessante Tätigkeit in aufgeschlossener Brigade, geregelte Arbeitszeit und schönes Personalzimmer.

Sport- und Ferienzentrum
Dir. A. Wexler
7250 KLOSTERS, Tel. (083) 4 29 21

6125

KENYA

Kenya Beach Hotel Mombasa

Für unser 1972 eröffnetes Erstklasshotel (194 Betten) am Indischen Ozean gelegen, suchen wir auf sofort oder Uebereinkunft einen

Chef de cuisine

(oder erfahrenen Chef de partie)
zur Leitung unserer schon renommiert guten Küche.

Ein jüngerer, initiativer Fachmann (lies Gourmet), welcher Freude daran hat, sich von unseren kenyanischen Köchen in die Töpfe gucken zu lassen, wird in dem unter Schweizer Leitung stehenden Haus bestimmt eine interessante, abwechslungsreiche Position finden.

Die Hin- und Rückreise wird bei einem Zweijahresvertrag voll bezahlt.

Bewerber, welche sich für eine solche Aufgabe im schönen Kenya interessieren, sind gebeten, ihre detaillierte Offerte mit Lebenslauf, Zeugnisfotos, Foto, Gehaltsansprüchen sowie ersmögliches Antrittsdatum zu senden an:

Hans Keller, Kirchgasse 11, 8907 Weitswil am Albis
Telefon 33 07 22 (Arbeitszeit) Zürich.

Interviews werden sobald als möglich in Zürich durchgeführt.

5863

Zermatt

Hotel-Restaurant mit à-la-carte-Service auf dem Platze Zermatt sucht in Jahresstelle

Küchenchef

(Brigade von 10 Personen).

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind erbeten unter Chiffre 5952 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

ZINAL

La station des sportifs

SET-ZINAL SA

Direction des exploitations hôtelières.

cherche pour ses différentes exploitations hôtelières, durant la saison d'hiver, les collaborateurs suivant:

un responsable adjoint de direction

(avec certificat de capacité pour restaurant)

une secrétaire bilingue

(libre à partir du 15 septembre)

un stagiaire de réception bilingue

un responsable de la piscine

une responsable

pour la garderie d'enfants

une barmaid

deux filles de salle

une fille de buffet

un commis de bar

trois commis de cuisine

trois garçons

(filles) d'office

trois casseroiers

Flotel «Les Erables»

(avec restaurant, bar, piscine)

Restaurant d'altitude «sorebois»

Röisserie «La Ferme»

Apartment'House «Les Glaciers»

Faire offre avec certificats et prétention de salaire à:

Mr. H. Zinsel, directeur, Flotel «Les Erables», 3961 Zinal, Tel. (027) 6 87 50

5908



Hotel
Storchen
Schönenwerd

Möchten Sie in einem modernen, dynamischen Betrieb Mitarbeiter werden?
Wir suchen in Jahresstelle:

Köche

in mittlere Brigade

Kellner

für Grillroom

Buffettöchter

für Snackbar

und

Hausmädchen

Offerten an
Hotel Storchen, 5012 Schönenwerd
Telefon (064) 41 47 47

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

6138



Tschuggen Hotel Arosa

Für die WINTERSAISON 1973/74 sind in unserem neuen Wintersporthotel noch folgende Stellen zu besetzen:

- Administration:** **Direktionsassistent**
- Loge:** **Logentournant**
- Etages:** **Etagengouvernante/Hausdame**
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
- Economat/Office:** **Economatgouvernante**
Hilfsgouvernanten
- Lingerie:** **Glätterin/Stiratrice)**
- Stübli:** **Serviertöchter**
- Therapie:** **Masseur**
Hallenbad-Aufsicht

Gerne erwarten wir Offerten mit Foto und Informationen über Ihre bisherige Tätigkeit sowie Gehaltsvorstellungen bei freier Kost und Unterkunft. Für telefonische Auskünfte stehen wir selbstverständlich gerne zur Verfügung.

TSCHUGGEN HOTEL, 7050 AROSA, Telefon (081) 31 14 31.

5802

Hôtel «Le Mont Paisible» à 3962 Montana

engage pour la saison d'hiver ou date à convenir.

femmes de chambre
filles ou garçons de salle
lingère
jeune fille
pour réception, téléphone

Poste à l'année, bon salaire.

6003

Hôtel California, Genève

cherche:

une gouvernante
un portier de nuit
un chasseur

Faire offre à la direction.

6009

Gesucht nach Uebereinkunft - Herbst

Kochlehrling-Anwärter

in Spezialitätenrestaurant.

Vorerst Mitarbeit als Küchenhilfe, hernach Kochlehre unter Anweisung eines erstklassigen Küchenchefs.

Ideale Grösse des Betriebes für beste Ausbildung.
Telefon (055) 27 17 20.

Hotel Speer 8640 Rapperswil am See

6065

Hotel du Lac 3800 Interlaken

Telefon (036) 22 29 22

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Anfangssekretärin
Restaurationstochter
Guter Verdienst
Koch
(Commis de cuisine)
Hilfsgouvernante
(Tournante)

Offerten sind erbeten an:
P. Hofmann, Prop.

6149



Thermalbad Lostorf AG
sucht für seine
KUR- UND RESTAURATIONSBEREIBE
ab 1. Oktober in Jahresstelle

Chef de partie
Commis de cuisine

Kellner
Serviertöchter

Officeburschen
Officemädchen

Wir sind ein nigel-nagel-neuer Kur- und Restaurationsbetrieb mit vielen schönen Appartements und verschiedenen Restaurants.

Wir brauchen Mitarbeiter, die bereit sind mitzuhelfen eine alte Tradition von Gastlichkeit wieder lebendig werden zu lassen.

Schreiben oder telefonieren Sie uns, unser Angebot ist interessant!

THERMALBAD LOSTORF AG
KUR- UND RESTAURATIONSBEREIBE
4654 LOSTORF

Telefon (062) 48 24 24
Verlangen Sie Kurt Meier

6023

Grand Hotel Regina 3818 Grindelwald

sucht für lange Wintersaison 1973/74 und Sommer-
saison 1974

Commis pâtissier Commis de cuisine

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbittet
W. Lässer, Küchenchef oder die Direktion.

5869 A

Gesucht auf Wintersaison 1973/74

**eine Serviertochter
eine Saaltochter**
für Frühstück und Mithilfe im Zimmer
eine Allein-Lingère

Geregelte Freizeit, angepasster Lohn, Kost und Logis
im Hause.

Offerten mit Lohnansprüchen an

Hotel Elite Garni 3920 Zermatt
Telefon (028) 7 74 89.

6093

Wir suchen

Kassierer(innen)

für Jahres- oder Saisonstelle.
Kenntnisse der Landessprachen und Englisch.
Entsprechende Entlohnung.

Schreiben an:

Società navigazione
del Lago di Lugano

Casella postale 56, 6901 Cassarate TI.

P 24-767

Restaurant «Chez Jeannette» Aarau

Unser gut geführtes Haus mit seinen verschiedenen
attraktiven Lokalitäten genießt weit über die Gren-
zen Aaraus hinaus einen ausgezeichneten Ruf. Als
Treffpunkt von verwöhnten Gästen, legen wir beson-
deren Wert auf eine erstklassige Küche.

Um gehobenen Ansprüchen weiterhin gerecht zu
werden, suchen wir einen erfahrenen, routinierten

Küchenchef

der es versteht, unserer Brigade kompetent vorzustel-
len.

Unseren neuen Chef erwartet eine dankbare und inter-
essante Aufgabe, die wir entsprechend honorie-
ren. Selbstverständlich ist bei uns die Arbeitszeit ge-
regelt, wobei unser Betrieb an Sonntagen jeweils ge-
schlossen bleibt.

Wir freuen uns auf die persönliche oder schriftliche
Kontaktnahme von Interessenten, welche unseren
gehobenen Ansprüchen entsprechen.

Madame J. Bettenmann, Vordere Vorstadt 17, Aarau
Telefon (064) 22 77 88.

OFA 51.262.003

SECRÉTAIRE

connaissant trois langues, français, allemand et an-
glais, est demandée pour entrer tout de suite ou date
à convenir. Si possible de langue maternelle alle-
mande. Place à l'année. Travail très varié dans insti-
tut international situé dans très belle station de mon-
tagne.

S'adresser à l'Ecole internationale «Le Chaperon
rouge» à Crans-sur-Sierre, Suisse, télé-
phone (027) 7 25 90.

6034

Hotel Monopol 7500 St. Moritz

sucht für lange Wintersaison

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

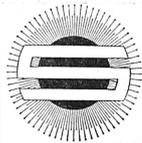
Lingerie:
**Glätterin
Lingeriemädchen**

Buffet/Office:
Gouvernante

Etage:
Personalzimmermädchen

Unterlagen mit Zeugniskopien und Gehaltsansprü-
chen richten Sie bitte an die Direktion.
Telefon (082) 3 44 33

6169



Sunstar Hotel 3818 Grindelwald

Neues Erstklasshotel
Eröffnung Winter 71/72
250 Betten/Hallenbad/Sauna, Dancing/Snack, Tea-room, Rôtisserie

Da der jetzige Stelleninhaber eine eigene Direktion übernimmt, wird bei uns
Anfang November oder nach Uebereinkunft die Stelle eines

Personalchefs/ Ass. manager

zu besetzen sein.

Für die Spitzenkaderstelle mit entsprechenden Kompetenzen wollen sich bitte
nur Bewerber melden, die der vielseitigen Aufgabe charakterlich und beruflich
gewachsen sind.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Werner G. Rolli, Dir., Sunstar Hotel, 3818 Grindelwald, Telefon (036) 53 17 17

6274

Les Résidences Rosablanc

1961 Super-Nendaz/Valais

Apparthôtel, 500 lits, piscine, dancing-tennis, patinoire

cherche pour la saison d'hiver, les collaborateurs suivants:

chef de réception
(possibilité de promotion au poste de sous-directeur)

**réceptionniste
secrétaire-téléphoniste**

**chef de service
chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de rang**

**garde-manger
1er commis tournant
commis de cuisine**

**garçons d'office ou filles d'office
casserolier**

portier de nuit

**femmes de chambre
garçons de maison**

**caissière pour le self-service
nettoyeurs**

Faire offres avec copies de certificats, prétentions de salaire et photographie à
Ph. Annen, directeur, téléphone (027) 4 57 55.

6221

Chunnsch au uf d'Au

Mit diesem Slogan umwerben wir nicht nur unsere Gäste, son-
dern suchen auch ab sofort oder nach Uebereinkunft einen jun-
gen, dynamischen

Chef de service

für unseren modernen, lebhaften Restaurationsbetrieb, in Ganz-
jahresstelle.

Durch Einsatz und Fleiß kann sich hier eine Fachkraft eine gute
Ausgangslage für seine weitere Karriere schaffen.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf Tel. (01) 75 00 21 (B. Dünner ver-
langen) oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen an

Landgasthof Au am Zürichsee, 8804 Au/ZH



P 44-1075



Crystal Hotel

Modernes Erstklasshotel in St. Moritz hat für die
kommende Wintersaison noch folgende Stellen zu
vergeben:

**Masseur/Masseuse
Barmaid**
(Hotelbar)
**Logentourant
2. Economat-/Office-
Gouvernante
Praktikantin**
(Economat/Office)

Saisondauer Ende November bis Ostern.

Bitte richten Sie Ihre Offerten mit Zeugniskopien an
die Direktion.

6316



Hotel EXCELSIOR Arosa

Erstklasshotel mit Hallenbad sucht für kommende
Wintersaison:

**Office-/Economat-
Gouvernante
Kaffeeköchin
Nachportier
Sekretärin**
(Anker-Buchungsmaschine)
**Chef de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Etagenportier**

Zuschriften erbitten mit vollständigen Unterlagen und
Foto an die Direktion.

6291

SEILER HOTELS ZERMATT



Hotel Mont Cervin
Hotel Monte Rosa
Restaurant Seilerhaus

suchen für die Wintersaison 1973/74:

Réception: **Réceptionist**
NCR-42-kundig
Loge: **Chasseur de nuit
Hilfsnachportier**
Küche: **Chef de partie
Rôtisseur
Commis de cuisine**
Restaurant: **Kellner
Serviertochter**
Saal: **Chef de rang
Commis de rang**
Buffet: **Buffetochter**
Dancing: **Dancingkellner**

Ihre Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen
und Foto richten Sie bitte an Herrn W. Züst, Perso-
nalchef, Seiler Hotel Zermatt AG, 3920 Zermatt, oder
Telefon (028) 7 71 50.

6318

Wir suchen in Jahresstelle mit
Eintritt per 1. Oktober 1973 oder
nach Uebereinkunft freundliche

Serviertochter
gewandt im Speiseservice, sowie

Chef de partie
Hoher Verdienst, angenehmes
Arbeitsklima und eigenes Perso-
nalhaus gegenüber dem Hotel.

Schreiben oder telefonieren Sie
an Familie Karl Weber,
Telefon (085) 5 54 22.

6322



Hotel-Restaurant Engadinerhof 7504 Pontresina

sucht ab anfangs Oktober

Sekretär oder Sekretärin

mit Hotelpraxis, Kassa, Gästebuchhaltung, Korrespondenz, Empfang. Bitte, Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Fam. Heinrich, Hotel Engadinerhof, 7504 Pontresina

6156

Gesucht wird

Chef de réception

bei Zufriedenheit Jahresstelle, von Erstklasshaus im Berner Oberland.

Offerten unter Chiffre 6145 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sporthotel Trübsee, 6390 Engelberg

Erstklasshaus im Skiparadies (1800 m) sucht per zirka 1. Dezember 1973

- Bureau: Praktikantin, Kassiererin, Sous-chef/Saucier, Pâtissier, Gardemanger, Entremetier, Commis de cuisine, Buffet: Buffetdame, Buffetbursche, Office: Bursche, Service: Tochter und Kellner, Etage: Hilfszimmermädchen, Lingerie: Wäscherin-Glätterin, Lingeriegehilfin, Dancing/Bar: Barmaid

Offerten mit Gehaltsangabe an F. Greub, Dir., Seehotel Nidwaldnerhof, 6375 Beckenried.

5838

Restaurant St-Honoré 2000 Neuchâtel

cherche pour de suite ou à convenir

sommelier ou sommelières

Faire offres à la direction Téléphone (038) 25 95 95

6026



Hôtel-rôtisserie Bar de la Rose 1700 Fribourg

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir:

demi-chef de rang commis de rang

Prier de contacter la direction ou adresser offre complète avec photo.

6103

metropole

CH-3800 Interlaken Berner Oberland



Wir bieten Ihnen beste Gelegenheit, Ihre Sommersaison in unserem neuen Hotel bis zum Winter zu verlängern. Wir suchen ab sofort oder ab September/Oktober Mitarbeiter für diverse Posten bis zum Beginn der Wintersaison, zum Frühjahr oder auch in Jahresstellen.

Ausländer, welche im April neu eingereist sind, können ebenfalls berücksichtigt werden.

- Gouvernanten Haus/Etage, Sekretärinnen auch Stagiaire, Barmaids, Dancingkellner, Serviertöchter, Restaurationskellner, Chef de rang und Commis, Chef de partie und Commis, Kellerbursche, Hilfspersonal, Chef pâtissier

Schreiben Sie uns bitte oder rufen Sie uns an: W. Obrist, Direktor.

6027

Einem Schweizer

Hoteldirektor

mit langjähriger Ausländerfahrung, wenn möglich in internationalem Hotelkonzern, möchten wir gerne unser modernes Hotel (350 Zimmer) in einer Schweizer Grossstadt anvertrauen.

Bitte um handschriftliche Offerten unter Chiffre 6164 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerisches Stadthotel allerersten Ranges mit bedeutendem Restaurationsgeschäft sucht für Spätherbst 1973 einen mit dem Titel

Vizedirektor

und umfassenden Kompetenzen auszustattenden

Chef der rückwärtigen Dienste

Seine Tätigkeit umfasst die Reorganisation und Leitung der Personaladministration, des gesamten betrieblichen Kontrollwesens sowie des Einkaufs und der Verwaltung von Waren und Betriebsmaterialien.

Der Bewerber, Idealalter 30, wird sich an der Bearbeitung eines Konzeptes für seinen Einsatz beteiligen können. Voraussetzungen für seine erfolgreiche Tätigkeit sind: gründliche, kaufmännische Ausbildung, Erfahrung in der rückwärtigen Organisation moderner Gastwirtschaftsbetriebe.

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen und der hohen Verantwortung angepasste Entlohnung sind Selbstverständlichkeit.

Bewerbungen mit allen erforderlichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 6180 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Schützenstube Liestal

sucht per 1. Oktober oder nach Ueber-einkunft Jungen

Chef de partie oder Commis de cuisine und Kochlehrling

Unser Betrieb ist modern eingerichtet und vielseitig. Rufen Sie uns bitte an.

Familie Tüller, Liestal, Telefon (061) 91 08 08, montags geschlossen.

OFA 61.835.007

Tea-room «Grevire» Broc (Gruyère)

cherche

serveuse

débutante acceptée. Nourrie, logée. Bon gain. Ambiance jeune.

Familie Piller-Lang, téléphone (029) 6 16 88.

P 17-123056

Mädchen

zur Mithilfe in der Kantine und Lingerie. (Keine Küche)

Familie Krebs Restaurant Schiff 8640 Rapperswil

OFA 67.815.013



Neuestes Erstklasshotel von Zermatt mit Hotel-Restaurant, Grill-Rôtisserie, Panorama-Bar, Carnotzet, Hallenbad, Saunas, Solarium

Da wir für die Wintersaison mehr Personal benötigen als für die Sommersaison, suchen wir zur Komplettierung unseres treuen Mitarbeiterstabes noch folgenden Personal für sehr lange Wintersaison (Anfang/Mitte Dezember bis 21. April 1974)

- Büro: Volontär(in), Loge: Telefonist-Logen-Tournant, Küche: Chef pâtissier, Bar: Barlehrtochter, Carnotzet: Service-Angestellte, Etage: Etagen-Gouvernante, Lingerie: Lingeriegouvernante, Schwimmbad: Masseur oder Masseuse

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind an die Direktion zu richten., Telefon (028) 87 85 33.

5912



Restaurationsbetriebe im Kunst- und Kongresshaus 6002 Luzern, im Herzen der Schweiz

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie Commis de cuisine Casserolier Kellerbursche

Wenn Sie Freude haben in einem vielseitigen Betrieb mit modernem Management mitzuwirken, richten Sie Ihre Offerte an: Rud. Kuster, Dir. Kunst- und Kongresshaus, 6002 Luzern

5791

Grand Hotel Regina 3818 Grindelwald

sucht in Jahresstelle tüchtigen

Hotelschreiner

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbittet die Direktion.

6266

Hotel Monte Rosa Zermatt

sucht ab Wintersaison 1973/1974 den Nachfolger unseres langjährigen erfolgreichen und tüchtigen Mitarbeiters als

Küchenchef

Wir erwarten - ausgezeichnete Fachkenntnisse - Fähigkeit eine kleine Brigade zu führen - Anpassung an ein junges und fröhliches Team

Würde Sie dieser Posten interessieren?

Dann richten Sie Ihre Unterlagen mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen bitte an:

Direktion Seiler Hotels Zermatt 3920 Zermatt Telefon (028) 7 71 50.

5954

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, 3823 Wengen, Tel. (036) 55 26 12.

6144

Zermatt

Gesucht für Jahresstelle oder Wintersaison 1973/74

tüchtige

Sekretärin
sprachkundig
(auch Ausländerin)

Koch-Entremetier

**Serviertochter
oder Kellner
Saaltochter
Gouvernante**

**Etagenportier
Zimmermädchen**

**Office- und
Küchenburschen**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Hotel Julen und Europe 3920 Zermatt

Telefon (028) 7 74 81.

5911

Gesucht nach Zermatt für lange Wintersaison sprach- und fachkundige

Restaurationskellner 1 Koch

(Saucier) in kleine Brigade.

Geregelte Arbeitszeit und guter Lohn zugesichert.

Anmeldungen sind zu richten an:

Hotel Couronne Restaurant «Old Zermatt» 3920 Zermatt

Telefon (028) 7 76 81.

6035

Davos Hotel Albana Pizzeria Bruno

Wir suchen auf kommenden Herbst gutausgewiesenen

Koch Saaltochter

in Saison- oder Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit, hoher Verdienst.

Offerten an Familie B. Ghidoni.

6033

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

Wirtepatent 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 Zeugniskopien unter Chiffre 121 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Restaurant Bänklialp

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft für unser Hotel-Restaurant eine Initiative

Aide du patron

Ihre Arbeit umfasst nebst allgemeiner Büro- und Buffetarbeit auch die Führung des Personals.

Wenn Sie Freude an selbständiger Arbeit in kleinerem Team haben, ist das der richtige Posten für Sie.

Wir bitten Sie, Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen zu richten an J. Aregger, 6390 Engelberg.

6253

Restaurant Grill-Room

Fribourg
Nous cherchons pour entrée de suite ou à convenir

filie ou garçon de buffet

sommelier ou sommelière
pour le restaurant

sommelier
pour le grill

commis de cuisine

Nous vous offrons:
- logis
- congés réguliers
- vacances d'été
- bon salaire.

Les intéressés sont priés d'adresser leurs offres avec copies de certificats et photo, ou téléphoner à Monsieur N. Ieracitano, dir. Restaurant Rex, 1700 Fribourg, téléphone (037) 22 45 45.

6279

Restaurant de spécialités renové, situé au bord du lac Léman, région Lausanne, cherche

chef de cuisine qualifié

dans petite brigade.
Entrée pour début janvier ou à convenir.

Personne stable intéressé à former des apprentis est prié d'écrire sous chiffre 6281 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

6281

Hotel Riedchen
Kotisserie

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

2 Commis de cuisine
2 Serviertöchter
oder Kellner

Geregelte Freizeit.

Tel. (064) 22 22 14
oder 24 22 22

OFA 51.472.004

Obererlinsbad

Tel. 064 - 2222 14

Wegen Militärdienst unseres

Küchenchefs

suchen wir Aushilfskoch ab 25. September für 3 bis 4 Wochen.

Bitte sich melden an
Frau Fetzer,
Hotel Adler, Kandersteg
Telefon (033) 75 11 21.

6282

Hotel Bernerhof garni in Adelsboden

sucht für die Wintersaison 1973/74:

Barmaid oder Barman Bartochter oder Barkellner Praktikant

für Réception und Bureau.

Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten an
Hotel Bernerhof Garni,
3715 Adelsboden
Telefon (033) 73 14 31.

6293

Hotel Touring au Lac Neuchâtel

téléphone (038) 25 55 01

cherche:

portier tournant

Faire offre ou se présenter à la Direction.

6294

Wir suchen per Herbst/Winter nach Basel

Küchenchef

(mit Commis und Lehrling).
Modern eingerichtete Küche.
Fünftagewoche, fortschrittliche Sozialleistungen.

Offerten unter Chiffre 6301 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurant Grill-Room Walliserstube 3920 Zermatt

sucht für die Wintersaison 1973/74

Grillkoch Jungkoch Serviertochter Buffettochter

Bitte senden Sie Ihre Offerten an Josef Fux, Telefon (028) 7 73 40.

6313

Spitzenkoch zu Spitzenlohn

gesucht.
Eintritt: 1.-15. Oktober 1973.

Restaurant Guggernill

Drahtzugstrasse 61
4057 Basel
Telefon (061) 32 12 36.

6311



Hotel Bären
4900 Langenthal

sucht in Jahresstelle

Aide du patron/ 2. Sekretär(in)

Eintritt 1. Oktober 1973 oder nach Uebereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder telefonieren Sie uns einfach. P. und M. Hunziker, Telefon (063) 2 29 41.

6310



Für die Wintersaison 1973/74 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **Sekretärin**
NCR- und sprachkundig
Kontrollleur
Loge: **Telefonistin**
Etage: **Lingerie/Aide-Gouvernante**

Bewerbungen mit Foto und Zeugniskopien sowie Gehaltsansprüchen wollen Sie bitte an die Direktion richten.

6332



Hotel Schatzalp
7270 Davos

sucht noch folgende qualifizierte Mitarbeiter für die kommende Wintersaison:

Telefonist
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Commis de bar
Chef garde-manger
Tournant de cuisine
Commis de cuisine
Masseur

Vollständige Offerten sind erbeten an die Direktion, Telefon (083) 3 58 31.

6329

Damit wir weiterhin zufriedenes Personal und gutgeleitete Gäste haben! wollen wir unser Hotel-Continental-Team etwas vergrössern. Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Zimmermädchen oder Lingiere

die mit modernsten Maschinen, bei guter Entlohnung, unsere Wäscherei erledigen. Geregelte Freizeit.

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



Teufenerstrasse 95, 9000 St. Gallen, Tel. 071/22 53 17, Telex 71350.

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

OFA 63.268.012

Kleineres, gutgehendes Hotel im Oberengadin sucht für Wintersaison oder auch in Jahresstelle:

eine tüchtige
Sekretärin
eine selbständige
Saaltochter
für Speisesaal
einen
Kellner
oder Serviertochter
für Tea-Room-Restaurant
ein
Service-Lehrmädchen

und tüchtiges
Kindermädchen oder Säuglingsschwester
welche 2 Buben im Alter von 4 und 6 sowie ein Säugling betreuen kann.

Lohn und Stellenantritt nach Vereinbarung.

Offerten sind erbeten an:

Familie Giovanoli

Hotel Seraina 7514 Sils-Maria/Engadin

Tel. 082/4 52 92

6224

Bahnhofbuffet 3920 Zermatt

sucht für die Wintersaison oder mit Eintritt nach Uebereinkunft:

- Commis entremetier**
- Commis garde-manger**
- Kellner oder Serviertöchter**
(mit Sprachenkenntnissen)

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, Zimmer im Hause.

Offerten bitte an
M. Kuonen, Telefon (028) 7 71 26.

5846

Hotel Krone-Rôtisserie (direkt am Zürichsee) 8707 Uetikon am See

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Restaurationstochter**

Offerten oder Telefon bitte an
W. Thiele-Frei, (01) 74 15 66.

5852

kaiser's hotel garni 7250 Klosters

Wir suchen für lange Wintersaison 1. Dezember bis Ende April qualifizierten

Alleinkoch

restaurationskundig

Restaurationskellner

Geregelte Arbeitszeit, angenehmes Betriebsklima, gute Entlohnung.

Offerten sind erbeten an
Leo Kaiser, 7250 Klosters, Telefon (083) 4 25 25

6176

Derby Hotel, Wil

sucht tüchtigen

Commis de cuisine

in modern eingerichtete Küche.

Wir führen ein Spezialitätenrestaurant mit interessanter Karte, eine Snack-Bar und kleinere Bankettsäle und können Ihnen einen abwechslungsreichen Posten mit guter Bezahlung und angenehmen Arbeitsbedingungen bieten.

Wil ist übrigens eine schöne Regionalstadt mit guten Unterhaltungs- und Einkaufsmöglichkeiten, nur 40 Minuten von Zürich und 15 Minuten von St. Gallen.

Offerten richten Sie bitte an:
Derby Hotel, 9500 Wil

5971

Montana Sporthotel 7260 Davos-Dorf

engagiert für nächste Wintersaison

- Küche:
- Chefs de partie**
 - Pâtissier-**
 - Aide cuisine**
 - Commis de cuisine**

Restauration: **tüchtige Serviertochter**
tranchierkundig

Saal: **Saalkellner und Saaltochter**

Offerten bitte an:
Hotel Winkelried, 6362 Stansstad.

5844

Bürgerspital Basel

Wir suchen per 1. November 1973 für unsere Leimenklinik eine

Köchin

Bewerberinnen, welche in einer modern eingerichteten Spitalküche arbeiten möchten, finden bei uns einen sicheren Arbeitsplatz, zeitgemässe Entlohnung mit automatischer Lohnanpassung an den Lebenskostenindex und Sozialzulagen.
Auskunft erteilt Herr S. Pellanda, Küchenchef, Telefon (061) 23 44 44.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
Personalsekretariat Bürgerspital Leimenstrasse 62 Postfach, 4003 Basel.

P 03-2237

Restaurant du Vieux Valais Sitten

Telefon (027) 2 16 74
sucht

Köchin/Koch

leichte Arbeit, geregelte Arbeitszeit.
Eintritt 15. September oder nach Uebereinkunft.

Sowie

ein Küchenmädchen oder -bursche

P 36-1201

Sporthotel Dieschen 7078 Lenzerheide

sucht auf zirka 10. Dezember tüchtigen, selbständigen

Alleinkoch

Freude hat an einer gepflegten Küche.
Sowie zwei tüchtige, freundliche

Serviertöchter (Schweizerinnen)

1 Buffettochter

Wir bieten gute Entlohnung, Kost und Logis im Hause.

Offerten an:
Familie Jos. Blaesi
Sporthotel Dieschen, 7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 12 22 oder (081) 34 23 38.

P 23-3167

Gesucht nach Uebereinkunft

Serviertochter

für gepflegte Kundschaft. Geregelte Freizeit. Sehr guter Verdienst. Junges Team.

Rufen Sie uns an:
Telefon (031) 92 88 72

Gasthof Thalgut, Gerzensee

Familie J. Wüthrich-Jakob.

P 05-9699

Wir suchen in Jahresstelle per 1. Oktober jungen

Koch

neben Chef und Lehrling, sowie freundliche

Serviertochter

Sehr schöner Verdienst, geregelte Freizeit.

Anfragen sind zu richten an
Familie R. Lüscher, Küchenchef

Restaurant Traube 5300 Turgi

Telefon (056) 23 11 29.

OFA 52 890.001

Gesucht auf Mitte November 1973

Gerantin oder Gerant

mit Fähigkeitsausweis A, für gut eingeführtes Dancing in Winter- und Sommerkurort in Graubünden (2-Saison-Betrieb).

Offerten bitte unter Chiffre OFA 6663 HS. Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7270 Davos Platz.

Montana-Crans Hôtel du Lac

Wir suchen auf kommenden Winter in Jahresstelle einen jüngeren, selbständigen

Koch

Guter Lohn und geregelte Freizeit.

Offerten an Hôtel du Lac
3962 Montana VS.

6212

Hotel Restaurant National Bern

sucht per sofort oder Uebereinkunft

jüngerer Koch

welcher an gepflegter Küche Freude hat.

Guter Verdienst.
Geregelte Arbeitszeit.

Tel. 031/25 19 88

6243

Sporthotel Krone 7188 Sedrun

sucht für die Wintersaison, zirka Mitte Dezember

Alleinsekretärin

Küchenchef

Commis de cuisine

Barmaid

Serviertochter

Offerten sind erbeten an

Hotel Krone, 7188 Sedrun
Familie K. de Vries-Berther
Telefon (086) 9 11 22.

6007

Wir suchen für Saison- oder Jahresstellen Angestellte, die gerne selbständig im modernsten Betrieb des Kantons Zug arbeiten wollen:

3 Köche

Chefs de partie

Entremetier

Saucier

Garde-manger

Serviertochter

Buffettochter

Modern 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.

5933

Hotel



Zermatt

Neues Erstklasshotel (70 Betten) sucht auf die kommende Saison

selbständige, zuverlässige, sprachgewandte und korrespondenzsichere

1. Sekretärin

in gute Dauerstellung.

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Referenzen an

A. Weingand
Hotel Butterfly, 3920 Zermatt.

5997

Appartement-Hotel Bristol, 3823 Wengen

sucht für lange Wintersaison von anfangs Dezember 1973 bis nach Ostern 1974

Alleinkoch/ Küchenchef

Restaurationstochter auch Anfängerin.

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an:

Familie H. Graf-Wagner, Telefon (036) 55 15 51.

6017

Mittelgrosser Jahresbetrieb im Engadin sucht mit Eintritt auf den 15. Oktober oder nach Uebereinkunft

Aide du patron/ Personalchef

Wenn Sie Freude daran hätten, die Personalabteilung selbständig zu übernehmen (zirka 100 Angestellte) und den Patron zu vertreten, bitten wir Sie um Offerte mit Lohnanspruch und Unterlagen an

Moritz Märky

Hotel Steffani 7500 St. Moritz

Tel. 082/3 38 41

6303

In Biel, einer modernen und sympathischen Stadt suchen wir für neues und heimeliges Café noch

2 Service-Mitarbeiterinnen

Bitte senden Sie Ihre Offerte an:

GASTROPLAN
Planen—Organisieren—Überwachen
8008 Zürich Dufourstrasse 165

P 44-13813

Hotel Bellevue 6356 Rigi Kaltbad

Telefon (041) 83 13 51

sucht für kommende Wintersaison oder in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

- 2 Sekretärinnen**
sprachkundig
- 1 Büropraktikantin**
- Chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- 1 Generalgouvernante**
- Kellner**
sprachkundig

6001

Sind Sie die Mitarbeiterin oder der Mitarbeiter, welche(r) mit uns die kommende Wintersaison in Adermatt verbringen möchte?

Wir sind ein junges Direktionsehepaar, in dessen Team noch einige Lücken zu füllen sind.

Sind Sie:

Commis de cuisine

Köchin

Serviertochter

würden wir Sie gerne kennenlernen.

Schreiben Sie uns doch noch heute und vergessen Sie nicht, Ihre Zeugnisunterlagen beizulegen.
Also bis bald.

P. und A. Wenger

Hotel-Restaurant Löwen 6490 Andermatt

Telefon (044) 6 72 23

6028

Hotel WILDEN MANN

Luzern

sucht für sofort

- Direktions-**
- sekretärin**
- Réceptions-**
- praktikant(in)**
- Etagen-**
- gouvernante**

Offerten an die Direktion.
Tel. (041) 23 16 66.

6250

Hotel Belvédère 3818 Grindelwald

sucht für lange Wintersaison

Commis de cuisine

Köchin

2 Serviertöchter
für Saal

Ab Mai 1974
Servicelehrstelle frei.

Offerten mit allen Unterlagen an Familie Hauser.

5904



cherche pour ses cuisines
buffets de bord

des cuisiniers des chefs de partie

Nos offrons:

- congé régulier
- indemnités spéciales pour les dimanches
- larges facilités de transport sur notre réseau aérien mondial
- caisse de pension
- il s'agit d'emplois fixes ou pour la saison d'hiver.

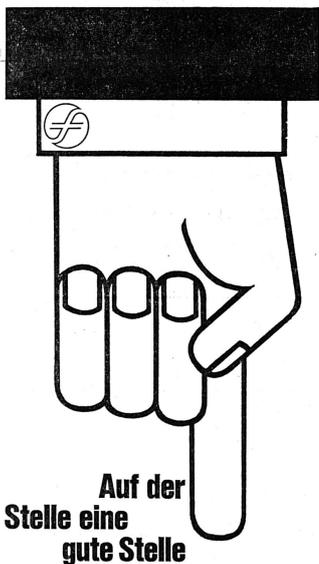
Entrée immédiate ou à convenir.

Seules les offres de candidats de nationalité suisse ou des étrangers pouvant changer de places seront retenues.

Les personnes intéressées peuvent demander les formules d'inscription à:

Swissair
Service du personnel
Gare Cornavin, 1211 Genève 2
téléphone (022) 31 98 01, intern 2113/2114.

P 18-1752



**Auf der
Stelle eine
gute Stelle**

FLUGHAFEN-RESTAURANT AG
8058 ZÜRICH-KLOTEN
Telefon (01) 813 77 86

In Jahresstellung für sofort sind bei uns folgende
Posten zu besetzen:

Serviertochter
Chef de partie
Commis de cuisine
Jungkoch für Warenkontrolle
Officebursche oder -mädchen

Wir bieten Ihnen:
48-Stunden-Woche, im voraus geregelte Frei-
und Arbeitszeit, Zimmer in Arbeitsnähe, Personal-
restaurant, 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.

5801



Flughafen-Restaurants Zürich

Hotel Restaurant Bänklialp

Gesucht in Jahresstelle flinke

Serviertochter

Geregelte Freizeit, sehr hoher Ver-
dienst.

Offerten bitte an
J. Aregger, 6390 Engelberg.

6253

Gesucht

Barmaid
Jungköche und Köche
2 Haus-Officeburschen
1 Casserolier
Service-Personal

Eintritt per 1. Oktober oder nach
Übereinkunft.

Rest. Caravelle,
Bubenbergplatz 12
3000 Bern
Tel. 031/22 45 00

5255

Alpenhof St. Anton

Obereggen ob Heiden



Gesucht in Jahresstelle fachlich und
charakterlich einwandfreien

Küchenchef/Alleinkoch
Serviertochter
Zimmermädchen

Eintritt ca. Mitte Dezember.

Offerten mit den üblichen Unterlagen
an
Frau E. Prister-Locher 071/91 18 45

6225

Davos

Restaurant Parsennhütte
Davos

sucht für Wintersaison 73/74 vom
1. Dezember bis Ende April

Jungköche -(innen)
Officemädchen
oder Burschen
auch Anfänger(innen)

Konditor(in)
Mädchen
für Lingerie

Hilfskräfte
für allgemeine Arbeiten.

Geboten werden geregelte Arbeitszeit,
gratis Skifahren.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit
Angaben der Gehaltsansprüche sowie
Foto.
Familie E. u. M. Nägeli
Restaurant Parsennhütte
7260 Davos Dorf
Tel. 081/35 14 89

OFA 56.703.004

Hotel-Restaurant Belvoir



8803 **Rüschlikon** Zürich
Restaurant mit unvergleichlicher Aussicht

Inhaber: E. Schürler-Rust
(01) 724 18 08

sucht

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter
Officemädchen
oder -bursche

Einzelzimmer auf Wunsch im Hause.

Falls Sie Interesse haben:

Im Frühling eröffnen wir in Zürich ein
nach den allerneuesten Prinzipien auf-
gebautes Zunftrestaurant mit Holzkoh-
lengrill.

6222

Hotel du Commerce Basel

sucht für bald

Portier

für Etage, Réceptionsablösung und
Telefonbedienung, deutschsprachend.

Offerten und Anfragen an
W. Weibel, Telefon (061) 32 86 16.

6334

Bade-Hotel Bären 5401 Baden bei Zürich

sucht für baldigen Eintritt oder nach
Übereinkunft in Jahresstelle

Zimmermädchen
Saaltöchter
oder Praktikantinnen
Saalkellner
oder Praktikanten

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
mit Angabe der Gehaltsersparungen
(Zimmer und Verpflegung frei).
Familie Gulgol, Telefon (056) 22 51 78.

5759



Flüela Hotel Davos

sucht für lange Wintersaison (Beginn
1. Dezember 1973)

**2. Caissier/
Maincourantier**
Sekretärin
(Sprachen- und Stenokenntnisse)

Officegouvernante
Gouvernante-Tournante
Etagegouvernante
Chefs de partie
Commis de cuisine
Zimmermädchen
(sprachkundig)

Commis de rang
(Speisesaal)

Commis de rang
(Grill-room)

Kaffeeköchin
(Cafeteria)

Glätterin
(Stratice)

Wäscher(in)

Wenn Sie Interesse haben, in führen-
dem Wintersportplatz und einem der
ersten Häuser mit allem Komfort
(Health Club, Wohnlandschaft-Bar,
Grill-room usw.) zu arbeiten, senden
Sie bitte Ihre Zeugniskopien mit Foto
an

Andreas J. Gredig, Flüela Hotel,
7260 Davos Dorf.

Bergrestaurant Pischa (2485 m)

Modernstes und besteingerichtetes
Bergrestaurant mit Gratisabonnement
auf Pischabahn und alle Skilifte.

Chef de partie
(eventuell Sous-chef)
Commis de cuisine
Servicepersonal
Kioskverkäufer(in)
Buffetochter
Liegestuhlverkäufer

Offerten an

Herrn R. Werneburg, Leiter,
Bergrestaurant Pischa,
7260 Davos Dorf.

5752

Dancing Cabaret Fantasio Biel

sucht per sofort

gut präsentierende

Barmaid
evtl. Aushilfe oder Anfängerin

Kellner

Sekretärin

Sehr guter Verdienst.

Eilofferten mit Foto an Fritz Christen,
Tel. (032) 2 22 60.

6344

Hotel Bellavista



sucht für Wintersaison

Chef de partie
Commis de partie
Patissier

Bewerbungen mit Unterlagen und Foto an
K. Blatter, Hotel Bellavista, 7050 Arosa

6135

Hotel Brunner 3823 Wengen

Neu renoviertes Haus mit 70-90 Betten sucht auf
kommende Wintersaison (15. Dezember bis zirka
15. April)

Küchenchef
(Winter- und Sommersaison)

Saalkellner

Commis de salle

Portier/Kondukteur

Lingère

Wir freuen uns auf Ihre Offerte oder Ihren Anruf,
Telefon (036) 55 24 94.

6139



sucht für die Wintersaison 1973/1974

Entremetier

Tournant

1. Commis saucier

Commis de cuisine

Offerten mit Unterlagen an
Hotel Seehof Arosa, 7050 Arosa.

5925



**Grans-
Montana**

**Hôtel
du Golf**

Nous cherchons pour place à l'année,
entrée 1. 10. 1973 ou date à convenir

gouvernante d'étages
gouvernante d'économat

restaurant: **chefs de rang**
demi-chef de rang
commis de rang

étages: **femme de chambre**
portier tournant

loge: **chasseur**
portier de nuit

lingerie: **calandreauses**
repriseuse

Faire offres avec certificats et prétentions de sa-
laires à la direction.

6179

Gasthof Sternen 3812 Wilderswil

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

Anfängerin und Ausländerin möglich.

Anfragen an Telefon (036) 22 16 17

6160

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

Téléphone (039) 53 33 23
Jura neuchâtelois, 1425 m
Ouvert toute l'année
Places saisonnières ou à l'année
Date d'entrée à convenir

cherche:

sommeliers/sommelières

très bon salaire
Cours de français gratuits

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

5252

Hôtel de l'Ancre, Genève

Rue de Lausanne 34, case postale 155, 1211 Genève 2, engage pour entrée septembre/octobre ou date à convenir

secrétaire

pour réception et administration ayant formation hôtelière ou

secrétaire-débutant(e)/stagiaire

pour bureau et hôtel

Faire offre manuscrite avec photo et prétentions de salaire.

5722

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

Gesucht für lange Wintersaison

Commis de cuisine Restaurationskellner

sprachkundig

Restaurationstochter

sprachkundig
Per Eintritt ab 1. November 1973.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Hotel Eiger, 3823 Wengen

Familie Fuchs
Telefon (036) 55 11 32

6186



Gesucht für Herbst 1973

Gouvernante/ Aide du patron

Bewerberinnen, die Freude an der Pflege eines schönen Hauses haben und sich im Umgang mit Personal über Geschick und Erfahrung ausweisen können, sind gebeten, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Rufen Sie uns an, wir sind gerne bereit, Sie über Ihre Tätigkeit unverbindlich zu orientieren.

Familie K. Weber
Telefon (085) 5 54 22

5551

Hôtel Rhodania, Verbier

cherche pour 15 décembre:

- secrétaire**
(français, allemand, anglais)
- gouvernante**
- femmes de chambre**
- portier**
- garçon de maison**
- cuisinier**
- garçon ou fille d'office**
- fille de vestiaire**
- disque-jockey**
- nurse**

Faire offre avec copies de certificats, foto et prétentions de salaire.

6167

Nach Klosters gesucht

Serviertochter Saaltochter

Sehr guter Verdienst. Anfängerinnen werden angeleert.

Kochlehrtochter

Offerten an Familie U. Altarmatt,

Sporthotel Kurhaus 7252 Klosters Dorf

Telefon (083) 4 11 12

6177

Nach Locarno gesucht

Koch Köchin Zimmermädchen

ab Februar 1974 oder nach Uebereinkunft in kleineren Hotelbetrieb. Hoher Lohn, geregelte Freizeit, Zimmer im Hause.

Offerten an Alfred Wohlgenuth

Hotel Palmiera 6600 Locarno

Telefon (093) 33 14 41

6182

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in bekannten Landgasthof mit Spezialitätenküche, Stadtnähe Zürich.

Alleinkoch

(eventuell auch Aushilfe).

Guter Lohn und familiäres Betriebsklima.

Bitte rufen Sie uns an.

Landgasthof Schwanen 8603 Schwerzenbach

A. Bannwart-Hürimann
Telefon (01) 85 31 43.

Assa 90-5031



Continental Hôtel Lausanne

cherche pour sa

Rôtisserie de tout premier rang:

chefs de rang commis de rang

pour sa cuisine:

chefs de partie commis de cuisine

Entrée 15 septembre 1973 ou à convenir.

Faire vos offres, munies de vos certificats, à la Direction du Continental Hôtel, Place de la Gare 2, 1000 Lausanne

5841

Seehotel Engel 8820 Wädenswil

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Koch oder Köchin

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, Einzelzimmer im Hause.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie an:
Telefon (01) 75 00 11.

6095

Hotel-Restaurant Bernherhof 3823 Wengen

sucht für lange Wintersaison 1973/1974 oder in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

- Restaurationstochter oder Kellner**
- Buffettöchter**
- Saalpraktikantin**
- Saucier**
- Entremetier**
- Köchin-Tournante**
- Commis de cuisine**
- Zimmermädchen**
(sprachkundig)
- Wäscherin-Lingère**
Eintritt: 1./15. Dezember 1973.

Offerten an:
Direktion Hotel Bernherhof
3823 Wengen BO
Telefon (036) 55 27 21, Herr Schneider.

6202

Hotel Central 8023 Zürich

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie

Commis de cuisine

Commis de rang

Kellnerpraktikant

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit.

Sie erreichen uns unter Telefon (01) 32 68 20.
Verlangen Sie Herrn Ziegler oder Herrn Biedermann.

6094

Wir suchen an den Vierwaldstättersee freundliche

Restaurationstochter

in Jahresstelle.

Schichtbetrieb, Kost und Logis im Haus.

Familie Ehler-Andreas

Hotel Hirschen 6403 Küssnacht am Rigi

Tel. (041) 81 10 27

Hotel Huld & Waldhaus 3715 Adelboden

Für Wintersaison, eventuell Jahresstelle, sind folgende Posten noch vakant:

Commis de cuisine

Saaltöchter

Saalkellner

Barmaid

Offerten sind erbeten an die Direktion.

5998

Hotel St. Gotthard, Zürich und Zentralverwaltung CEM

suchen

Direktions-Assistenten

Bewerber, wenn möglich mit Mittelschulbildung oder KV-Abschluss, wollen sich melden an:

G. Roncagalli, Personalchef
Hotel St. Gotthard
Bahnhofstrasse 67, 8023 Zürich
Telefon (01) 23 17 50

6029

Restaurant «Le Tartare» Adelboden

Für Wintersaison, eventuell Jahresstelle, sind folgende Posten zu besetzen:

Rôtisseur

Restaurationskellner

Anfangs-Barmaid

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Huld & Waldhaus, 3715 Adelboden.

5999



Chantarella Hotel 7500 St. Moritz

sucht für lange Wintersaison:

- Bureau:** **Kontrollseuse**
- Loge:** **Chauffeur-Conducteur**
(Permis B Bedingung)
Chasseuse
- Saal:** **Chef d'étages**
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
- Bar:** **2. Barman**
- Office:** **Gouvernante**
Kaffeeköchin
- Küche:** **Chef garde-manger**
Chef saucier
Chef tournant
- Lingerie:** **Glätterin**
Lingeriemädchen
- Diverses:** **Eismeister und**
Eisgehilfen

Offerten mit den üblichen Angaben und Unterlagen sowie Lohnansprüchen sind an die Direktion Max Maurer, zurzeit Kurhotel, 7062 Bad Passugg, erbeten.

5867



El nuevo Centro de Cura y Restauracion
busca personal para primeros de Octubre:

chicos o chicas

para office y cocina
Camareros o Camareras

camareros o camareras

con experiencia
Todas las cartas seran contestadas.

Dirijan sus ofertas:

Dirección
Thermalbad Lostorf AG
Kur- & Restaurationsbetriebe
4654 Lostorf

6022

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 Sonnental 8600 Dübendorf

4921



Davos Platz

In unserem Erstklass-Wintersporthotel mit 100 Betten ist auf kommende Wintersaison (Dezember bis Ende März) der Posten als

Oberkellner

neu zu besetzen. Wir suchen eine Persönlichkeit, die den Ansprüchen einer verwöhnten Kundschaft gerecht zu werden vermag und die Fähigkeit besitzt, eine Brigade von 10 Mitarbeitern mit Takt und Autorität zu führen.

Nur qualifizierte Bewerber richten ihre handgeschriebene Offerte mit allen Unterlagen an:

Bernard Branger, zurzeit Hotel Hof Ragaz
7310 Bad Ragaz

5268

Stellenangebote Offres d'emploi



Crans-Montana

Restaurant des Violettes Restaurant de la Plaine Morte

Nous cherchons pour la prochaine saison d'hiver, début décembre-fin avril:

- commis de cuisine**
- chef de rang ou**
- sommelière**
connaissant parfaitement la restauration
- dame de buffet**
- hôtesse**
parlant français, allemand et italien
- dame de ménage**
pour la garde de 2 enfants de 9 et 5 ans

Heures de travail: 08.00 heures à 17.00 heures.
Logement à Montana.

Faire offre avec certificats à Mr. Clivaz-Muller, Restaurant des Violettes et Plaine Morte, 3962 Montana.

6276

Hotel Walliserhof 3920 Zermatt

sucht:

- Küche:** **Garde-manger**
Chef de partie
- Restaurant:** **Chef de service**
- Bar:** **Restaurationstochter**
Bar-/Buffetochter
- Saal:** **Saaltochter**
- Lingerie:** **Lingeriemädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Herrn A. Frei, Direktor
Hotel Walliserhof
3920 Zermatt
Tel. 028/7 71 02

6295

Sporthotel Kurhaus 6433 Stoos

sucht für lange Wintersaison

- Saal:** **Saalkellner**
- Office:** **Officemädchen**
Kaffeeköchin
- Büro:** **Sekretärin**
Journalführerin
- Keller:** **Kontrollleur**
Kellermeister
- Restaurant**
Dancing: **Serviertochter**
für Restauration und Dancing
Buffetochter
- Etage:** **Zimmermädchen**
Hausmädchen
Etagenportier
Portier
- Küche:** **Saucier**
Entremetier
Kochlehrling
- Lingerie:** **Glätterin**
- Wäscherei:** **Wäscherin**

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an

Direktion O. Horat
Sporthotel Kurhaus 6433 Stoos

6298

Restaurationsunternehmen sucht für Neu-Eröffnung im Raume Bodensee einsatzfreudigen und fachlich gut ausgewiesenen

Geschäftsführer

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle Dauerstellung mit einer Ihren Leistungen und dem Erfolg entsprechender Honorierung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6201 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF

6440 Brunnen am Vierwaldstättersee

Für Militärdienst-Ersatz

suchen wir ab sofort bis anfangs Oktober 1973

1. Sekretär(in)

NCR-kundig

1 Demi-chef de rang

Anfragen erbeten an die Direktion, F. G. Eder, Tel. (043) 31 10 12.

6218

ALBERGO A LUGANO CERCA

secretaria(o)

per réception
inoltre

coppia

Cuoco + femme de chambre o portiere + femme de chambre

Posto annuale per domiciliati, villo e alloggio in albergo. Inviare referenze e attività svolta a tutt'oggi, con pretese e data d'inizio.

Cifra A 900843, Publicitas, 6900 Lugano.

Restaurant, centre de Lausanne engage un

contrôleur

expérimenté dont l'activité essentiellement administrative consistera à:

- tenir les livres entrées marchandises
- contrôler les sorties marchandises sur la base des bons de caisses
- contrôler les inventaires permanents de cave; établir un rapport bi-mensuel
- tenir les contrôles de cuisine et les rendements
- prendre et calculer les inventaires bi-mensuels

pour l'un des restaurants du groupe, et à

- contrôler les mêmes éléments pour l'ensemble des restaurants du groupe.

Le candidat dont l'activité se traduira par une augmentation du rendement marchandise recevra un

intéressement substantiel

et sera formé afin d'assumer ultérieurement. Un poste important (F+M Manager ou Executive Manager).

Veuillez adresser vos offres manuscrites avec curriculum vitae, copies de certificats, photo et prétentions de salaire sous chiffre PG 902790 à Publicitas, 1002 Lausanne.



Zufriedene Gäste und zufriedenes Personal - unser Ziel

Ein interessantes Angebot für Sie, denn als ...
Saison- oder Jahresstelle

Restaurationstochter Restaurationskellner

sprachkundig,
direktassierend, hoher Garantielohn,
selbständiger Aufgabenkreis

Serviertochter/ Saalkellner

interessante Tätigkeit,
Fix-Besoldung,
Aufstiegsmöglichkeiten

Sekretärin (Réception)

(auch Anfängerin mit theoretischen Vorkenntnissen)
abwechslungsreiche Tätigkeit,
selbständiger Aufgabenbereich,
Weiterbildungsmöglichkeit,
internationale Kundschaft

Servierlehrtochter

(Frühjahr 1974)
umfassende Ausbildung
Besuch Schulhotel SHV

Küchen/Officebursche

Jahresstelle
zeitgemässe Arbeitsbedingungen

... sind Sie in unseren Betrieben willkommen. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir Sie im Detail orientieren können. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Stella-Hotel, 3800 Interlaken
(036/22 88 71) Hr. Salviati verlangen

6285



Grand Hotel

cherchons pour longue saison d'hiver ou à l'année

réception: **stagiaire de réception**
téléphoniste
filie de kiosque
chauffeur/permis A

piscine: **gardien piscine**

restaurant: **chef de rang**
demi-chef de rang
commis de rang

carnotzet: **Barmaid**
commis de bar
disque-jockey

office/cafétérie: **filie ou garçon d'office**
filie de cafétérie

cuisine: **sous-chef**
chef saucier
chef garde-manger
chef entremetier
chef tournant
chef pâtissier
commis de cuisine
apprentis
garçon ou filie de cuisine

étages: **portier**
femme de chambre

économat: **stagiaire**

Faire offre avec certificats/curriculum vitae et photographies à la direction du Grand Hotel de Leysin, 1854 Leysin.

6277



in Laax (GR)

dem aufstrebenden, dynamischen Kurort, neueröffnetes Sporthotel (450 Betten), Hallenbad, Sauna, Solarium, Fitness-Center, Sportclub (auch für unsere Mitarbeiter).

Für die kommende Wintersaison, anfangs Dezember 1973 bis nach Ostern 1974, suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter zur Ergänzung unseres jungen Teams:

Commis de cuisine
Chef de partie
Hilfsgouvernante
Portier
mit Fahrerlaubnis
Zimmermädchen
Hausbursche

Sportclub Happy-Rancho:

Sekretärin
mit sportlichem Flair
Kindergärtnerin
Bademeister

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

Ch. Müller, Sporthotel Happy-Rancho, 7131 Laax
oder Telefon (081) 39 22 56 / 39 21 49

5760

Hotel Bellavista



sucht für kommende Wintersaison

Büro: **Chef de réception (NCR)**
Sekretärin (NCR)
Telefonist
(Fahrausweis)
Praktikant(in)

Office: **Economat-/**
Officegouvernante
Office-Küchenmädchen

Bar: **Barman**
Barcommis

Saal: **Chef de rang**
Commis de rang
Saallochter

Etage: **Etagenportier**
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen

Lingerie: **Wäscherin**
Näherin/Glätterin

Bewerbungen mit Unterlagen und Foto an K. Blatter, Hotel Bellavista, 7050 Arosa.

6134

SPORT- UND FERIEZENTRUM KLOSTERS



In modernen Betrieb mit 100 Betten, Hallenbad und Sauna suchen wir für die Wintersaison 1973/74 noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionistin

(KV-Angestellte werden angelernt)

Service- und
Buffetangestellte

Geregelte Arbeitszeit und schönes Personalzimmer, gute Entlohnung.

Sport- und Ferienzentrums
Dir. A. Weikler
7250 KLOSTERS, Tel. (083) 4 29 21

6126

Hotel-Restaurant Fontana
2513 Twann (Bielersee)

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

Restaurationskellner
(-töchter)

Eintritt 1. September 1973 oder nach Uebereinkunft

Offerten sind zu richten an die Direktion, Telefon (032) 85 18 85.

5843

Für sofort suchen wir jungen, tüchtigen

Nachtportier

Deutschkenntnisse erwünscht. Jahresstelle.

Zuschriften an die Direktion

Hotel Astoria
4500 Solothurn

oder Telefon (055) 2 75 71

6178

Casa Veglia, Laax GR

Spezialitäten-Restaurant-Bar-Dancing

sucht ab kommender Wintersaison, 1. Dezember, bestausgewiesenen, erstklassigen und selbständigen

Barman

Hoher Verdienst.

Eilofferte mit Foto und Zeugnissen erbeten an

Hotel Signina-House, Herrn Dir. E. B. Hangartner, Del., 7131 Laax GR, Telefon (081) 39 23 55.

6206

Warum nicht einmal in Baden arbeiten?

In gediegene Bar in der Altstadt suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft

Barmaid

(eventuell auch Anfängerin).

Wir bieten neuzeitliches, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Freizeit und ein überdurchschnittliches Salär. Wenn Sie gerne mehr über diese Stelle erfahren möchten, rufen Sie uns bitte an.

A. Kecht

Bodega-Bar

Cordulaplatz 6, 5400 Baden
Telefon (056) 22 62 17.

P 02-615

Café Ascot, Aesch BL
Hauptstrasse 107

Wir suchen auf den 1. November 1973

Serviertöchter

(Service inbegriffen, mit Umsatzbeteiligung).

Küchenhilfen

(auch stundenweise)
sonntags geschlossen.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr N. Stolzenberg
Telefon (085) 47 99 37.

P 03-1767

SAVOGNIN

Modernes Erstklasshaus mit 140 Betten, à-la-carte-Restaurant, Speisesaal, Bar-Dancing, Hotelbar, Kegelbahnen sowie eigenem Hallenbad sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie
Köchin
Commis de cuisine
Barmaid
Chefs de rang
Restaurationsstöchter/-kellner
Masseur

Wir bieten:
Leistungslohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, freie Kost und Logis, gratis Hallenbadbenützung.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen:
Direktion Hotel Cresta, 7451 Savognin, Telefon (081) 74 17 55.

SAVOGNIN

6208

Hotel Cavalier, Basel

In unsern lebhaften, vielseitigen Restaurationsbetrieb suchen wir sprachkundigen

Kellner

in Jahresstelle.

Eintritt nach Uebereinkunft, geregelte Freizeit, sehr guter Verdienst.

Bitte melden Sie sich

Telefon (061) 39 22 62 (Hr. Gehrig verlagern)
oder senden Sie Ihre Offerte an:
Hotel Cavalier
Reiterstrasse 1, 4054 Basel.

6273

Gesucht in mittleres Hotel der Zentralschweiz junge, freundliche

Aide du patron

Interessanter Vertrauensposten mit zeitgemässen Arbeitsbedingungen.

Offerten unter Chiffre 6271 an Hotel-Revue, 3001 Bern oder Telefon (041) 76 12 22.



Ochsens

sucht für die Wintersaison 1973/74

1 Chef de garde
4 Jungköche oder
Köchinnen

Wir bieten:

Geregelte Freizeit, gut bezahlte Stelle, neuzeitlich eingerichtete Küche, Möglichkeit sich weiterzubilden, gutes Arbeitsklima und viel Arbeit.

Wir wünschen:

Initiative Mitarbeiter, die Freude am Beruf haben und bereit sind, etwas zu leisten.

Offerten sind erbeten an

Hotel-Restaurant Ochsens, Familie Civelli,
7270 Davos-Platz,
Telefon (083) 3 62 22.

6267

Hotel Bernerhof



6000 Luzern

sucht in Saison- oder Jahresstelle

Sekretärin oder Sekretär
(Jahresstelle)

Büropraktikant(in)

Buffettochter

oder -bursche

Restaurationsstöchter

Kellner

Koch oder Köchin

(Eintritt nach Uebereinkunft, September/Okttober/November).

Telefon (041) 22 65 65.

6264

Gesucht jüngeres

Geranten-Ehepaar

Steckbrief: Tandem-Qualitäten, Einsatzfreudigkeit, fundierte Fachausbildung, Bereitschaft zur überdurchschnittlichen Leistung, aufgeschlossener Sinn für moderne Betriebsführung und Zusammenarbeit, feu sacré für den vielseitigen, harten, aber schönen Hotelberuf.

Diesem Ehepaar möchten wir nach erfolgreicher Einführung die Leitung unseres gut frequentierten Hotels mittlerer Grösse im Oberrhein, Nähe St. Moritz, übertragen.

Zeitgemässe Salarierung, Umsatzbeteiligung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen werden erbeten unter Chiffre 6256 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht

Chef de service

Aide du patron

(evtl. mit Ehefrau als Gouvernante) für mittelgrosses Hotel im Engadin.

Eintritt anfangs Dezember. Jahresstelle.

Angebote unter Chiffre 6223 Hotel-Revue, 3001 Bern



Kornhauskeller
Grande Cave, Berne

sucht in Jahresstelle

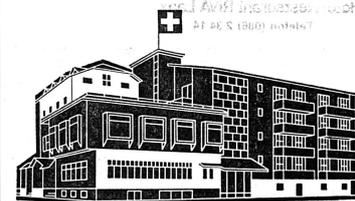
Buffetdame oder -tochter
Restaurationskellner
Restaurationsstöchter
Koch/Pâtissier
Garde-manger

Zeitgemässe Entlohnung, Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

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

5567

Hotel
Pollux-Nordend
Zermatt



Restaurant-Bar, 3920 Zermatt

sucht noch folgendes Personal, Eintritt 1. Oktober 1973

Eintritt 1. 10. 1973

Sekretärin
Barmaid
Buffettochter
Restaurationsstöchter
oder -kellner
Officemädchen
Serviertöchter
für Raclettestübl

Eintritt 1. 11. 1973

Saucier
Garde-manger
Commis de cuisine
Kochlehrling

Eintritt 1. 12. 1973

Etagegouvernante
Saallochter

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind erbeten an:
A. Bayard, Dir., Telefon (028) 7 64 63.

5951

Gesucht

Directrice

auf die kommende Winter- und Sommersaison 1974, zur Führung und Leitung eines bekannten Berghotels in der Zentralschweiz mit zirka 80 Betten und Touristenrestaurant.

Fachlich gut ausgewiesene Bewerberinnen richten ihre Offerten unter Beilage von Foto und Zeugniskopien an:
E. Käppeli, Bahnhofstrasse 48, 6430 Schwyz.

5798



**GOLDENES KREUZ
GERZENSEE**

Für unser Erstklasshotel-Restaurant (Jahresbetrieb) suchen wir folgende Mitarbeiter

Serviertöchter oder Kellner

für Grill-Room
(gepflegter à-la-carte-Service)

Buffettöchter

(auch Anfängerin)

Eintritt: 15. Oktober oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:
Huber Herbert, Telefon (031) 92 88 36.

6117

**Hotel-Restaurant Rotonde
2500 Biel/Bienne**

sucht nach Uebereinkunft sprachenkundige

Empfangssekretärin

Ausländerinnen Ausweis B.

Gute Entlohnung, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit, Jahresstelle.

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

6118



Hotel-Restaurant RIVA Lapax
Telefon (086) 2 34 14

sucht für modernst eingerichteten Betrieb für Wintersaison auf Anfang Dezember bis Ende April:

- Büro: **Telefonistin
Sekretärin**
- Küche: **Chef entremetier
Chef tournant
Commis de cuisine**
- Restaurant Rustica: **Serviertöchter**
- Saal: **Saaltöchter**
- Etage: **Portier
Zimmermädchen**
- Buffet: **Tochter oder Bursche**
- Hotel-Bar: **Barmaid
eventuell Anfängerin**
- Office: **Officepersonal**

Restaurant Rustica, Restaurant français, Bar-Dancing, Saal für Sitzungen und Gesellschaften, Gartenterrasse, Liegewiese, Sauna, Schwimmbad, Coiffeure, Einstellhallen, grosser Parkplatz.

6127

Direktor

für mittleres, neuzeitlich ausgebautes Hotel mit Spezialitätenrestaurant in Zürich.

Für jüngeren Fachmann mit Flair auch für die Restauration, bietet sich die Möglichkeit für eine selbständige, initiale Entfaltung. Teilweise Mitarbeit der Ehefrau ist erwünscht.

Geboten wird bei entsprechender Bewährung eine langjährige Position mit allen gesetzlich sozialen Sicherheiten.

Handschriftliche Bewerbung mit Angabe bisheriger Tätigkeit, Gehaltsansprüchen und unter Beilage von Zeugnisabschriften und Foto sind zu richten unter Chiffre 6068 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Grand établissement-hôpitalier de la place engagerait pour tout de suite ou date à convenir

cuisiniers

Faire offres détaillées à la Direction de l'Hôpital Cantonal, 1011 Lausanne, Tél. (021) 41 20 12.

22-100325

Gesucht nach



in ruhiges Sport- und Familienhotel (ohne Restauration) für die lange Wintersaison 1973/74, eventuell mit Wiederengagement für die Sommersaison 1974:

1 Commis de cuisine
(eventuell Lehrentlassene)

**1 Economat-/
Officegouvernante**

**1 Economat-/
Officegouvernanten-Hilfe**

**Oberkellner/
Obersaaltöchter**
(sprachenkundig)

**3 Commis de salle/
Saaltöchter**

1 Barmaid/Hallentöchter
(auch Anfängerin)

**1 1. Sekretärin/
Réceptionniste**
(NCR- und sprachenkundig)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bekannngabe der Lohnansprüche richten man bitte an

**Bellavista Sporthotel,
7270 Davos Platz 2,**
Telefon (063) 3 51 83.

6074



**Hotel Vorab
7017 Flims Dorf**

sucht für Wintersaison 1973/74

Service:
**1 bis 2 tüchtige
Saaltöchter
3 Restaurationstöchter**
(Speiserestaurant)

Buffet:
**1 selbständigen
Buffetburschen
1 Buffetanfängerin**

Etage:
2 Zimmermädchen

Küche:
**1 Entremetier
1 Garde-manger**

Eintritt Anfang Dezember oder nach Uebereinkunft.
Geregelte Arbeitszeit und hoher Lohn werden zugesichert.

Offerten sind zu richten an
Familie Meiler
Hotel Vorab, 7017 Flims Dorf
Telefon (081) 39 18 61.

6210

SAVOGNIN

Modernes Erstklasshaus mit 140 Betten, à-la-carte-Restaurant, Speisesaal, Bar-Dancing, Hotelbar, Kegelbahnen sowie eigenem Hallenbad sucht mit Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

Direktionsassistent

sowie
Chef de réception

Wir bieten:
Leistungslohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, freie Kost und Logis, gratis Hallenbadbenutzung, bei verheirateten Bewerbern Möglichkeit zur Mitarbeit der Ehefrau.

Qualifizierte Bewerber richten ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die
Direktion, Hotel Cresta, 7451 Savognin,
Telefon (081) 74 17 55.

SAVOGNIN

6209

Restaurant de la Grappe
à La Coudre, 2000 Neuchâtel
Specialités Italiennes,

cherche pour tout de suite ou date à convenir

1 chef de cuisine
ou
cuisinier seul

Très bonne rémunération, congé régulier.

Faire offre ou téléphoner à
Mr. L. Marini,
téléphone (038) 33 26 26.

5939

**Park-Hotel
7078 Lenzerheide**

sucht für gute Wintersaison

1. Saaltöchter oder -kellner
sowie
Saaltöchter/-kellner

Offerten mit Unterlagen an:
Hp. Göldi, Tel. (081) 34 15 25.

6046

**Hotel-Restaurant zur Au
8108 Dällikon / ZH**

zwischen Baden und Zürich mit direkter Busverbindung in die Stadt Zürich. Möchten Sie in einem lebhaften und gutorganisierten Betrieb tätig sein?

Wir suchen per 1. September

**Restaurationstochter
oder Kellner**
(Initiativ und freundlich)

**Tournant
Buffettöchter
oder -bursche**
per 1. Oktober

Saucier und Chefablösung

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.
Kost und schöne Zimmer im Hause.

Offerten mit den üblichen Unterlagen mit Lohnansprüchen richten Sie bitte an Familie Brun-Reiter, Telefon (01) 71 45 50.

5977

Berghaus Eggli, Gstaad
sucht für lange Wintersaison 1973/74

**Chef de partie
Jungköche
Officeburschen/-mädchen
Serviertöchter
Tournante**
für Buffet und Service
Kioskverkäuferin

Offerten erbeten an Fam. J. Dieckmann, Chalet Rotlimatt, 3780 Gstaad.

6141



Hotel Euler
4002 Basel

Möchten Sie bei der Erfüllung 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:

**Stagiaire/
Büropraktikant(in)**
für die Kontrolle, später Réception

Etagegouvernante
(Anfängerin wird angelernt)

**Zimmermädchen
Chef de rang
Commis de rang
Commis de bar**

(Ausländer nur mit Jahresbewilligung oder Grenzgänger).

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

5224

**Hotel Monopol-Metropol
6490 Andermatt**

sucht für lange Wintersaison folgende Mitarbeiter (eventuell Jahresstelle)

Réceptions-Praktikantin
(sprachenkundig)

Commis de cuisine/Köchin
(modernste Küche)

Restaurationstöchter

Buffettöchter
(Anfängerin)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

J. A. Wenger, Hotel Monopol-Metropol, 6490 Andermatt
Telefon (044) 6 75 75.

6107

Obwohl wir unter Chiffre inserieren, hoffen wir, dass Sie sich trotzdem (auch in ungekündigter Stellung) entschliessen können, uns eine Offerte zu schicken. Wie es auch bei uns niemanden etwas angeht, dass wir, eines der besten Häuser Zürichs, Mitarbeiter suchen, so werden wir auch Ihre Offerte diskret und streng vertraulich behandeln.

Wir bieten Ihnen geregelte Freizeit, Spitzenlöhne und verlangen dafür ebensolche Leistungen, als auch gute Charaktereigenschaften.

Wir suchen nach Uebereinkunft

Chef saucier

Chef entremetier

Chef garde-manger

3 Commis de cuisine

Offerten unter Chiffre 6101 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Montana, 8001 Zürich

sucht auf 1. November oder nach Uebereinkunft

Hotelpraktikantin

Englischkenntnisse erforderlich, für Réceptionsablösung und Mithilfe im ganzen Betrieb.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

6199



sucht für 1. Oktober oder nach Vereinbarung

Serviertöchter

(kann auch Anfängerin sein).

Anfragen an:
Familie Conrad, Café, Restaurant,
7075 Churwalden
Telefon (081) 35 11 17.

P 13-2880

**Karli Odermatt
Restaurant Holzschopf
Basel**

sucht per sofort

**Küchenchef
Koch**

Telefon (061) 33 62 76.

6196

Wirkliche Chance für erfahrene Direktverkäufer! Wir suchen für die Betreuung, Weiterentwicklung einer bestehenden Gruppe einen qualifizierten

Chef-Vertreter

Anerkannt hervorragende Verkaufsschulung. Wirksame Unterstützung durch Firma. Für Bewerber mit Führungsqualitäten, Initiative und Tatkraft weit überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten. Möchten Sie mehr wissen?

Nur Talon ausfüllen und einsenden unter Chiffre R 25-51115 an Publicitas, 6000 Luzern.
Wir würden Sie gerne kennenlernen.

Name: _____ Vorname: _____
Strasse: _____ Ort: _____
Telefon: _____ Beruf: _____

P 24-4825

Atlantis Hotel Zürich

Dölschweg 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:

- Réceptionnist**
- Sekretärin**
- Kassierin NCR**
- Chief Steward**
- Officegouvernante**
- Etagegouvernante**
- Zimmermädchen**
- Buffettochter (-bursche)**
- Demi-chef de rang**
- Commis de rang**

Kioskverkäuferin

Bestqualifizierte Bewerber bei guter Führung Aufstiegsmöglichkeiten. Nehmen Sie doch bitte unverbindlich telefonisch oder schriftlich Kontakt mit unserem Personalchef, Herrn Wolf, auf. Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

6143



Danilo Hotel garni

neuerbautes Erstklasshaus
3 Restaurants-Bar-Dancing

7451 Savognin

Telefon (081) 74 14 66
jung - modern - etwas Besonderes

sucht für Wintersaison ab 15. Dezember

- Réception:** Praktikantin
- Küche:**
 - Küchenchef** (regar à-la-carte-Betrieb)
 - Saucier**
 - Gardemanger**
 - Entremetier**
 - Tournant**
 - Commis**
- Restaurant:**
 - Restaurationskellner**
 - Restaurationsstücher**
- Buffet:** Buffettochter
- Bar/Dancing:**
 - Chef de dancing**
 - Barmaid** (eventuell Anfängerin)
 - Dancing-Kellner**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an Urs Mathys, Direktor.

6120



Hotel Walhalla St. Gallen

sucht für seinen erstklassigen Hotel- und Restaurantbetrieb für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

- Garde-manger**
- Entremetier**
- Gouvernante** (aide de patronne)
- Etageportier**
- Zimmermädchen**
- Buffetbursche** (auch Ehepaar)

Offerten sind zu richten an

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

6159

Chesa Rustica



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Commis de cuisine Chef de partie

Unser Küchenchef ist eidg. diplomiert. Nettes Arbeitsklima sowie guter Verdienst. Restaurant sonntags geschlossen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Tel. (01) 32 92 91.

Mosse 9726211

Hotel Bittersfly

Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich
sucht auf den 1. Oktober

Réceptions-Sekretär(in) und einen Hallentourant

Zeitgemässe Entlohnung.
Eintritt eventuell sofort möglich.

Offerten sind an die Direktion zu richten.
Auskunft erteilt Telefon (01) 47 42 70.
6024

Hotel Florida, Zürich

Seefeldstrasse 63, 8008 Zürich
Telefon (01) 32 88 30

Für unser gepflegtes Hotel-Restaurant suchen wir per 1. Oktober 1973

Alleinkoch

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns. Wir werden Sie gerne näher informieren.

P 44.44191

Gesucht nette freundliche

- Serviertochter** auf den 1. Oktober sowie für die Wintersaison
- 1 Küchenmädchen**
- 1 Zimmermädchen**

Hotel Weisshorn
H. Zimmermann
3920 Zermatt
Tel. 028/7 72 78

P 36-122145

Gasthof Bar Restaurant
Spiess
3800 Interlaken
Jungfraustr. 19

Tel. 036/22 25 51.

Nach Uebereinkunft suchen wir

Serviertochter

Schichtbetrieb, Zimmer im Hause.

Fam. L. del. Grasso

6249

Nous cherchons pour la saison d'hiver

- 1 garçon de salle**
- 2 casseroiers**
- 2 femmes de chambre**
- 1 fille de maison**
- 1 commis de cuisine**

Faire offre avec curriculum vitae et photo à

l'Hôtel «Mont-Calme»
1961 Haute-Nendaz
Valais
téléphone (027) 4 52 40.

P 36-30498

Hotel Metropole St. Gallen

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Saucier

in mittlere Brigade

Gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.

Telefon (071) 23 35 35

6346



Appartmenthotel Paradies

sucht auf 1.-15. Dezember 1973:

sprachkundige

Sekretärin

Neuzeitliche Arbeitsbedingungen.

Offerten bitte an die Direktion.

5826

Restaurant Eisbahn



sucht auf kommende Wintersaison

- Koch oder Köchin**
- Küchenbursche**
- oder Küchenmädchen**
- Buffettochter**
- Serviertochter**

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten sind zu richten an W. Camenzind, Hotel Sporteck, Davos, Telefon (083) 3 59 63

5858



Continental Hotel Lausanne

cherche pour son
Bar Dancing Club Funny Hell

- 1 barman ou 1 barmaid**
- 1 serveur**

Date d'entrée immédiate ou à convenir

Veuillez faire parvenir vos offres munies de vos certificats à la Direction du Continental Hotel, 2, place de la Gare, 1000 Lausanne.

5840

Posthotel, 8843 Oberberg (SZ)

(Restaurants - Bar/Dancing)
sucht für Wintersaison, teilweise Jahresstelle, folgendes Personal:

- Küchenchef/Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Barmaid** selbständig, fachtüchtig
- Barcommis/Serviertochter**
- Restauranttöchter/Kellner** flambier-, tranchierkundig
- Buffetmädchen/-bursche**
- Chasseur**
- Zimmermädchen/Lingère** Eintritt ab anfangs Dezember, teilweise früher, bis nach Ostern.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.
Gebr. Hubli, Tel. (055) 56 11 72.

6173

Restaurant Bavaria Genève

cherche

Chef de cuisine

expérimenté, dynamique, capable d'assurer avec célérité un service uniquement à la carte.
Placé à l'année.
Possibilité de logement.
Entrée automne 1973.

Faire offres avec photo, curriculum vitae, copies de certificats et prétentions de salaire à Case postale 358 1211 Genève 3.
Discretion assurée.

P 18-802



erstkl. Wintersporthotel mit langer Saison, 130 Betten, sucht:

- Kontrollleur**
- Kondukteur**
- Chef de rang**
- Demi-chef**
- Commis**
- Barcommis**
- Zimmermädchen**
- Glätterin**
- Näherin**
- Lingeriemädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Derby-Hotel
7260 Davos-Dorf

6229

Posthotel Arosa

sucht für lange Wintersaison

- Economat-Office-Gouvernante**
- Chef de service** für Nachbar
- Caviste**

Offerten mit Unterlagen erbeten an: Hermann J. Hobi

6228

Gross-verbraucher:

Hotel-Revue.

denn:

1. 75,6 % aller Einkäufer von Grosskonsumentenbetrieben, welche die Hotel-Revue lesen, sind regelmässige Leser (IHA 71)
2. In 69 % aller Fälle wird die Hotel-Revue zuerst dem Direktor vorgelegt (SCOPE 70)
3. Durchschnittlich 4 Leser pro Exemplar (SCOPE 70)
4. Die Hotel-Revue wird als vielseitig, interessant und als aktuell beurteilt = wertvolles Umfeld (SCOPE 70) usw.

darum:

1. Dokumentation anfordern
2. Prüfen und vergleichen
3. Einen Versuch starten - Erfolg buchen

Hotel-Revue, 3001 Bern
Monbijoustr. 31, Tel. 031 / 25 72 22



Erstklasshotel Nähe Flughafen Kloten

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

**Kochlehrling
Chef de partie
Commis de cuisine**

Auskunft erteilt gerne: C. F. Sigrist, Direktor
Telefon (01) 93 19 11
Hotel Belair, 8304 Wallisellen

6021

Arya-Sheraton Hotel

(204 rooms)
Tehran, Iran

Is looking for a fully qualified

**Food and Beverage
Manager**

with a good background in cost control to be responsible for the entire administration of the Food and Beverage operation. Candidates should preferably be single, or if married without children. Please write with full details of your career and salary enclosing a recent photograph, copy certificates and references to:

Carl Kent, General Manager
Arya-Sheraton Hotel,
Avenue Pahlavi at Avenue Bijan,
Tehran, Iran

Brussels, Cairo, Copenhagen, Corsica, Hammamet (Tunisia), Kuwait City, Lisbon, Londoner Heathrow, Madeira, Munich, Stockholm, Tehran, Yaounde (Cameroon), Istanbul (74), Paris (74), Barcelona (75), Damascus (75), Frankfurt/M (75), Luanda (75), Palma de Mallorca (75) and in Asia and Far East, Latin America, Caribbean, Hawaii and Coast-to-Coast in United States and Canada.



**Sheraton Hotels
& Motor Inns**
A WORLDWIDE SERVICE OF ITC

737



HOTEL ALBANA 7513 SILVAPLANA

Wir suchen in neueröffneten Betrieb

**Koch
Sekretärin
Kellner-Commis
Serviertochter**

J. und E. Mettler, Telefon (082) 4 81 81.

5905

Wir suchen für unsere renommierte Rôtisserie (Jahresstelle) per 1. September oder Uebereinkunft, bestausgewiesene Mitarbeiter (Schweizer oder Niederländer) als

**Chef de rang
Damen oder Herren
Demi-chef de rang
Commis de rang
Restaurationstochter
Chef de partie
Commis de cuisine**

sowie für Delphin-Bar:
Barmaid
(gut präsentierend)
nicht unter 25 Jahre alt
Dienstzeit ab 18.00 Uhr

Bewerbung erbeten mit Ausweisen über bisherige Tätigkeit und Lichtbild neueren Datums an
Dir. Charles Delway

Hotel Metropol, 9320 Arbon

Telefon (071) 46 35 35.

5715

Hotel Streiff, Arosa

sucht für Wintersaison 1973/74 ab Mitte Dezember

Küchenchef

zu kleinerer Brigade.

Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

E. Streiff, Hotel Streiff, 7050 Arosa.

5917

Genève

Hôtel d'Angleterre

sucht

Demi-chef de rang

Commis de rang

Offerten bitte an die Direktion.

5625

Hotel Continental, Luzern

sucht in Jahresstelle

Hotel-Sekretärin

für Empfang, Korrespondenz, Gästebuchhaltung.

Eintritt 15. 9. 1973.

Offerten an
N. Weibel, Hotel Continental,
Luzern, Tel. (041) 22 15 68.

6339

Hotel Bären

8840 Einsiedeln

sucht nach Uebereinkunft freundliche

Serviertochter

in gut gehendes Passantenrestaurant, Jahresbetrieb.

Offerten erbeten an
Fam. Franz Kälin, Tel. (055) 23 28 76.
Assa 85-7451

Hotel Eiger

Mürren

Berner Oberland

sucht für lange Wintersaison, Dezember bis nach Ostern:

Sekretärin

sprachenkundig

Comis de bar

auch Anfänger

Commis de cuisine

Saaltöchter

auch Anfängerinnen

Verkäuferin

für Souvenirgeschäft

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an:

Familie von Allmen und Stähli
Hotel Eiger, 3825 Mürren.

6076

SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT
ST. GOTTHARD
KÜSSNACHT A.R.

sucht nach Uebereinkunft jungen, tüchtigen

**Küchenchef/
Alleinkoch**

Wenn Sie gerne anspruchsvolle Gäste mit Spezialitäten verwöhnen, dann passen Sie in unser junges Team.

Rufen Sie an oder schreiben Sie uns, wir geben gerne Auskunft.
H. R. + C. Born-Wiget
Telefon (041) 81 26 81

6287

DIE DISKOTHEK FÜR DIE JUNGEN
UND DIE, DIE SICH JUNG FÜHLEN

Hôpital cantonal universitaire de Lausanne

engagé(e) pour ses différentes cuisines

cuisiniers et cuisinières

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

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

60.482.002

Réceptionssekretär(in)

sprachenkundig, selbständig, Schweizer(in) oder Niederländer(in), Eintritt nach Uebereinkunft, gesucht von

**Hotel Kronenhof,
8200 Schaffhausen**

Offerten bitte an die Direktion.

6089



Wer möchte den äusserst interessanten und vielseitigen Posten unserer

Sekretärin

auf den Herbst oder nach Uebereinkunft für ein Jahr übernehmen?

Wir bieten Ihnen:
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- gute Entlohnung
- Unterkunft und Verpflegung im Haus

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung, wir sind gerne bereit, Sie eingehend über Ihr neues Arbeitsgebiet zu orientieren.

Detaillierte Offerte bitte an Joe L. Gehrler, Dir.

6096

Mürren BO

Wir suchen für lange Wintersaison, eventuell Jahresstelle.

Alleinkoch

eventuell Ehepaar

Aide du patron

Serviertochter

Buffetochter

Für Ihre Bewerbung danken wir Ihnen zum Voraus.

Familie X. Grab-Müller

Hotel Touriste

3825 Mürren

Telefon (036) 55 13 27.

6070



Welcher versierte

Küchenchef

möchte gerne in einem vielseitigen Jahresbetrieb arbeiten?

Er sollte

- Freude an einer feinen Küche haben
- einer mittleren Brigade vorstehen können
- ein guter Kalkulator und Organisator sein.

Wir bitten Sie zur ersten Kontaktaufnahme Telefon (033) 51 23 anzurufen und Herrn Schmid zu verlangen.

6112

**Hotel National-Rialto
3780 Gstaad**

sucht auf Ende September oder 1. Oktober in Jahresstelle

Hotelsekretärin

sprachenkundig, für Büro und Réception.

Offerten sind erbeten an:

F. Burri-Gauch

6347

**Hotel-Restaurant
Engadinerhof
7504 Pontresina**

sucht für Wintersaison 1973/74 Dezember bis April und Sommersaison 1974 Juni bis September

**Aide-patron tournant
Restaurationstochter
oder Kellner
Saaltöchter oder Kellner
Zimmermädchen/
Tournante
Pâtissier
Commis de cuisine**

Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an
Fam. Heinrich, Hotel Engadinerhof,
7504 Pontresina

6155

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

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

in allen Sparten versierten

Küchenchef

Zeitgemässe Entlohnung, geregelte Freizeit, Jahresstelle.

Offerten bitte an

Otto Habegger, Telefon (033) 54 23 21.

5856

**Grand Hotel Regina
3818 Grindelwald**

sucht für lange Winter- und Sommersaison 1973/74

Nachtconciere

(sprachenkundig)

Logentournant

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbittet die Direktion.

5869



**Kursaal-Casino AG
7050 Arosa**

Wir suchen für lange Wintersaison:

**Büropraktikantinnen
Commis de cuisine
Buffetbursche/Tournant**

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

Unterkunft in komfortabel eingerichteten Zimmern unseres neuen Personalhauses.

Offerten sind zu richten an:

P. De Lorenz-Bretscher, Dir.
Kursaal-Casino, 7050 Arosa.

5875

Pour vos menus

1 machine à écrire ADLER Gabriele 10
Fr. 450.-

1 duplicateur Hecto FACIT ds 11
Fr. 387.-

Demandez une démonstration sans engagement



ADLER Gabriele 10



Hecto FACIT ds 11

Profitez de notre offre spéciale

Les 2 machines

de bureau pour

Fr. 795.-

Kramer papeterie machines et meubles de bureau

MONTREUX Grand-Rue Tél. (021) 61 61 61

VEVEY Place de l'Hôtel-de-Ville Tél. (021) 51 32 32

WARMEX



Hygienischer automatischer Händetrockner

Kombination von individuellem Papierhandtuch und Warmluft

Ersparnis: mehr als 50 % auf den Papierverbrauch

Verkauf oder Vermietung

UNI-NETIC AG Genf, Tel. 022/357920
Case postale 25, 1211 Genève 3 723

Toques,

Art. 6004-2

Papier, weiss, Kreppkopf mit luftdurchlässigem Oberteil und veränderbarer Kopfweite, 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

Inserieren bringt Erfolg!

Hotelschule Lötscher Rigi Kaltbad

Im Herbst 1973 beginnen folgende Kurse:

Diplomkurse
24. September 1973 bis 19. September 1975

Hoteladministrationskurse
8. Oktober bis 13. Dezember 1973

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

Küchenkurs
12. November bis 13. Dezember 1973.

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.

Suche Abnehmer von:

Kalbszüngli und Kalbshirn und zeitweise junge **Kuhnierstücke**

Anfragen an **Fleisch und Wurst E. Stettler**
4900 Langenthal
Tel. 063/2 18 13

OFA 59.859.040

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

2x F

Febo Freier, Sommergasse 15, 4123 Allschwil, Tel. (061) 39 09 24.

Kreative Werbung:

Illustriert: z. B. Spisekarten
Zeichnet: z. B. Theater
Malt: z. B. Wanddekors
Schreibt: z. B. Aktionsplakate
Dekoriert: Alles, in jedem Anlass

Alleerbesten Referenzen!

OFA 53359501

Tanzorchester

für mehrere Tage über Silvester/Neujahr.

Anfragen an Telefon (031) 56 02 69, abends ab 19.00 Uhr.

P 05-24223

le béton le plus facile à faire pour le maçon-bricoleur

avec la moins chère des bétonnières BETOMACC



1 - 1,5 m³/h.

Un outil polyvalent Brouette: Le béton terminé n'a pas à être transporté

Mélangeur Malaxeur

macc
P. COSANDIER
1038 BERCHER

Au 54e COMPTOIR SUISSE aller Plein-Air 21. Se rendre Plein-Air 22 par l'escalier situé à main-droite en montant. Stand 2235.

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
Effingerstrasse 1, 3001 Bern
Telefon (031) 25 66 55

Bonbücher

Mit Doppel à 300 Bons*	Fr. 1.80	50
mit Doppel à 1680 Bons*	Fr. 6.90	1.60
3fach à 300 Bons**	Fr. 2.45	5.90
3fach à 1008 Bons**	Fr. 8.-	1.90
Weinbonbuch à 200 Bons	Fr. 3.40	7.30
		2.80

* in 7 Farben ** in 4 Farben

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

Stellenangebote Offres d'emploi

Hotel



Zermatt

Wir suchen in unser kleines Erstklass-hotel (70 Betten) für die nächste Wintersaison folgende Mitarbeiter:

1. Sekretärin/ Réceptionniste
selbständig, sprachkundig, NCR, Jahresstelle

Anfangssekretärin

Chef de rang

Commis de rang

Commis de cuisine

Kochlehrling

Barmaid (Praktikantin)

Kaffeeköchin-Gouvernante

Küchen- und Officeburschen und -mädchen

Lingeriemädchen

Senden Sie uns Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an
A. Weingand
Hotel Butterfly, 3920 Zermatt.

5996

Hotel-Restaurant Krone
5600 Lenzburg
Hallenbad
sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

Réceptionnist
sprachkundig

Restaurationskellner
(versiert)

Chef garde-manger

Chef tournant

Commis de cuisine

Hauskellermeister

Spitzenlöhne mit besten Sozialleistungen, Zimmer auf Wunsch im Hause.

Offerten an:
Fam. Gruber
Hotel Krone, 5600 Lenzburg
Telefon (064) 51 42 60

5583

Hotel Anita
7050 Arosa

sucht für die kommende Wintersaison 1973/74

Alleinkoch

Portier/Conducteur

Büropraktikantin

Saaltöchter/Kellner

Zimmermädchen

Etagenportier

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an
Hotel Anita, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 11 09.

6032

Gesucht ab Mitte September bis anfangs Dezember 1973

2 Haus-Küchenburschen

2 Haus-Zimmermädchen

1 Alleinkoch

Offerten unter Chiffre 6231 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

5998

Hotel Anita
7050 Arosa

sucht für die kommende Wintersaison 1973/74

Alleinkoch

Portier/Conducteur

Büropraktikantin

Saaltöchter/Kellner

Zimmermädchen

Etagenportier

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an
Hotel Anita, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 11 09.

6032

Hôtel du Grand Mueran, Ovronnaz

sucht für die Wintersaison

1 Küchencommis

1 Ehepaar zum Geschirrspülen

1 Zimmermädchen

2 Officemädchen

Schreiben Sie an die **Direktion** oder an **Rest. ILGE**
Tel. (027) 8 71 65

P 36-30719 P 06-22003

Gesucht nach Zermatt für die Wintersaison 73/74

Ehepaar

zur Betreuung eines Selbstbedienungsrestaurants auf 2000 m ü. Meer. Herrliche, sonnige Lage. Gewinnbeteiligung zugesichert.

Zuverlässige Leute mit Koch-, Service- und Sprachkenntnissen bitte melden bei August Julien

Rest. Alpenheim
3920 Zermatt
Tel. 028/7 75 52

6242

Modernen Landwirtschaftsbetrieb sucht ab 1974 im Raume Zürich Grossabnehmer für

VORZUGSMILCH

Offerten unter Chiffre OFA 3386 Zs an Orell-Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

Wir suchen in Arbeiterrestaurant (zirka 200 Mittagessen) einen tüchtigen

Koch (Chef de partie)

Wir offerieren Ihnen gutbezahlte Jahresstelle, geregelte Freizeit, angenehmes Arbeitsklima, gute Hilfskräfte stehen zur Verfügung.

Herrn Zäch
Restaurant Salmen,
Marktgasse 47
8400 Winterthur
Telefon (052) 22 64 22.

P 41-559



Aktion saubere Schweiz

Pour la propreté en Suisse

Iniziativa Svizzera pulita

Jüngeres, Initiativem

Küchenchef

hätten wir einen interessanten Posten in gut eingerichteter Küche zu bieten. Der Bewerber sollte an einer Flotten Zusammenarbeit Freude haben und gewillt sein den Posten für längere Zeit zu übernehmen.

Eine einfache Dienstwohnung in Hotelnähe könnte besorgt werden.

Offerten sind erbeten an
Hotel Haldi & Waldhaus
3715 Adelboden

6000

Noch

10

Wochen bis zur Eröffnung der **IGEHO**

Sie finden die **HOTEL-REVUE** in der Halle 25 am Stand 405

16. bis 22. November 1973

Stellengesuche Demandes d'emploi



Orchestre professionnel

avec expérience à l'étranger, cherche engagement pour la saison d'hiver 1973/74 dans des hôtels 1er ordre ou des salles de fête. Libre dès octobre 1973.

Veillez prendre contact: Señor Luis Juliá, Calle Mar, No 24, E-Felanix/Mallorca téléphone Felanix 110.

5887

Junger, gut und vielseitig ausgewiesener Hotel- und Restaurationsfachmann (27 Jahre alt) mit Erfahrung im In- und Ausland sucht interessante, verantwortungsvolle Tätigkeit als

Aide Direktion

Diplome: Handelsschule Zürich
Hotelfachschule Lausanne
Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch und gute Italienischkenntnisse.

Offerten erbeten unter Chiffre 6005 Hotel Revue, 3001 Bern

Notre saison se terminant début octobre, nous cherchons pour quelques-uns de nos meilleurs collaborateurs, les places suivantes:

pour saison d'hiver:

maître d'hôtel

demi-chef et commis de Rang

dès mi-octobre ou à convenir:

chef de cuisine (est Valdois ou Bas-Valais de préférence)

Commis de cuisine

pâtissier (Tessin de préférence)

gouvernante-débutante (actuellement secrétaire de réception, Suisse romande de préférence)

Je me tiens à la disposition de mes collègues désirant assurer la collaboration de ces employés pour tout autre renseignement pouvant les intéresser.

R. Schrämlli, dir.

Grand Hôtel des Bains 1891 Lavey-les-Bains (Vaud)

téléphone (025) 3 60 55

6108

Suisse, 34 ans, langue maternelle française, célibataire, maturité commerciale, bonnes connaissances allemand et anglais, notions d'italien. 12 ans expérience tourisme (relations publiques, presse, publicité) et aviation. Connaissance approfondie du marché français des voyages, actuellement en poste à Paris. Cherche situation stable et d'avenir soit en Suisse (préférence région de Zurich ou Tessin) soit en Afrique, Amérique du Sud, midi de la France ou capitale européenne; facilité d'adaptation, dynamique, sens des responsabilités, excellente présentation, disposé à voyager, références;

cherche situation comme **chef service congrès ou PR dans chaîne hôtelière**

Ecrire sous chiffre 6349 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Küchenchef

Junger, dynamischer Küchenchef, 26 Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle in mittlerer Brigade in Hotelbetrieb.

Offerten mit Salärangaben sind zu richten unter Chiffre 6327 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hôtelier-restaurateur

(chef de cuisine expérimenté, avec de nombreuses années de pratique) Français - Allemand - Italien envisage changement de situation en qualité

d'assistant de direction

ou de

professeur de cuisine dans Ecole Hôtelière

Faire offres sous chiffre 14-900199 à Publicitas SA, 1002 Lausanne.

P14-1786

Junger Ehepaar sucht für Winteraison 1973/74:
ER: Deutscher (26), Englisch, Französisch, Spanisch, Schwedisch, (Bar, Réception, Büro, Service).
SIE: Französin (25), Englisch, Deutsch, Spanisch, (Hostess, Büro, Réception, Bar).
Antwort: Rudolph, (Bar) Corsicana, F-20 Linguizetta, Korsika.

6343

Jeune cuisinier

Suisse allemand parlant français cherche place pour la saison d'hiver. Libre dès le 1er novembre.

Faire offres sous chiffre EV 310 à Journal EST VAUDOIS, 1820 Montreux.

P 22-120

Junge Frau

Deutsche, sucht als **Zimmermädchen** Anstellung mit Unterkunft im Hause.

Offerten unter Chiffre 6203 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

MAITRE D'HOTEL

30 ans, excellentes références, parlant français, espagnol, italien, anglais, assez bien l'allemand, **cherche place** dans restaurant ou hôtel, pour date à convenir.

Ecrire sous chiffre 17-303160 à Publicitas, 1701 Fribourg.

CHEF DE RANG

sucht Stelle ab 15. 12. 1973 bis April 1974. Italienisch, Deutsch, Französisch, Englisch. Stark arbeitshoher Verdienst. Arbeitsbewilligung C.

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 6245 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Réceptionssekretärin

21, Schweizerin, Sprachen: D, F, I, E, S. sucht Stelle, eventuell als Aushilfe vom 1. 11. 1973 bis zirka Ende Februar 1974 (Schulbeginn). Luzern und Umgebung oder Basel und Umgebung bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 6325 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Hotelsekretärin

sucht Wintersaisonstelle in der welschen Schweiz, um die französische Sprache zu vervollständigen. Bitte Offerten mit Lohnangaben und Arbeitsbedingungen an: Marianne Nyffenegger Hotel National 3800 Interlaken

6326

Hotelsekretärin (20) Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, NCR sucht Saisonstelle als

Réceptionistin

in bekanntem Wintersportort.

Offerten mit Lohnangaben bitte unter Chiffre 6326 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

AUSHILFESERVIERTOCHTER

sucht Stelle in Restaurant oder Hotel. 1-2 Tage pro Woche oder abends.

Offerten unter Chiffre 90-50976 an Schweizer Annoncen AG, ASSA, Postfach, 8024 Zürich.

BARMAID sucht Aushilfe vom 15. Oktober 1973 bis Ende November 1973. Sprachkundig und versiert. Bevorzugt Graubünden, Tessin oder Zürich.

Offerten unter Chiffre 6341 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Hausbeamtin, 26, mit Praxis in Spital, Personalrestaurant und Hotel, sucht

Aushilfe

von Januar bis März 1974. Praktische Erfahrungen in allen Sparten sind unter Chiffre 6239 Hotel-Revue, 3001 Bern, zu richten.

Junger Schweizer sucht:

Kaderposition

In Hotelorganisation, oder Hotel-Betrieb (administrativer Bereich). Praktische Erfahrungen in allen Sparten des Hotel- und Gastgewerbes.

Offerten bitte an Chiffre Nr. 6334 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen Stelle für die Winteraison. Graubünden bevorzugt, nicht Bedingung.
Sie: Schweizerin, 21 Jahre, als

Saal- oder Restaurationstochter

Er: 27 Jahre, Deutscher, als **Chef de service oder Direktionsassistent** (Anfänger).

Wir sprechen: Deutsch, Englisch und Französisch.

Offerten mit Lohnangabe (Netto) bitte unter Chiffre 3978 an Publicitas, 1800 Vevey.

Wo ist die Stelle in einem Wintersportplatz?
Büropraktikantin mit Erfahrung auch in andern Hotelfachsparten sucht Stelle für Winteraison 1973/74 als

HOTELSEKRETÄRIN

Offerten unter Chiffre 6189 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge Schweizerin sucht auf Wintersaison Stelle als

Aide du patron/ Chef de service

Fähigkeitsausweis vorhanden. Nur Klosters oder Davos. Unterkunft vorhanden.

Offerten an Chiffre OFA 5985 D, Orell Füssli - Werbe - AG, -Postfach, 7270 Davos Platz.

Junge Serviertochter

mit Fähigkeitsausweis sucht Stelle im Spisesservice, Basel oder Umgebung. Eintritt im Oktober.

Offerten unter Chiffre 6091 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen

Stelle für Wintersaison

Er (Deutscher): Betriebsassistent oder Assistent-Manager
Sie (Schweizerin): Réceptionistin/Hotel- oder Direktionssekretärin. Mehrjährige Erfahrung im Hotelfach.

Gerne erwarten wir Angebote unter Chiffre 6659 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

STOP

- 2 x Schweizer
- 2 x 25 Jahre
- 2 x ledig
- 2 x Kochlehre
- 2 x Hotelfachschule Lausanne
- 2 x D, F, E (Spanisch)
- 2 x Stellen in: Südafrika oder Australien, Naher oder Ferner Osten
- 2 x sofort einsatzbereit

Offerten unter Chiffre 6124 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger, gut ausgewiesener Koch (25) sucht

STELLE

in Wintersaison. Offerten bitte unter Chiffre 6324 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotelsekretärin, 23, mit mehrjähriger Hotelpraxis sucht Stelle als

RECEPTIONISTIN

KV-Abschluss. Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch.

Offerten bitte unter Chiffre 6328 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizerpaar

Er

Gerant/Geschäftsführer **Chef de service, 4sprachig, mit Fähigkeitsausweis A**

Sie

Büroangestellte mit Service- und Gastgewerbe-Praxis suchen Stelle im gleichen Haus.

Offerten unter Chiffre 6198 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Konzert-Organist

mit Wurlitzer-Konzertorgel, geeignet für Bar und Restaurant, sucht per 1. Oktober oder nach Vereinbarung Engagement für Wochenende oder 2 bis 3 Abende pro Woche.

Offerten erbeten an Telefon (031) 25 60 95 ab 17.00 Uhr.

P 05-303447

Junger, verheirateter Schweizer, Sous-Chef, sucht

Stelle

per 1. November in der Zentralschweiz (Luzern bevorzugt) als **Sous-chef oder Küchenchef** (Mit Wohnung angenehm).

Offerten unter Chiffre 6247 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Italien, 40 ans, permis C, avec plusieurs années d'expérience, cherche place à l'année dans un hôtel de 1er catégorie, comme

Maitre d'hôtel

Connaissance de quatre langues. Excellentes références.

Faire offres sous chiffre 6244 Hotel-Revue, 3001 Bern

Schweizer (30jährig)

Kochlehre, Diplom Hotelfachschule Luzern, sprachkundig, sucht auf November 1973 oder nach Übereinkunft neuen Wirkungskreis als **Direktions-Assistent - Chef de Réception**

Schweiz oder Ausland.

Offerten bitte unter Chiffre 6240 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

H. 37a. Chef récept.

Hotel 220 lits, 1ère Cat., Franc., All., Angl., Ital., cherche place Ass. direct. / Chef récept. libre octobre ou décembre pour saison hiver.
Ecr. Journ. sous No 6261 Hotel-Revue, 3001 Bern

Top-Barmaid

sucht anspruchsvolle Stelle für die Winteraison.

Offerten unter Chiffre M 24369 an Publicitas, 3001 Bern.

Küchenchef

sucht Stelle auf Anf. November im Raum Basel in **Hotel-Restaurant oder Kantinenbetrieb** oder **Lebensmittelindustrie** evtl. auch untergeordnete Position wie Sous-chef, Produktionschef.

Offerten unter Chiffre 6283 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger gelernter Kellner, jetzt in der Hotelfachschule, sucht Stelle im

Restaurations-, Bar-, oder Dancingservice

Eintritt: 1. November 1973 bis 31. Januar 1974. Sprachen: Deutsch, Französisch.

Offerten mit Arbeitsbedingungen und Lohnangaben unter Chiffre 6252 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sekretärin, Schweizerin, 21jährig, Handelsmatura, Praxis als Hotelsekretärin (1. Saison) sucht ähnliche Stelle für Winteraison 1973/74 für

Empfang/Telefon/Korrespondenz

Sprachen: Englisch, Deutsch, Französisch. Eintritt: Mitte Dezember.

Nach Möglichkeit: Grindelwald oder Gstaad.

Chiffre 6251 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger, sehr tüchtiger und strebsamer Oesterreicher mit abgeschlossener Kochlehre und Praxis, sucht Stelle als

Commis de cuisine

in Erstklasshaus, welche mit einer Jahresaufenthaltsbewilligung verbunden werden kann.

Offerten sind erbeten an Chiffre 6270 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Restaurateur, in allen Sparten des Hotelfaches versiert, sucht

neuen Wirkungskreis

(Kantine nicht ausgeschlossen). Eventuell: Mitbewerber Ehefrau. Sprachkenntnisse: Italienisch, Englisch und Französisch, Ostschweiz bevorzugt. Stillmentritt nach Übereinkunft, spätestens 1. Dezember 1973.

Offerten unter Chiffre 67 999 an Publicitas, 9100 Herisau.

Je cherche pour

jeune Tunisien

(sans autorisation de travail) une place dans un hôtel comme garçon, réception, etc. Il parle
- parfaitement le français
- connaît très bien le métier (certificat)
- est très dévoué et consciencieux.

Prière de s'adresser à
Ch. Meili, professeur, Bergblumenstrasse 14,
8408 Winterthur
téléphone (052) 25 65 84.

P 41-300977

Sekretärin (28 J.), D, E, F, Je mit Steno, 10 Jahre Praxis, sucht Saisonstelle als

Hotelsekretärin

Offerten an:
Frau Christine Lehmann,
c/o Familie H. Dinke,
Thunstrasse 30, 4054 Basel,
Telefon (061) 38 63 14.

P 03-354.458

Réceptionniste

Est-ce qu'il vous manque une personne charmante et dynamique pour ce travail?

Je suis:
Danoise, 31 ans, célibataire - formation pédagogique - 2 ans d'expérience comme réceptionniste à l'Hôtel Royal à Copenhague - 2 saisons comme barmaid en Suisse.
Langues: danois, anglais, allemand, français.
Je cherche:
travail intéressant à la réception d'un hôtel de 1ère classe dans une métropole de la Suisse romande ou en France, éventuellement dans une station touristique importante.

Offres sous chiffre E 25-302056 à Publicitas, 6002 Lucerne.

Qualifizierter Küchenchef

35 Jahre, sucht

Stelle

in Crana-Montana. Saison- oder Jahresstelle.

Offerten sind erbeten unter Chiffre P 66-30688 an Publicitas, 1951 Sitten.

2 Junge Schweizerinnen

23 und 27, sprachkundig, Erfahrung im Service suchen Stelle für kommende Winteraison in Bar/Dancing oder eventuell Spiseraestaurant, bevorzugt Berner Oberland.

Offerten unter Chiffre J 303497 an Publicitas, 3001 Bern.

Ich möchte im kommenden Winter in einem modernen, gut eingeführten Hotel als

Hotelsekretärin

arbeiten (Saisonstelle). Ich bin Sekretärin, 29 Jahre alt. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift.

Ihre Offerte erreicht mich unter Chiffre OFA 734 Sch an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8201 Schaffhausen.

Sekretärin/Réceptionistin

sucht Stelle für Wintersaison. Sprachkenntnisse.

Offerten unter Chiffre O 23799 an Publicitas, 8750 Glarus.

Oesterreicher, verheiratet, 28 Jahre alt, Geschäftsführer zweier Grossrestaurants und Dancing-Bar, in Deutschschweizer Kantonshauptstadt, sucht neuen Wirkungskreis als

Hotel- oder Restaurations-Direktor

Grundlage: gelernter Koch und Hotelpâtissier mit Erfahrung im In- und Ausland. Schweizer Hotelfachschule, Fähigkeitsausweis A, Ehefrau Niederlassung selber Permis B. Beste Referenzen. Discretion wird erwartet und auch zugesichert.

Kontaktaufnahme unter Chiffre 6233 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu verpachten in Herzogenbuchsee

Hotel-Restaurant Jura

Neuerer, gut eingerichteter Betrieb. Gaststube 35 Plätze, Säll 30 Plätze, 6 Fremdenzimmer mit total 13 Betten, automatische Kegelbahn, Parkplatz.

Umsatz zirka Fr. 250 000.-

Es werden nur Bewerber berücksichtigt, die sich über eine erfolgreiche praktische Tätigkeit im Beruf ausweisen können.

Pachtbeginn 15. Oktober 1973 oder nach Uebereinkunft.

Weitere Auskünfte erteilt die Eigentümerin



P 09-550

Pour raison de santé, à remettre ou pour association

café-restaurant

très bien situé, dans région industrielle de Neuchâtel.

Chiffre d'affaires important pour traiter fr. 150 000.-

Pour tous renseignements écrire sous chiffres à Publicitas 28-900224, 2001 Neuchâtel.

Einmalige Chance

Hotel mit Liegenschaft

zu verkaufen, mit exklusivem Restaurant direkt am See an der Hauptstrasse Genf-Evian-Martigny gelegen. Es handelt sich um eine der schönsten Liegenschaften mit Seeanstoss 11 250 m². Grosse Ausbaumöglichkeiten für Hotel-Bungalows oder Campingplatz. Das Objekt könnte sich eignen als Kapital-Anlage oder für eine Hotelkette.

Kapitalkräftige und rasch entschlossene Interessenten melden sich unter Chiffre 6280 Hotel-Revue, 3000 Bern.

6280

Zu mieten gesucht von Ehepaar mit langjähriger Erfahrung im Hotelgewerbe

kleineres Hotel oder Pension

Zweisesaisonzentrum

J. Guyer-Stappung, Bahnhofstrasse 5
4133 Pratteln

6348

Lugano-Molino Nuovo
Zu verkaufen

moderne Bar

mit sehr gutem Jahresumsatz.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 24-N 309380 an Publicitas, 6901 Lugano.

Gesucht auf November 1973 zu mieten

Hotel-Restaurant

in Wintersportgebiet, eventuell Garni/Restaurant (Graubünden bevorzugt).

Angebot mit Unterlagen bitte unter Chiffre 5970 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten

in Industrieort am Jura-Südfuss auf 1. April 1974 bedeutendes, modern eingerichtetes

Hotel-Restaurant

Dieser interessante Betrieb umfasst

Restaurant
grosser Saal
kleinere Banketträume
Gartenwirtschaft
Fremdenzimmer.

Günstige Verkehrslage mit grossem Parkplatz.

Gut ausgewiesene Fachleute richten Ihre Offerte bitte unter Chiffre 6064 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen im Bernbiet eine der zukunftsreichsten

HOTEL-KURHAUS-BESITZUNGEN

mit guten Gebäulichkeiten, grossem Umgelände in vollem Betriebe. Verkaufspreis Fr. 2 000 000.-, notwendiges Kapital zirka Fr. 1 000 000.-

Anfragen erbeten unter Nr. 2625 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

108

Hotel-Immobilien

G. FRUTIG, 3000 BERN

Amthausgasse 20, Telefon (031) 22 53 02
Spezialisiertes Vermittlungsbüro für

Hotels, Restaurants,
Tea-rooms, Pensionen,
Motels

Verkäufer + Käufer, Vermieter + Mieter
Verlangen Sie bitte Anmeldeformulare

109

Alasio
(italienische Riviera)

Zu verpachten sehr gut eingeführtes

Speiserestaurant

mit schönem Garten (Lokal 60, Garten 100 Sitzplätze) in der Haupteinkaufsgasse von Alasio gelegen.
Notwendiges Kapital zur Übernahme des Betriebes und des Inventars sFr. 120 000.-

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 6048 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verpachten nach Uebereinkunft

Hotel-Restaurant

(7 km vom Stadtgebiet von Zürich entfernt).

Modern eingerichteter Betrieb mit:
20 Hotelbetten
100 Sitzplätzen
4-Zimmer-Wohnung
Kegelbahnen.

Eigenkapital ca. Fr. 80 000.-

Fachkundige, initiative Interessenten (Ehepaar, Küchenchef) sind gebeten ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 6058 Hotel-Revue, 3001 Bern, einzureichen.

Zu pachten gesucht von erfahrenem Restaurateur-Ehepaar grosserer, neuzeitlicher

Restaurationsbetrieb/
Bar-Dancing/Hotel

auch Neueröffnung unter Mitwirkung der Planung.

Offerten unter Chiffre 741 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen modernes, mit jeglichem Komfort ausgestattetes

Erstklasshotel

mit ca. 175 Zimmern an guter Lage in Genf.

Offerten unter Chiffre 4413 an Publicitas, 4001 Basel.

Zu verkaufen in grösserem Industrieort ein

Restaurant-Garni-Hotel

mit 23 Betten, alle Zimmer mit Bad-WC, gesellige Restaurationsräume, Wirtswohnung sowie eine zusätzliche 4-Zimmerwohnung, Parkplätze usw.

Offerten unter Chiffre 33-920235 an Publicitas, 9400 Rorschach.

P 33-14751

Von jungem Fach-Ehepaar zu pachten gesucht

Hotel garni

(40-50 Betten) auf Ende 1973 oder Frühling 1974, im Tessin (Ascona bevorzugt) oder Graubünden (Jahresbetrieb). Kapital für Inventarübernahme vorhanden.

Angebote mit vollständigen Unterlagen und Foto zu senden unter Chiffre 6166 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht auf Frühling 1974 von initiativer Frau zu mieten oder pachten kleines bis mittleres

HOTEL GARNI ODER MOTEL

(ohne Restaurationsküche) Kurort bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 6215 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Revue-Inserte werden in der ganzen Schweiz gelesen!

Für fähigen Hotelier!

In bekanntem Fremdenkurort Graubündens steht ein nach neuesten Erkenntnissen erstelltes 90-Betten-Haus mit grossem gediegenem Speiserestaurant. Hallenbad und weitere Dienste vorhanden. Sehr gute Belegung während ausgedehnter Winter- und Sommersaison ausgewiesen.

Die Leitung dieses Hauses ist zufolge unvorhergesehener Veränderung baldmöglichst neu zu vergeben. Für fähigen Hotelier - eventuell mit Ehefrau -, der auch über organisatorisches Geschick verfügt, bietet sich eine seltene Chance.

Wir sind beauftragt, die ersten Verhandlungen zu führen, und bitten um telefonische oder schriftliche Vereinbarung eines Orientierungsgesprächs.

Christiania-Hotel-Finanzierungs AG, 7000 Chur
Postfach 64, Telefon (081) 22 60 62

P 13-1180

Meldescheine

Meldeschein Bulletin d'arrivée Bollettino di notifica Register of arrival

HOTEL MIRABEAU, LAUSANNE

Blockschreibl. En majuscules in majuscule Block letters

Beherbiger Loger Alloggiatore

Familienname Nom de famille Cognome Surname

Vorname Prénom Nome

Geburtsort (bei Schweizerbürgern - Helmatort) (pour les Suisses - lieu d'origine) (per gli Svizzeri - luogo d'origine)

Lieu de naissance Luogo di nascita Place of birth

Staatsangehörigkeit Nationalità

Genauere Wohnadresse Indirizzo esatto Full home address

Arrivée von Provenienza da Coming from

Akkommodatum Date de l'arrivée Date of arrival

Bei Ausländern (von Beherbiger einzutragen) Pour les étrangers (à remplir par le logeur) For aliens (to be filled out by the hotel-keeper)

Motte, Nr. No. mot. N. auto. Motor-car-nr.

Art des Ausweisepapiers Genre de document de légitimation

Zimmer Nr. No. chambre Camera n.

Geboren den Né le Date of birth

Beruf Profession Profession

Anzahl der Familienangehörigen (Ehefrau und Kinder) Nombre des membres de la famille (femme et enfants) Numero dei congiunti (moglie e figli) Number of family members (wife and children)

Staat Pays State Country

Religion Religion

Unterschrift Signature

Nr. No. N.

SHV Bern GA 2 55H Bern

liefert Ihnen schnell und zuverlässig zu folgenden Preisen:
100 Blocks zu 2x50 Blatt Fr. 85.-
1000 Einzelgarnituren Fr. 40.-
selbstverständlich auch mit Firmenaufdruck (gegen Aufpreis)

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

Stellengesuche Demandes d'emploi

Küchenchef

in ersten Häusern des In- und Auslandes tätig, sprachkundig, Fähigkeitsausweis A, in Herstellung von Convinienc - Food bewandert, sucht verantwortungsvollen Posten in Hotel, Industrie oder Vertretung.

Offerten bitte unter Chiffre 6333 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

HOTELFACHMANN

Schweizer, 28, gelernter Koch, Diplom Hotelfachschule Lausanne, mit vielseitiger Ausbildung und Flair für Personalwesen, in verantwortlicher Stellung in Stadtbetrieb tätig, sucht:

Position

für Frühling 1974. Interessante Tätigkeit mit Verantwortung und Selbständigkeit.

Offerten unter Chiffre 6121 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Economatgouvernante

sucht Stelle für Wintersaison. Bevorzugt Kanton Bern.

Offerten unter Chiffre 6340 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht auf Wintersaison 1973/74 Stelle als

Restaurationslester eventuell 2. Oberaaltochter

im Kanton Graubünden eventuell Oberegandin. Schweizerin, fach- und sprachkundig.

Position

Offerten mit Lohnangaben bitte unter Chiffre 6050 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune couple cherche emploi-saison 1973/74: LUI: Allemand (26 ans), connaissances anglais, français, espagnol, suédois, cherche (bar, réception, bureau, service).

ELLE: Française (25 ans), connaissances allemand, anglais, un peu d'espagnol, cherche (hôtesse, réception, bureau, bar).

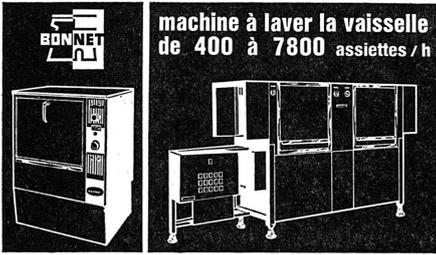
Offres: Rudolph Pfaff, Corsicana-Village, F-20, Linguizzetta-Corse.

6342





Distributeur de Bonnet



Etude agencement. Vente - Service

Genève: (022) 36 54 37, Mr. Culssard

Berne: (031) 25 66 99, Mr. Hoffmeyer
Exposition:

Valais: (025) 2 13 88, Mr. Rousset

Bringen Sie durch farbige Stahlmöbel neues Leben in Ihr Büro

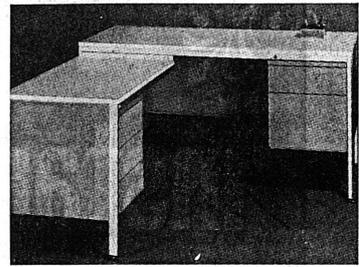
Look 507

ein neues Design, absolute Stabilität, und ein erstaunlich niedriger Preis machen dieses Programm konkurrenzlos
Garantie 5 Jahre

Schreibliche und Schreibmaschinentische ab Fr. 545.-
Tische ab Fr. 220.-
Hängeregistratormöbel ab Fr. 295.-
Schränke ab Fr. 345.-
usw. usw. usw.

Look 507

Fr. 1075.-



Importeur für die Schweiz

büro-pilot ag

postfach 115
4600 olten

Verlangen Sie unsere Dokumentation und die Liste unserer regionalen Vertreter

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____ Tel.: _____

192

Antiabwaschgeschirr..?!

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

genau das richtige!

Unser reichhaltiges Monopack-Sortiment enthält: Einweggeschirr in vielen Formen, Gläser und Flaschen aus Kunststoff, Karton und Papier für heiße- und kalte Getränke.

Bestellen Sie Antiabwaschgeschirr von Sandherrl. Denken Sie an die praktischen und preiswerten Verpackungen!

coupon

Ich bin ein Prospekt und Freizeiter

Name: _____
Adress: _____

Max. Sandherrl AG 8444 Döpschbas
Döpsch- und Betschloch
Telefon 071-73 81 85

Wo gut gegessen wird ist auffallend oft auch Berndorf dabei



berndorf luzern

Bestecke · Tafelgeräte · Bauscher-Hotelporzellan · Speiserverteilanlagen

caldomet · multimet · gastronet

KEIN RISIKO UND KEIN EXPERIMENT

Seit zehn Jahren garantieren wir bei RIPOLAC-Behandlungen gegen Küchenschaben eine Wirkungsdauer von einem Jahr. Zufriedene Kunden und für uns Ansporn zu sorgfältiger Arbeit. Offerten erstellen wir kostenlos. Verlangen Sie auch Referenzen.

Hens Wyss AG, Hygiene-Service
alte Landstrasse 61, 8800 Thalwil
Tel. (01) 720 85 86

OFA 67973005

LEASING 106.- M.



Der Küchenchef hat Zimmerstunde...

und trotzdem können den Gästen Kaltmahlzeiten serviert werden. Am Morgen durch den Küchenchef zubereitet, hält sie der «Cleveland» von SILAG über längere Zeit hinaus frisch und präsentiert sie äusserst appetitlich.

- auch im Leasing zu Fr. 106.- pro Monat erhältlich

- Seine weiteren Vorteile sind:
- fahrbar, aber auch ohne Gestell lieferbar
 - kann jederzeit auf den Tisch gestellt werden
 - steckerfertig
 - 1 Jahr Garantie
 - prompter Kunden- und Service-dienst in der ganzen Schweiz

SILAG
Detroit

Bitte senden Sie mir den Prospekt «Cleveland»

Name: _____

Strasse: _____

PLZ, Wohnort: _____
Coupon einsenden an:
SILAG Siegrist & Leiser AG
Diggelmannstr. 22, 8047 Zürich

HR KL 73

Die Instant-Saucen kommen!

Das ist der Beginn einer neuen Saucen-Generation

EXKLUSIV FÜR GROSS-VERBRAUCHER

Knorr

Instant Bratensauce Instant Weisse Sauce

sofort löslich
eben «Instant», und zwar in heisser Flüssigkeit, in schon gebundenen Saucen oder in vorhandenen Fonds. Die Saucen-Paste löst sich blitzschnell und ohne Knöllchen auf.

frei dosierbar
je nach Verwendung – als Bindemittel, zum Verlängern von zu knapper Sauce oder zum Würzen; geben Sie einen, zwei oder auch mehr Löffel Paste in die heisse Sauce. Und wenn's mal etwas zuviel sein sollte, einfach etwas Flüssigkeit nachgiessen. Überhaupt kein Problem!

Zwei perfekte Produkte aus dem neuen Dienstleistungsprogramm von Knorr



caterplan
Produkte und Service für Grossverbraucher

1913  1973

B a r KURS

Perfekt im Fach durch Kaltenbach.

B MIX
der internationalen **Barfachscheule KALTENBACH** für Damen u. Herren
Kursbeginn:

1. Oktober und 5. November
Tages- und Abendkurse auch für Ausländer. Neuzeitliche fachmännische 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!

Management im Gastgewerbe

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

Mehrumsatz im Gastgewerbe dank Merkurkaffee



Votre chiffre d'affaires s'accroît grace au café Mercure

Der Kaffee mit dem welschen Geschmack...



LA SEMEUSE
DER KAFFEE FÜR GENIESSER...

versuchen Sie ihn am
COMPTOIR SUISSE
Lausanne

BAR - DEGUSTATION
Halle 35 - Stand 3530

WIR-Checks ???

SIE kommen in unser Geschäft

WIR offerieren Ihnen gegen 100 % WIR

Farbfemsehgeräte, Stereoanlagen, Tonbandgeräte, Elektronenrechner, Musikberieselungsanlagen, Fernseh-Überwachungs- und -Antennenanlagen usw. zu Discountpreisen.

television brechbühl
Bernstrasse 28-32, 7072 Ostermündigen
Telefon (031) 51 20 22/51 56 34.
OFA 54.205.001

 **Spezielle Englischkurse für Hotel- und Restaurantangestellte in Bournemouth, England**
Weitere Auskünfte erteilt:
INTERLINGUA COURSES
62, Holdenhurst Road
Bournemouth, England



Hotelschule Lötscher
6356 Rigi Kaltbad

Wir führen vom 24. 9. 1973 bis 19. 9. 1975 einen weiteren

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, Réception, 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

Champagne
TAITTINGER



*Comtes de Champagne
Blanc de Blancs*

PLANTEURS RÉUNIS
IMPORTATEUR EXCLUSIF POUR LA SUISSE 1002 LAUSANNE
TEL. 021/20 69 31

Sie als Hotelier sollten nicht am Teppich sparen – das könnte teuer werden. Wir als Teppichspezialisten bieten die preisgerechte Lösung.

Schuster

Teppichspezialisten finden Sie in:

St. Gallen, Tel. 071-2215 01
Zürich, Tel. 01-2376 03
Basel, Tel. 061-2314 40

Winterthur, Tel. 052-2270 21
Bern, Tel. 031-4611 61
Lausanne, Tel. 021-2337 22