

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 82 (1973)
Heft: 49

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. 49 6. Dezember 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 Fr. 1.-

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

Quand la montagne gronde

La Suisse de Victor Hugo cède à l'amertume et au pessimisme; alors que l'Europe grolotte, elle aurait plutôt tendance, elle, à avoir des vapeurs sur le visage (aimé de la patrie?). Isolée, traumatisée, la Suisse sise au-dessus de mille mètres vit actuellement des heures pénibles et aborde le temps de Noël et des fêtes en peignant des diables sur ses murailles de roche et de glace: son tourisme est menacé et l'hiver qu'il s'installe risque fort d'être cette année synonyme de restrictions, de freins, voire de rationnement. Mon pays, c'est un hiver triste!

l'équitable rémunération du travail, entre l'extension du temps de loisir et l'impératif des horaires de labeur dans l'hôtellerie.

Mais il y a d'autres contradictions, restées longtemps dans l'ombre, apparues toutefois au grand jour, c'est-à-dire à la lumière du scrutin fédéral de dimanche. Le divorce a été prononcé entre les hommes et entre leurs idées. Cette fois-ci, la montagne a grondé. Elle a dit non aux quatre arrêtés fédéraux anti-inflationnistes: en Valais, dans les Grisons et dans certaines régions alpines. A notre avis, il s'agit plus d'une opposition entre la montagne et la plaine qu'entre des régions touristiques et des régions industrialisées. L'exemple que nous citons ci-après est tout à fait probant à cet égard: dans le canton de Vaud, une région touristique par excellence, sise en plaine, celle du district de Vevey (avec La Tour-de-Peilz, Montreux et Vevey) a accepté les quatre arrêtés conjoncturels, alors qu'une autre région touristique, mais sise à la montagne, celle du district du Pays d'Enhaut (Château-d'Oex et environs) les a tous refusés! L'opposition, en général, provient des cantons économiquement faibles, soucieux de leur avenir; et les résultats des votations permettent d'éclairer sous un jour nouveau l'importance plus ou moins marquée de la solidarité des «cantons pauvres» face aux «cantons riches».

Sans vouloir noircir le tableau, force nous est de reconnaître que le tourisme suisse, dans son ensemble, a l'embaras du choix de sujets de mécontentement. Pour la première année depuis une décennie, 1973 risque de se solder par une régression de son mouvement hôtelier (-1,5 pour cent de nuitées à fin septembre). Cette impression est corroborée par l'«Hotel sales management association», un groupement suisse qui est en mesure de déceler de telles tendances, puisqu'il réunit une soixantaine de directeurs de vente d'hôtels de premier ordre. Or, l'HSMA prévoit une régression touristique pour 1974 en raison de la crise de l'énergie et des mesures anti-surchauffe prises dans de nombreux pays.

Ce ralentissement de la demande, qu'il faut aussi considérer dans un contexte concurrentiel extrêmement pesant, n'est pas le seul souci du tourisme helvétique. Il n'est pas usurpé de lui ajouter l'aggravation de la situation sur le marché du travail qui pose avec toujours plus d'acuité le problème de la pénurie de main-d'œuvre dans l'hôtellerie et la restauration. Et voilà qu'à ce tableau qui n'est déjà pas si rose il sied encore d'ajouter la crise du pétrole qui se traduit par trois dimanches sans voitures en avant-saison et qui pourrait bien déboucher sur une semblable interdiction en janvier, à moins que l'on ne s'achemine allègrement vers un rationnement de l'essence. Là encore, là même déjà, nos régions alpines sont plus durement touchées que les autres; les installations mécaniques fonctionnent au ralenti, les courses d'autocars sont limitées et les transports publics n'en peuvent mais...

La montagne ne se sent pas concernée pas la surchauffe, bien qu'elle appuie le principe de la lutte contre ses méfaits. On sait un peu mieux aujourd'hui que le Conseil fédéral, partisan d'une application linéaire des arrêtés urgents, s'est néanmoins prononcé en faveur de leur application plus souple et plus flexible, en fonction des disparités et du degré de développement des régions. En votant contre des mesures interventionnistes, les citoyens montagnards ont aussi tenté d'exprimer leur situation de marionnettes victimes des contradictions: d'un côté, l'aide aux régions de montagne, de l'autre le frein à l'expansion; mais aussi les impératifs du marché et le principe de la croissance zéro; l'évolution touristique et l'interdiction de vendre aux étrangers; la revalorisation économique de régions par le tourisme et les limitations de main-d'œuvre.

Comment, dans un tel imbroglio politico-économique, les chefs d'entreprises touristiques, les petits hôteliers de montagne, les édiles de nos vallées alpines pourraient-ils définir des objectifs, planifier leur développement et organiser leurs exploitations. Ceci, personne ne le leur a encore dit. Il est vrai que nous sommes en décembre et que bientôt le Père Noël...

José Seydoux



Mit vereinter Kraft lassen sich fast alle Schwierigkeiten meistern, nicht nur diejenigen, welche ein harter Winter mit sich bringt.

Problem Werbung

Wie bereits vor Jahresfrist war die heurige Kursveranstaltung des St. Galler Instituts für Fremdenverkehr den Problemen der touristischen Werbung gewidmet. Die harte Konfrontation zwischen Theorie und Praxis, welche die letztjährige Tagung befeuert hatte, fand nicht statt.

Werbung darf nicht isoliert betrachtet und betrieben werden – sie ist bloss ein Teil der gesamten Absatz- und Verkaufspolitik eines Kurortes. Eine Vererbstättigung der Werbung führt wegen des Auseinanderfallens von Versprechungen und Leistung zu Konflikten mit Gästen. Konflikte innerhalb der Station können das Ringen um die Finanzierung und Planung der kurzfristigen Werbung auslösen, wofür in vielen Fällen die heute nicht mehr adäquate Rechtsform der Trägerorganisation (Verein statt Genossenschaft oder AG) mit verantwortlich sein dürfte. Dies in Kürze der Inhalt des einleitenden Referates von Professor C. Kaspar, Direktor des gastgebenden Instituts für Fremdenverkehr und Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen.

Chancen besser nützen!

Den örtlichen und sachlichen Ueberbau zu setzen war sodann Dr. Werner Kämpfen, dem Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, übertragen. Gleich zu Beginn meldete er im Namen der SVZ die Forderung an, in der lokalen Werbung vermehrt auf Etikette und Leitmotiv der Schweiz Rücksicht zu nehmen. Nicht selten werde auch heute noch ein lokales Imprimat ohne den Aufdruck «Schweiz» in alle Winde versandt. Die Verwendung der SVZ-Slogans lasse noch zu wünschen übrig – die mannigfachen Chancen der vertikalen Zusammenarbeit zwischen lokalen und regionalen Verkehrsvereinen und der Verkehrszentrale würden noch zu wenig ausgenutzt. Dr. Kämpfen bot sodann einen Ueberblick über Auftrag und Aufgabe der SVZ, welche im Inland wohl nicht immer und überall in richtigen Proportionen gesehen werden. Bei all ihren Programmen folgt die SVZ bekanntlich dem Dreiphasenplan Image- oder Leitbildwerbung, Verkaufsförderung und schliesslich Verkauf; ein Vorgehen, an welchem nach Dr. Kämpfen unbedingt festgehalten werden muss: Konzentration

auf den Verkauf und ein Verzicht auf Sympathiewerbung würde unserem Land im Sinne von «Pas d'argent, pas de Suisse» Schäden bringen. Die Imagewerbung lebt von präziser Information von Presse, Radio und Fernsehen, wobei die SVZ selbstredend auf die Zusammenarbeit mit den lokalen Verkehrsvereinen angewiesen ist – welche nicht zur vollen Zufriedenheit spielt. Die SVZ ist ja im Gegensatz zu Reiseveranstaltern und Fluggesellschaften verpflichtet und willens, eine Vorstellung vom ganzen Lande zu vermitteln. Kämpfen verwies auch auf die oft unterschätzten Wechselwirkungen zwischen Landeswerbung und regionaler Werbung: Das Matterhorn dient der Schweiz ebenso wie das Kollektivbild Schweiz Zermatt dient.

Hobby-Welle

Beim Ablauf der erwähnten dreiphasigen Konzeption bedient sich die SVZ bekanntlich der Leitbildbotschaften. Nach zehn Jahren «Reise durch Europa – raste in der Schweiz» mit jährlich wechselnden Unterslogans leben wir momentan – und mindestens bis Ende 1975 – unter dem Motto: «Die Schweiz – reserviert für Hobby-Ferien». Eine Unzahl von Gemeinden buhlt heute um die Gunst des ausländischen Gastes, die Zahl der Angebote ist Legion und dadurch eine gewisse Gefahr der Zersplitterung der Präsenz latent. Der Slogan soll als Leitbild mithelfen, das Angebot zu profilieren, auf ein gemeinsames Ziel auszurichten und transparenter zu machen. Eine Umfrage der SVZ bei sämtlichen Ferienorten des Landes leitete zu Phasen II und III über, Verkaufswerbung und Verkauf. Nach wie vor erachtet die SVZ die Schaffung einer besonderen nationalen Verkaufsorganisation mit Blick auf unruhliche ausländische Beispiele (CIT) als nicht opportunt. Die SVZ zieht es vor, Angebotsbestandteile zu vermarkten und das Package vom Reisebüro konfektionieren zu lassen.

Kein Direktverkauf

Direkter Verkauf würde die Imagewerbung stark tangieren: Man verlöre das Odium der «Non-profit-organisation» und fände dementsprechend den Eingang in den redaktionellen Teil der Medien kaum mehr, trete zu den bisherigen Partnern in Konkurrenz und anderes mehr. Kämpfen schloss mit einem überzeugenden Plädoyer für die Pflicht der SVZ, den Individualtourismus und die freie Information des Kunden hochzuhalten.

Die Diskussion ergab in erster Linie Zustimmung zum Postulat besserer Koordination der werblichen Bestrebungen im Ausland, wobei nicht etwa die Meinung vorherrschte, dass die SVZ auf diesem Gebiet ein Monopol innehatte, wohl aber über «Sololäufe» einzeln besser informiert werden sollte. Von verschiedener Seite wurde die SVZ eingeladen, das Heft enghischer in die Hand zu nehmen und ihren Gesprächspartnern – den Regionen – gezieltere Anweisungen zukommen zu lassen.

Grössere werben besser

Was auf der Stufe Verkehrsverein konkret getan wird, versuchte J. Zenhäusern, ein St.-Galler Doktorand, auf Grund seiner Forschungsergebnisse festzuhalten. Vor-

(Fortsetzung Seite 4)

Sommaire

Ecole hôtelière: nouvelle direction	2
Note interview: M. Nakamura, directeur de l'Office national du tourisme japonais	3
Das Image des Touristenlandes Schweiz verschlechtert sich	3
Page romande	5
Ohne Autos – wegen Sonntagsfahrverbot oder wegen fehlender Strasse?	7
Holiday Inn à la Legendorf	8/9
Wer bezahlt wem wieviel für die Benutzung von Skilipisten?	11
L'inflation dans l'hôtellerie et la restauration	13



P. A. Tresch, Vizepräsident des Zentralvorstandes SHV

Zeit: Spätherbst 1973.

Ort: ein grosses Warenhaus in einer grossen Schweizer Stadt.

Anlass: einer touristisch interessanten Gebirgsgegend der Schweiz wird die Gelegenheit geboten, sich vorzustellen und anzupreisen.

Mitwirkende: zirka 50 Vertreter der betreffenden Region, etwa 100 eingeladene Gäste, vornehmlich Presseleute.

Im festlichen Rahmen des betriebseigenen Restaurants, welches eigens auf diesen Anlass hin umgemodelt worden ist, wird ein grosszügiger Empfang geboten, inklusive Apéritif, Nachtessen, Musik usw. Während des Essens sollen von den Regionalvertretern kurze Tischreden gehalten werden.

Ein Gemeindepräsident aus der eingeladenen Region ergreift das Wort - auf Hochdeutsch, obwohl er eine jener sympathischen Mundarten spricht, die allein schon durch die Tatsache, dass sie gesprochen werden, einen gewinnenden Eindruck hinterlassen.

Auf Hochdeutsch also zieht der Gemeindepräsident während langer 15 Minuten Bilanz über alle nur möglichen negativen Punkte seiner Heimat: der arme, unterentwickelte Bergbauer kommt einmal mehr zum Zuge. Dessen Benachteiligung auf allen Gebieten, woran der liebe Gott und die Behörden ungefähr zu gleichen Teilen schuld sein sollen. Das «schreckliche Gebürge» mit seinen unendlich vielen ungelösten Problemen entwickelt sich zusehends zum Alpdruck für die Zuhörer. Es wird dargelegt, wie schlecht die Verbindungen in die Region sind. Sie dürfen auch vernennen, dass, weil sie wieder ein Ein-nach ein Auskommen haben, viele Einheimische auswandern müssen. Dass dadurch der Stock der Landschaftsgärtner ständig schrumpft, die Weiden und Alpen veröden, die Dörfer sich entleeren und die Häuser zerfallen - das alles liegt auf der Hand. Und nun kommt noch die Raumplanung an die Reihe, dieses letzte Kapitel einer organisierten und gezielten Zerstörungswelle, die über die Gegend hinwegbraust, denn alles, was noch positiv sein könnte an dieser Raumplanung, kommt einzig und allein dem Städter zugute, weil er wieder ein bisschen ursprünglichen Lebensraum zur Verfügung gestellt bekommt - kostenlos, selbstverständlich, und einmal mehr auf dem sonst schon krummen Rücken des Bergbauern.

Höhepunkt der dramatischen Darstellung und zugleich scheinbar logischen Folgerung des Herrn Gemeindepräsidenten: Sehr verehrte Damen und Herren, aus all diesen Gründen würden wir uns wirklich freuen, wenn Sie Ihre Ferientage in unserem Hochtal verbringen würden - wir danken Ihnen heute schon für Ihren Besuch!

Der Herr Gemeindepräsident hat sich angestrengt, er setzt sich und hört nicht einmal den dünnen Höflichkeitsapplaus, der ihm anstandshalber spendet wird. Der Herr Gemeindepräsident hat sich alle Mühe gegeben, hat sich lange und gründlich vorbereitet, hat nicht wenig Lampenfieber gehabt und hat auch dieses tapfer überwunden, der Herr Gemeindepräsident!

Und was hat er sonst noch getan - mir will scheinen, er hat seiner Sache, seiner guten Sache einen tüchtigen Bärendienst erwiesen!

Hand aufs Herz: Würden Sie sich für einen Ferienort entscheiden, von dem Sie genau wissen - schliesslich hat es der Herr Gemeindepräsident offiziell gesagt! -, dass alles grau, düster, problematisch, verfallen usw. ist? Ich nicht! Ich würde zumindest dorthin gehen, wo ich weiss, dass die vorhandenen Probleme erkannt, aber auch angepackt werden!

Für mich gibt es drei Schlussfolgerungen:

1. Fremdenverkehrswerbung, die nur den schwarzen Farbtopf kennt, kann nicht attraktiv sein.
2. Jedermann hat das Recht, seinen Kropf zu leeren - aber bitte am rechten Ort!
3. Habe ich einen Verdacht: Könnte es nicht doch so sein, dass es auch Hoteliers gibt, die glauben, dass mit Jammern und Klagen bei jeder sich bietenden Gelegenheit ihre echten Probleme kleiner werden, respektive gar gelöst werden können? Wie gesagt: es ist nur ein Verdacht, aber er wäre doch auch einmal zu überdenken!

Une région de montagne organise une conférence de presse dans un grand magasin pour se présenter et vanter ce qu'elle peut offrir. De nombreuses personnalités de la contrée en question se sont déplacées pour donner plus de solennité à cette manifestation. Parmi les orateurs, le président d'une des communes concernées prend la parole. Mais son allocution n'est qu'une suite de lamentations sur le triste sort et la pauvreté des paysans de montagne, sur les mauvaises communications, sur le dépeuplement et les maisons qui tombent en ruine, sur l'aménagement du territoire qui profite aux seuls citoyens, mais aux dépens des habitants, etc., etc. Et il termine en remerciant d'avance les participants de venir passer leurs vacances dans ces hautes vallées. Que conclure d'une attitude aussi négative?

1. Que la propagande touristique qui montre tout en noir ne peut pas être attractive.
2. Que chacun a le droit de vider son cœur, mais qu'il faut le faire à bon escient.
3. Qu'il n'y a pas seulement des présidents de commune, mais aussi des hôteliers qui pensent résoudre plus facilement leurs problèmes en se plaignant à chaque occasion. Ce n'est peut-être pas tout à fait exact, mais il vaut la peine d'y penser!

In eigener Sache:

Neue Leitung der Hotelfachschule Lausanne



Der Zentralvorstand des Schweizer Hoteliers-Vereins hat folgende Wahlen an der Hotelfachschule Lausanne vorgenommen: Zum Direktor (Gesamtleitung der Schule) **Robert-Fernand Jaccard** (1928), Bürger von Sainte-Croix VD, zurzeit Direktor der Ciba Geigy Mexicana in Mexico. Aufgewachsen in Lausanne, nach der Handelsmatur in Lausanne Studium an den Universitäten von Lausanne, Freiburg und Mexico. Lic. rer. pol. Seit 20 Jahren in verantwortlichen Positionen der Indu-

strie in der Schweiz und im Ausland tätig, besitzt er grosse Erfahrung in Fragen der Führung, Organisation und Administration. Robert Jaccard wird seinen Posten im Verlaufe des Jahres 1974 antreten.

Zum stellvertretenden Direktor und Leiter der Ausbildung an der Hotelfachschule wurde ernannt: **Paul Barraud** (1921), Bürger von Lausanne, Banklehre, Handelsmaturität, Treuhänderpraxis, seit 1946 Lehrer an der Hotelfachschule Lausanne in Handelsfächern, Recht und französischer Sprache. Seit 4 Jahren ist Paul Barraud verantwortlicher Ausbildungsleiter der Hotelfachschule.



Nouvelle direction de l'Ecole hôtelière de Lausanne

Le Comité central de la Société suisse des hôteliers a procédé aux nominations suivantes à l'Ecole hôtelière Lausanne:

Monsieur **Robert-Fernand Jaccard** (1928) a été nommé au poste de directeur (direction générale de l'Ecole). Monsieur **Jaccard**, originaire de Ste-Croix VD, est actuellement directeur de Ciba Geigy Mexicana à Mexico. Après des études et une maturité fédérale à Lausanne, il suit les cours des universités de Lausanne, Fribourg et Mexico et obtient une licence en sciences commerciales et économiques. Il occupe depuis 20 ans des postes de responsabilité dans l'industrie en Suisse et à l'étranger et possède une grande expérience des questions de gestion, d'organisation et d'administration. Monsieur Robert Jaccard entrera en fonction au cours de l'année 1974.

Monsieur **Paul Barraud** (1921) a été élu directeur-adjoint et doyen responsable de l'enseignement à l'Ecole hôtelière. M. Paul Barraud, bourgeois de Lausanne, a fait un apprentissage bancaire, puis une maturité fédérale et a travaillé dans une fiduciaire. Depuis 1946, il enseigne les branches commerciales, le droit et le français à l'Ecole hôtelière Lausanne. M. Paul Barraud est doyen responsable de l'enseignement à l'Ecole hôtelière depuis 4 ans.

ASCO

Unsere Mitglieder werden in der ersten Hälfte des Monats Dezember das neue Mitgliederverzeichnis der ASCO erhalten. Das auf den 1. Juni 1973 abgeschlossene Verzeichnis wird Aufschluss geben über die Betriebsart, in welchen Unterhaltungsbetrieben Orchester oder Disc-Jockeys beschäftigt werden und wo zudem Artisten auftreten. Schliesslich gibt es Auskunft über die Öffnungszeiten und allfällige Betriebsferien. Das Verzeichnis soll mittels Nachrichten à jour gehalten werden. Während die ASCO-Mitglieder die Ueber-sicht gratis erhalten, wird das Verzeichnis an Dritte zum Preis von Fr. 10.- pro Exemplar verkauft.

Der Sendung wird ebenfalls der **Mitgliederausweis für 1974** beigelegt. Mitglieder, die zudem noch eine Geschäftsführer-Ausweiskarte zu beziehen wünschen,

möchten diesbezügliche Bestellungen schriftlich an das ASCO-Sekretariat richten.

Die Termine jagen sich. Wegen der starken Beanspruchung unserer Vorstandsmitglieder mussten wir denn auch unsere übliche Sitzung des ASCO-Vorstandes bis zum kommenden 9. Januar verschieben. Damit gewinnen wir Zeit, noch Wünsche und Anregungen aus dem Mitgliederkreis entgegennehmen zu können. Teilen Sie uns bitte Ihre Probleme mit, die Sie ganz besonders beschäftigen und wo Sie von der ASCO Hilfe, Rat oder Beistand erwarten.

Und vergessen Sie nicht, dass Sie beim ASCO-Sekretariat sowohl «Direktiven zur Anwendung des eidg. Arbeitsgesetzes», als auch Musterverträge (Werkvertrag für Orchester, Artisten-Vertrag für Disc-Jockeys) beziehen können.

Register

Am 29. November feierte die Familie J. Kuonen-Walther in Visp das zehnjährige Bestehen ihres Hotels «Elite».

Gratulation

Am vergangenen Samstag feierte die Universität Bern den Dies academicus. Es war zugleich ein grosser Feiertag für den Schweizer Verband Volksdienst, neu SV-Service. Die geschäftsführende Direktorin, **Frau Dr. iur. Margrit Bohren-Hoerni, Zürich**, wurde von der Medizinischen Fakultät mit der Würde eines Doctor medicinae honoris causa ausgezeichnet.

Die Laudatio lautet: «Margrit Bohren-Hoerni, der langjährigen Leiterin des Schweizerischen Verbandes Volksdienst, welche durch Verwirklichung fortschrittlicher Ideen und durch praktische Anwendung wissenschaftlicher Erkenntnisse vielen Arbeitnehmern und Studierenden zu einer gesunden Gemeinschaftsverpflegung verholfen und damit einen wertvollen Beitrag zur Förderung der Volksgesundheit geleistet hat.»

Wir freuen uns sehr, dass gerade von seiten der Studierenden der Leiterin des SV ein so schöner Kranz gewunden wurde und die hohe Wissenschaft sozusagen einmal in die Kochtöpfe guckte, von welchen ja so viel für die Gesundheit abhängt. Der SV-Service ist in vielem heute gastgewerblichen Verpflegungsbetrieben um eine gute Nasenlänge voraus. Er ist nicht dafür bekannt, an gastronomischen Wettbewerben Goldmedaillen einzuhoheln und seine Kantinen ernten ab und zu Spott. Dass nun bereits die zweite Frau an der Spitze des SV mit dem Ehrendoktor einer Schweizer Universität ausgezeichnet wurde, sollte doch viele Wirte und Hoteliers stützig machen, denn beim SV muss etwas ganz patent sein. Es könnte sich lohnen, einmal zu prüfen, wer besser am Markt liegt, am Markt, auf dem heute Gesundheit und Fitness mehr denn je gefragt sind!

Frau Dr. Bohren, wir gratulieren Ihnen recht herzlich zu dieser grossen, verdienten Ehrung.

Stellenvermittlung

Wir haben Anmeldungen von schwedischem Personal, weiblich und männlich, für Service, Zimmerdienst und Hilfsarbeiten für die Wintersaison.

Interessenten melden sich sofort: Tel. (031) 25 72 22 (Fr. Bühler)



Editeur: Société suisse des hôteliers

Rédaction allemande:

Maria Küng, Gottfried F. Käinzi

Rédaction française: José Seydoux

Annonces et abonnements:

Paul Steiner (vente)

Dora Artoni (administration)

Hôtel-Revue

Casse postale, 3001 Berne

Tel. 031 / 25 72 22

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

Mitteilung an unsere Inserenten!

Da über Weihnachten und Neujahr die Dienste der PTT sowie der Druckerei der Hotel-Revue stark eingeschränkt werden, muss der Inseratenschluss für die Nummer 51/52 1973 und die Nummer 1 1974 vorverlegt werden:

Inseratenschluss der Nr. 51/52 1973:

Freitag, 14. Dezember 1973, 11 Uhr

Inseratenschluss der Nr. 1 1974:

Freitag, 21. Dezember 1973, 11 Uhr



Wir bitten unsere Inseratenkundschaft, den vorverlegten Inseratenschluss bei der Auftragserteilung zu beachten; andernfalls wären wir infolge der über die Festzeit ausfallenden Arbeitstage nicht in der Lage, eine fristgerechte Erledigung der Aufträge zu gewährleisten.

Technische Leitung der Hotel-Revue

Communication à nos annonceurs!

Comme, pendant les fêtes de Noël et de Nouvel-An, les services des PTT, de même que l'imprimerie de l'Hôtel-Revue doivent réduire leurs services, les derniers délais pour la réception des annonces pour le numéro 51/52 1973 et le numéro 1 1974 ont dû être avancés:

Dernier délai pour le no 51/52 1973:

vendredi 14 décembre 1973, 11 heures

Dernier délai pour le no 1 1974:

vendredi 21 décembre 1973, 11 heures



Nous prions nos annonceurs de bien vouloir respecter ces délais avancés lorsqu'ils passeront leurs ordres d'insertion, sinon nous ne serions pas en mesure, en raison des jours de travail chômés pendant les fêtes, de garantir la liquidation dans les délais de leur ordres.

Direction technique de l'Hôtel-Revue

Touristenland Schweiz

Unfreundlich, teuer, unflexibel?

Est das das Image unseres Landes auf ausländischen Märkten? Ja, zumindest teilweise, wenn man den Aussagen von Experten glauben kann, die unser touristisches Angebot im Ausland verkaufen.

Dieses und andere Themen des «Verkaufs touristischer Leistungen» wurden anlässlich der Generalversammlung der Hotel Sales Management Association (Swiss Chapter) am 1. Dezember im Hotel Zürich in Zürich diskutiert.

Die HSMA, wie sich diese Vereinigung junger - nicht zorniger, aber verkaufstüchtiger - Sales Manager in Kurzform bezeichnet, kann mit ihren fast 60 Mitgliedern als die Gruppe angesehen werden, die in direktem Kontakt mit ausländischen Reiseveranstaltern, Incentive-Tour-Operatoren, multinationalen Firmen und unseren SVZ- und Swissair-Vertretungen steht. Diese Leute haben Marktübersicht!

Schweizer Hotellerie vor einer Krise?

So optimistisch auch die verschiedenen Referate zu Themen wie

- Moderne Hotelkonzeptionen
- Marketing und Werbung
- Incentive-(Prämienreisen)-Markt
- Preispolitik der Schweizer Hotellerie

vorgebracht wurden, so unüberhörbar war die Sorge über die wirtschaftliche Entwicklung in den wichtigen Herkunftsländern unserer ausländischen Gäste. Besonders Mr. McKenzie-Smith, Verkaufsleiter des Verkehrsvereins Montreux, belegte anhand von Beispielen, dass die Preise für Verpflegung und Übernachtung in der Schweizer Hotellerie - aus amerikanischer Sicht - so stark gestiegen seien, dass kein Preisgefälle mehr gegenüber dem US-Inland-Tourismus bestehe. Gründe für diese Entwicklung: Dollarabwertung, rapide Kostensteigerung in der Schweiz.

Die Folgen zeichnen sich bereits klar ab: Das amerikanische Gruppengeschäft - bisher eine ertragreiche Pflanze für unseren Tourismus - nahm 1973 um 2 Prozent ab (während in den vergangenen Jahren Steigerungsraten von zirka 15 Prozent jährlich die Norm waren); im September und Oktober 1973 lagen die Ankünfte amerikanischer Touristen in Europa jeweils 12 Prozent unter den Vergleichszahlen des Vorjahres; die Prognosen für 1974 sind sehr pessimistisch; die Zahl der Europäer, die nach den USA reisen, steigt mit Zuwachsraten zwischen 15 und 25 Prozent.

McKenzie-Smith forderte eine psychologisch geschicktere Preispolitik (tiefe Grundpreise, nicht unbedingt erforderliche

Extras aus den Preisen herausnehmen, Reduzierung der Ausschankgewichte z. B. für Whisky usw.) sowie vor allem mehr Freundlichkeit. Offenbar mehren sich im Ausland Klagen, dass der Service im schweizerischen Gastgewerbe nicht mehr so freundlich sei wie in früheren, goldenen Zeiten.

Neue Märkte gemeinsam bearbeiten

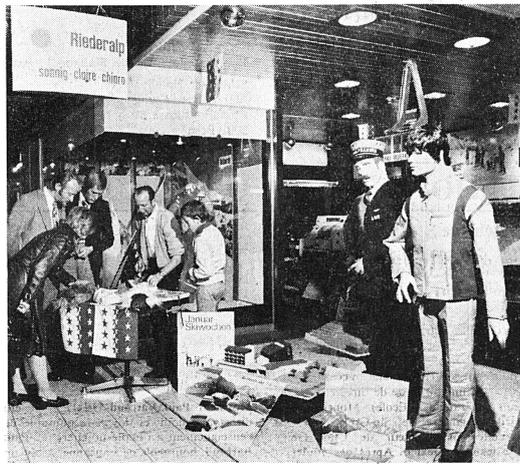
Experten der Swissair - Paul Reutlinger, Intervention; John Pelletier, SR New York; Kurt W. Koller, SR Zürich - beleuchteten die enormen Steigerungsraten im Prämienreisen-Geschäft (Incentive-Travel). Man konnte sich überzeugen, dass Swissair diesen Markt - der sich zurzeit noch hauptsächlich auf die USA beschränkt - systematisch erforscht hat und

mit geballtem Einsatz bearbeitet. Eine Tonbildschau, die mit raffinierter Technik und hervorragender Gestaltung Switzerland als «Conventionland» anpreist, und übrigens im Auftrag der Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte (ASK) hergestellt wurde, bewies die gute Zusammenarbeit zwischen Carrier, SVZ und ASK bei der Verkaufswerbung im Ausland.

Aehnliche Erfolge waren z. B. auch dem Werbebüro des Hotels Intercontinental in Genf beschieden, durch den - laut Maurice Loew, Sales Manager dieses Hotels und Präsident der HSMA/Swiss Chapter - 55 back-to-back Charters mit je durchschnittlich 250 Personen gewonnen wurden!

Gesamtindruck der Veranstaltung: die Schweizer Hotellerie sieht sich 1974 einem sogenannten «Käufermarkt» gegenüber. Die Kunden sitzen am längeren Hebel und diktiert die Konditionen. Einjollreichum und Härte im Verkauf können die unerfreuliche Situation mildern.

P. Kühler



Grosses Interesse für das Aletschgebiet auf der Autobahnbrücke in Würenlos.

Unbestrittener Brückenschlag

Der Furka-Basistunnel ist eine und das Oberwalliser Ferienparadies eine andere Sache. Nachdem gewisse Leute sich immer noch nicht mit dem Loch abfinden können, durch das die Zukunft eines Tales und einer Verkehrsunternehmung Eingang finden muss, zeigten die Oberwalliser, dass sie auch Brücken bauen können.

In einer Gemeinschaftsaktion, die an sich schon beweist, dass man am Rotten die Zeichen der Zeit versteht, schlugen die Verkehrsvereine des Aletschgebietes eine Brücke zum Unterland. Riederalp, Bettmeralp, Breiten-Mörel, Fiesch-Eggishorn und das Band, das sie verbindet, die Furka-Oberalp-Bahn, verwandelten die Autobahnbrücke Würenlos vom 7. bis 25. November in eine Walliser Exklave. Die Verkehrsvereine und Transportunternehmungen waren nicht nur mit ihrem sämtlichen Prospekt- und Plakatmaterial vertreten, sondern machten in Vorträgen, Filmvorführungen und folkloristischen Darbietungen den zahlreichen Besuchern des Shopping- und Restaurantzentrums die vielfältigen Sport-, Erholungs- und Hobbymöglichkeiten des Aletschgebietes schmackhaft.

Selbst dem Walliser Staatsrat ist es aber nicht gelungen, das Alkoholverbot für Autobahnbetriebe zu durchbrechen, und so musste der grosse offizielle Empfang - man stelle sich das vor! - ohne Fendant durchgeführt werden. Es war wie das Lächeln einer einäugigen Schönen. Deshalb stand noch ein zweiter Empfang ausserhalb der alkoholfreien Zone auf dem Programm.

Ohne durch Döle oder Fendant auf Stimmung gebracht worden zu sein, liessen sich während der Aletschwoche Tausende Besucher davon überzeugen, dass es sich lohnen könnte, einmal die Gletscher-, Arven-, Blumen-, Sagen- und Schneewelt hoch über dem Tal des Rotten zu besuchen. mk

Druck aufgesetzt

Bewilligungsverfahren und Gebührenpolitik der Eidg. Vermessungsdirektion, wie sie für die Erstellung von Wanderkarten und Stadtpläne für touristische Zwecke zur Anwendung gelangen, sollen unter die Lupe genommen werden. Die HOTEL-REVUE hat sich in Nr. 45 (S. 1) eingehend mit dieser Problematik befasst und auf die bestehenden Missstände aufmerksam gemacht.

In einer dieser Tage eingereichten Interpellation ersucht Nationalrat Rubi (SP, BE) den Bundesrat um Auskunft. Der Vorstoss hat folgenden Wortlaut:

Die Hilfe kommt aus Montreux

Das Hotel Alexandra-Palace in Arosa wird weitergeführt. So hat es am vergangenen Samstag die Gläubigerversammlung beschlossen. Anwesend waren 106 oder rund 40 Prozent der Gläubiger. Ab 1. Dezember übernimmt die Société Anonyme des Hôtels National et Cygne, Montreux-Palace, Direktion und Management des gestrandeten Hotels. Die Generaldirektion hat A. J. Frei inne, den Betrieb in Arosa wird B. Kilchenmann leiten.

In den Gläubigerversammlung wählte die Versammlung die Herren Dr. Guido Jörg, Chur, als Vertreter der Appartementsigentümer. Dr. Jörg Bossart von der Schweizerischen Bankgesellschaft sowie Ludwig Kaufmann, Direktor der Arosener Verkehrsbetriebe.

Damit scheint nun auch klar, um welches Haus jenes Gericht schwebt, das seit einiger Zeit von der Übernahme eines weiteren Palace in der Schweiz durch die Banque de Paris et des Pays-Bas wissen will.

Achttägige Frist für Ersatzgesuche bleibt

Für bereits eingereiste Ausländer, die unser Land innerhalb von acht Tagen wieder verlassen, kann ein Ersatzgesuch eingereicht werden. Diese achttägige Frist lässt sich, wie der Bundesrat auf eine kleine Anfrage von Nationalrat Rubi (SP, BE) mitteilt, nicht verlängern. Sie wurde gewählt, weil sie mit den gesetzlichen Bestimmungen über die Anmeldung erwerbstätiger Ausländer zusammenhängt, und habe sich in der Praxis bewährt. Bei der Festsetzung der Saisonarbeiterkontingente wurde jedoch dem Umstand Rechnung getragen, dass ein gewisser Prozentsatz der Saisonarbeitkräfte jeweils nach einer sehr kurzen Aufenthaltsdauer wieder ausreist. Die angebotenen Härtefälle könnten daher im Rahmen der kantonalen Höchstzahlen durch Erteilung einer neuen Bewilligung berücksichtigt werden. sda

Notre interview

Aujourd'hui: Monsieur Tohru NAKAMURA, directeur de l'Office national du tourisme japonais

100 millions de touristes japonais et autant de rêves de voyages en Europe

HOTEL-REVUE: Quelles sont les principales tâches de votre organisation en Suisse?

Notre première tâche consiste naturellement à envoyer des voyageurs suisses au Japon. Le bureau de l'Office national du tourisme japonais à Genève, qui s'est ouvert en 1965, a pour but de faire connaître le Japon du point de vue touristique. En plus de sa prospection en Suisse, notre bureau s'occupe de l'Italie, de la Yougoslavie et du Moyen-Orient. D'autre part l'ONTJ a également pour tâche de transmettre des renseignements sur les conditions de voyage dans ces pays au Ministère japonais des transports et aux agences de voyages japonaises.

Que représente le marché suisse pour le tourisme japonais?

Le nombre des Suisses qui sont allés au Japon en 1972 dépasse 6000. Proportionnellement à sa population, la Suisse constitue un marché important pour le Japon. Ce pays était encore un pays lointain pour le touriste européen, nous concentrons nos efforts sur le tourisme d'affaires; sur ce plan, la clientèle suisse potentielle est importante. La quasi totalité des Suisses se rendant au Japon sont des hommes d'affaires qui, très souvent, se déplacent en groupes, ceci dans le but de faciliter les contacts dans une langue qui ne leur est pas familière. Il s'agit surtout d'importateurs de produits japonais.

Les Japan Air Lines font d'ailleurs de gros efforts pour satisfaire les hommes d'affaires en leur remettant un dossier spécial qui contient de nombreuses informations sur la façon de mener des affaires au Japon, des listes d'entreprises, de maisons d'exportation, etc.

Comment beaucoup de pays, la Japon ne joue-t-il pas aussi la carte du tourisme de congrès?

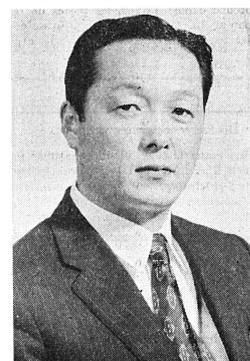
Oui, en effet, et notre rôle, ici, consiste à faire un inventaire des associations internationales ou d'une certaine importance, susceptibles d'organiser leurs assemblées générales à l'étranger. Des questionnaires leur sont adressés et nous permettent de travailler ce marché; Genève, à cet égard, s'avère une des meilleures places du monde pour lancer cette prospection. Les grandes villes japonaises sont très bien équipées pour accueillir des congrès (Tokyo possède dix maisons des congrès); de plus, les charmes du Japon, les produits du pays et leurs prix avantageux favorisent la réussite des programmes pré et post-congrès. De nombreux congressistes profitent également de leur voyage au Japon pour visiter, en cours de route, quelques grandes villes comme Hong-Kong, Singapour, Bangkok. Ce tourisme d'affaires et de congrès prend donc également un air de vacances!

Comment se développe l'industrie touristique au Japon?

Grâce à l'amélioration du niveau de vie, le tourisme est devenu très populaire parmi cette population de plus de 100 millions d'habitants. Selon de récentes statistiques, la fréquence des voyages intérieurs de plus d'une journée, durant l'année 1972, a également atteint le chiffre de 100 millions, ce qui veut dire que chaque Japonais a fait un voyage touristique. Quelque 10 millions de Japonais se déplacent durant les deux semaines de vacances du Nouvel An. Il y a cinq ans seulement que les Japonais ont commencé à faire des voyages à l'étranger; s'il s'agissait au début de voyages professionnels, depuis 1970, le nombre des vacanciers a dépassé celui des hommes d'affaires et, en 1973, il se montera vraisemblablement à 70 pour cent du total. Le nombre des Japonais qui se sont rendus à l'étranger s'est monté à 1,5 million en 1972, dont 500 000 en Europe; il y en a eu 157 000 en Suisse en 1972, il y en a eu peut-être 200 000 cette année.

Votre Office, à Genève, s'occupe-t-il également de tourisme réceptif?

Lors de sa fondation, le bureau du tourisme était uniquement d'intéresser les touristes européens au Japon, afin d'améliorer la situation financière du Japon d'alors. Cependant, avec l'internationalisation qui s'est développée depuis, le bureau a commencé à s'engager dans des activités susceptibles de promouvoir l'échange culturel



rel entre le Japon et les pays dont nous nous occupons. En même temps, à mesure que le nombre des touristes japonais qui viennent en Europe augmentait, le bureau s'est trouvé devant la nécessité de prendre de nouvelles dispositions. C'est pourquoi notre office s'efforce de renseigner les agences de voyages suisses et japonaises, d'accueillir et d'informer les voyageurs japonais. Nous faisons également rapport à notre direction de Tokyo sur les irrégularités éventuellement enregistrées dans les voyages de Japonais en Suisse, afin que les agences de voyages japonaises prennent les mesures nécessaires pour les éviter.

Quels sont les pôles d'attraction de la clientèle japonaise?

Plus de la moitié des touristes japonais se rendant à l'étranger vont en Asie ou à Hawaï. L'Europe vient en tête de leurs préférences, mais en troisième position de la statistique, en raison du coût du voyage. Ce voyage en Europe, c'est le rêve de 100 millions de Japonais. Peut-être n'en feront-ils qu'un seul au cours de leur vie, alors, qu'ils pourront se rendre plusieurs fois à Hawaï ou en Asie du Sud-Est. Les voyageurs visitent la Suisse en principe durant 3 jours (2 nuits) dans le cadre d'un voyage de 2 semaines en Europe (Londres, Paris, Rome et la Suisse).

Pourquoi un voyage en Europe apparaît-il comme un rêve pour le citoyen japonais?

La majorité des touristes japonais qui viennent en Suisse appartiennent à la classe moyenne; commerçants, agriculteurs, etc. Car il est important de préciser qu'entre 30 et 50 ans le citoyen japonais a de la peine à se rendre à l'étranger, étant donné qu'il ne peut pratiquement pas prendre ses jours de congé à suivre (15 au minimum, 40 au maximum), son temps légal de vacances étant fractionné en plusieurs périodes de 2 ou 3 jours. Ce qui explique qu'à l'exception des groupes d'hommes d'affaires, la clientèle japonaise se rendant en Europe est surtout composée de jeunes, de retraités et de femmes. De plus, les jeunes filles aiment venir en Suisse, car elles estiment que c'est la destination rêvée pour leur lune de miel! Un voyage de 15 jours en Europe coûte moins de 3000 francs tout compris. Le travailleur japonais, qui gagne en moyenne 1000 francs par mois, touche, à la fin de l'année, en guise de «12ème mois», l'équivalent de 4 à 6 mois de salaire; après la TV, la caméra, le frigo et la voiture, ce sont les vacances qui profitent de cette «gratification» annuelle.

Comment le Japonais apprend-il à connaître la Suisse et qu'en attend-il?

Tous les Japonais connaissent le Château de Chillon et le Cervin... simplement par les emballages illustrés des boîtes de chocolats! Ils rêvent de venir en Suisse pour la beauté des paysages, les montagnes, les lacs; c'est cette Suisse-là qui les attire et dont ils admirent la manière exemplaire avec laquelle elle a su conserver ses paysages et protéger la nature. Les Japonais se déplacent presque exclusivement en groupes, envoyés par les grandes agences de voyages de leur pays. Le principal problème qu'ils rencontrent est celui de la langue, mais il y a de plus en plus, dans les hôtels, les magasins et les entreprises d'autocars, des Suisses qui parlent le japonais...

Quelles sont les exigences de cette nouvelle clientèle?

Le touriste japonais exige des hôtels de 1ère classe et absolument des chambres avec salles de bain, même dans les stations de montagne. Durant ces quelques jours en Suisse, il aime goûter la cuisine typique. Et comme il ne risque de venir qu'une seule fois, il désire ramporter un souvenir durable, le montrer à ses amis; à cet égard, la montre suisse est un des souvenirs les plus appréciés!

HENKEL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



ERFA

Kurzberichte

ERFA-Gruppe 2 SHV

6 Stadt- und 5 Saisonbetriebe (Hotels in Seegenden) der oberen Preisklassen. Obmann W. Ryser, Restaurant Spalering, Basel.
Sitzung vom 20. und 21. November im Hotel Admiral, Basel:
- Die ERFA-Gruppe 2 gedenkt ehrend ihres verstorbenen Gründungs-Obmannes Hans Weissenberger, des leidenschaftlichen Verfechters des Erfahrungsaustausch-Gedankens. Sein Wirken wird unvergessen bleiben.
- Rückblick auf das Geschäftsjahr 1973: Alle Berichterstatter melden Frequenzzunahmen während des Sommers. Der im Vorjahr erreichte Umsatz konnte teilweise nur knapp gehalten werden. Das Personalproblem wird vor allem in den Stadtbetrieben als immer drückender empfunden. Die behördliche Fremdarbeiterpolitik beginnt sich immer nachteiliger auszuwirken und wirft schwere Schlagschatten auf die Zukunftserwartungen zahlreicher gastgewerblicher Betriebe. Angesichts dieser Tatsache vertritt die ERFA-Gruppe 2 die Auffassung, dass Hotelneubaubewilligungen nur noch in ausgesprochenen Bedarfsfällen erteilt werden sollten, weil jeder

neue Betrieb den gastgewerblichen Arbeitsmarkt zusätzlich belastet. Es wird festgestellt, dass die Erweiterung des touristischen Angebots der Stadt Zürich nicht nur lokale Auswirkungen hat, sondern recht weite Kreise zieht, sei es nun hinsichtlich Bestand und Entlohnung des Personals oder auch hinsichtlich der Politik der Verkaufspreise.
- Lohnerhebung Oktober 1973: Erstmals werden in dieser Erhebung, die sich auf 85 gastgewerbliche Berufspositionen erstreckt, die AHV-pflichtigen Bruttolöhne erfasst. Gegenüber dem Stand des Vorjahres werden recht kräftige Lohnsteigerungen festgestellt. Der Aufwärtstrend hält an.
- Aktuelle Probleme des SHV: Die Mitglieder der ERFA-Gruppe 2 werden vor allem über die Traktanden der ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom 5. Dezember orientiert. Sie erteilen ihre Zustimmung zur letzten Fassung des Landesgesamtarbeitsvertrages für das Gastgewerbe, bedauern aber gleichzeitig, dass es nicht möglich war, den Gedanken des «Service compris» eindeutiger in diesem Vertragswerk zum Ausdruck zu bringen.
- IGEHO 73: Der zweite Sitzungstag war dem eingehenden Besuch der internationalen Fachmesse gewidmet.

ERFA-Gruppe 9 SHV

5 Hotels mit angeschlossenem Heilbäderbetrieb. Obmann W. Keller, Verena Hof, Baden.
Sitzung vom 19. November 1973 im Hotel Admiral, Basel:
- Rückblick auf das Jahr 1973: Die Mitgliederbetriebe der ERFA 9 melden gegenüber dem Vorjahr gewisse Einbußen an Logiernächten. Die Umsätze konnten gehalten werden. Die Personalbeschaffung wird zu einem immer kritischeren

Problem. Uebersetzte Lohnforderungen sind die Folge der zunehmenden Verknappung an Arbeitskräften.
- Aktuelle Probleme des SHV: Unter diesem Traktandum werden die bevorstehende ausserordentliche Delegiertenversammlung besprochen, aber auch Fragen der Fremdarbeiterpolitik, der Revision des Hotelkreditzgesetzes sowie der Konjunkturdämpfungsmassnahmen.
- IGEHO 73: Der Hauptakzent der eintägigen Zusammenkunft lag auf dem Besuch der vieles bietenden IGEHO.

ERFA-Gruppe 12 SHV

11 Hotels der oberen Preisklassen und 1 Grossrestaurant, alle Betriebe in der Stadt Zürich gelegen.
Obmann R. Mühlberg, Hotel Schweizerhof, Zürich.
Sitzung vom 12. November 1973 im Hotel Splügenschloss, Zürich:
- Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes: Die Mitglieder werden über

den neusten Stand der Verhandlungen orientiert. Der gemeinsam mit dem BIGA bereinigte Vertragsentwurf bedarf nun noch der Genehmigung durch die Dachverbände, wonach das Gesuch um Allgemeinverbindlicherklärung gestellt werden kann.
- Geschäftsentwicklung im 3. Quartal 1973: Die monatsweise durchgeführten Frequenz- und Umsatzvergleiche ergeben für die 11 Hotelbetriebe die folgenden Zahlen:

Monat	Veränderung gegenüber Vorjahresmonat		
	Logiernächte %	Gesamtumsatz %	Bruttolohnsumme %
Juli	- 6,5	-1,1	+ 8,9
August	-10,0	-6,9	+ 9,7
September	- 3,9	-1,0	+ 8,8
Januar bis September 1973 (9 Monate)	- 7,6	-2,1	+10,2

Der rückläufige, durch das Bettenüberangebot der Stadt Zürich und durch die internationalen Währungsschwierigkeiten geprägte Geschäftsverlauf ist aus diesen Angaben deutlich ersichtlich. Die prozentuale Bettenbesetzung, welche in den ersten 9 Monaten des Jahres 1972 noch 80,3 Prozent betrug, ist im Jahr 1973 auf 75,1 Prozent zurückgefallen. Ein ähnliches Bild ergibt sich bei der prozentualen Zimmerbesetzung: 1972 = 85,0 Prozent, 1973 = 79,7 Prozent. Die Frequenzzrückgänge konnten nicht durch entsprechende Preis-

erhöhungen überbrückt werden. Das Beherbergungsgeschäft weist gegenüber den 9 Vorjahresmonaten eine Umsatzeinbusse um 1,2 Prozent auf. Der Gesamtumsatz einschliesslich Restauration und Nebenleistungen liegt um 2,1 Prozent unter dem Stand des Vorjahres.
Die Bruttolohnsumme ist im Durchschnitt der ersten 9 Monate des Jahres um 10,2 Prozent angestiegen. Die prozentuale Lohnbelastung erreicht nunmehr 38,9 Prozent des erzielten Umsatzes, gegenüber 34,5 Prozent im Jahr zuvor. H. R.

Groupes ERFA

Trois groupes d'échanges d'expériences de la SSH ont tenu séance en novembre. Il s'agissait du groupe 2, comprenant 6 établissements urbains et 5 établissements saisonniers situés sur les bords des lacs et de classes supérieures de prix, du groupe 9, réunissant 5 hôtels de stations thermales et du groupe 12, comprenant 11 hôtels et un grand restaurant de classes supérieures de prix de la ville de Zurich. Deux des séances se sont tenues à Bâle à l'occasion de l'IGEHO.

La politique fédérale en matière de travailleurs étrangers continue à avoir des effets négatifs et cause de graves difficultés à de nombreux établissements hôteliers. Le groupe 2, par exemple, estime que des autorisations de construire de nouveaux hôtels ne doivent être accordées qu'en cas de besoin urgent, car tout nouvel établissement hôtelier représente une charge supplémentaire pour le marché du travail. L'on constate aussi que la forte augmentation de l'offre dans la ville de Zurich a des répercussions aussi dans d'autres villes, que ce soit dans l'efficacité et la rémunération du personnel ou les prix de vente. L'on a enregistré de fortes hausses de salaire et la tendance se maintient.

Eine Million französische Schüler

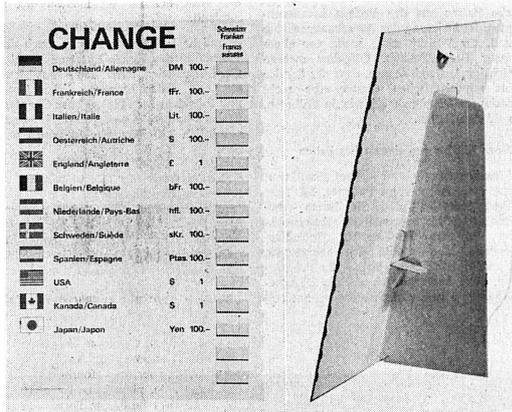
Seit über acht Jahren werden vom Comité d'accueil de l'enseignement public, einer Stiftung des französischen Erziehungsministeriums, Schülerreisen nach unserem Lande mit der tatkräftigen Unterstützung der Pariser Agentur der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) durchgeführt. Diese Initiative hat sich in erfreulicher Weise entwickelt und der millionen Schüler konnte dieses Jahr in Fiesch empfangen und gefeiert werden. Das seltene Ereignis hat in den Massen-

medien unseres Nachbarlandes ein starkes Echo ausgelöst. Anlässlich dieses Jubiläums durfte am 30. November in Fiesch ein SVZ-Vertreter die Gedenkmedaille in Empfang nehmen. Mit dieser Geste hat die Geschäftsleitung des Comité d'accueil auf sympathische Art die fruchtbare Zusammenarbeit mit unserer touristischen Landesorganisation gewürdigt und auch der Freude der französischen Schüler über ihren Schweizer Besuch Ausdruck verliehen.

Neu in unserem Sortiment

Change-Wechselkursplakat, eine praktische Hilfe für Ihre Reception. Der Wechselkurs wird handschriftlich auf austauschbare Kartonsstreifen geschrieben und ist in wenigen Sekunden gewechselt.

Das Plakat ist ausgerüstet mit einem raffinierten Klappständer und einer einfachen Aufhängevorrichtung. Preis mit 200 Beschriftungsstreifen Fr. 35.-



Bestellschein
Senden Sie mir bitte ... Wechselkursplakat(e) SHV Nr. 699 inkl. 200 Beschriftungsstreifen zu Fr. 35.- pro Exemplar

Ihre Bestellung richten Sie an:
Schweizer Hotelier-Verein
Materialverwaltung
Mombjougstrasse 31
3001 Bern

PAHO

Wichtige Statutenänderung
Die Arbeitslosenentschädigungen sind mit Wirkung ab 1. Oktober 1973 bedeutend erhöht worden (siehe Tabelle unten).
Die in der bisherigen Prämienklasse III versicherten Mitglieder der PAHO erhalten nach Erfüllung der bundesgesetzlich

festgelegten Voraussetzungen ab sofort die höheren Taggelder ausbezahlt.
Ab 1. Juli 1974 wird eine neue Prämienklasse IV mit einer Monatsprämie von Fr. 4.- eingeführt. Die Versicherten der Klasse werden durch Zirkular (mit einer Uebertrittskarte für die Höherversicherung) über die Neuerungen orientiert.

Neue Prämien und Arbeitslosenentschädigungen ab 1. Juli 1974

Prämienklasse	Monatsprämie	Versicherter Tagesverdienst	Arbeitslosenentschädigungen (Höchsttaggelder)	für Unterstüpfungs-pflichtige gegenüber		
				1 Person	2 Personen	3 Personen
I	Fr. 1.-	Fr. 32.-	20,80	bis Fr. 26,40	bis Fr. 27,20	bis Fr. 27,20
II	2.-	48.-	31,20	37,60	39,60	40,80
III	3.-	64.-	41,60	48,80	50,80	52,80
IV	4.-	80.-*	52.-	60.-	62.-	64.-

* Höchstversicherbarer Verdienst.
Bei Unterstüpfungs-pflicht gegenüber mehr als drei Personen steigen die Taggelder in den Klassen III und IV. - Vorbehaltlich bleiben in jedem Falle die gesetzlich festgelegten Höchsttaggelder. - Bei niedrigerem Verdienst ermässigen sich die hier erwähnten Taggelder.

Problem Werbung

Fortsetzung von Seite 1
weg muss gesagt werden, dass die Resultate ihrer geringen Grundgesamtheit wegen teilweise falsche Schlüsse zulassen dürften. In bezug auf die Werbemittel steht der Prospekt an der Spitze (alle der 36 befragten Orte mit über 100 000 Logiernächten verfügen über einen solchen). Plakat und Inserate folgen nach, dann Steller, Bilder usw. Die vier Orte mit über einer Million Logiernächten schöpfen das Instrumentarium besser aus als «kleinere». Ueber Streupläne für den Einsatz von Prospekten verfügen 24 der 36 Orte (67 Prozent), von Inseraten 23 (64 Prozent) und von Plakaten nur 15 (42 Prozent). Bei Prospekten und Inseraten dürfte sich der Einfluss von SVZ und Annoncenagenturen bemerkbar machen. Je grösser die Zahl der Logiernächte, desto höher der Rationalitätsgrad im werblichen Mitteleinsatz.
Die Mehrzahl der Orte wirbt im April und Mai mit Inseraten für den Sommer und im Oktober und November für die Wintersaison. 72 Prozent der befragten Stationen halten Gemeinschaftswerbung für vorteilhaft, 6 Prozent halten sie für nutzlos und 31 Prozent können sich von Fall zu Fall damit befriedigen - ein nicht eben ermutigendes Resultat. Die Wertschätzung der gemeinschaftlichen Werbung ist um so stärker, je geringer das Logiernächteaufkommen ist.
Die Lebensdauer der Werbemittel übersteigt im Falle der Inserate rund 2 Jahre nicht, 18 Prozent der Orte wechseln ihr Inserat alljährlich. Prospekte halten zwei bis vier Jahre. Zur Verstärkung der Erinnerungswerbung werden von 72 Prozent der Fälle typische Schriftzüge verwendet, 58 Prozent verwenden Werbebesprüche und Slogans, 39 Prozent Wappen und Signete.

Kaum zu kontrollieren

Das Problem der Werbeerfolgskontrolle - über das Zenhäusern weiter referierte - dürfte im Fremdenverkehr noch schwerer zu lösen sein als etwa in der Konsumgüterindustrie, sind doch die Kosten und deren Aufschlüsselung auf einzelne Massnahmen, die Streuung der Prospekte und die sonstigen Einflüsse kaum zu bewerten. Optimale Werbeerfolgskontrolle ist kaum möglich - als Ausweg bietet sich eine Untersuchung des körperllichen Images an, die aber: soll sie ihren Preis wert sein, nicht nur unter Gästen am Kurort durchgeführt werden kann. Diese Aufgabe könnte gemeinsam, eventuell regional gelöst werden.
Bumerang
Ueber den Einsatz der Marktforschung bei der Bestimmung und Ueberprüfung der Werbekonzeption berichtete in der Folge Dr. H. P. Schmidhauser, Dozent für touristische Marktforschung, anhand eines «nicht genannt sein wollenden» und daher schwer beurteilbaren Beispiels. Als Fazit konnte festgestellt werden, dass die Zufriedenheit der Gäste mit einem bestimmten Reiseziel in hohem Masse davon abhängt, ob die vor Antritt der enthaltenen Informationen mit der Wirklichkeit übereinstimmen oder nicht. Unwahre Werbung erweist sich als Bumerang - was zu beweisen war.
Die Schlussdiskussion förderte vor allem Probleme kleinerer Kurorte zutage, welche in gewissen Regionen offenbar nicht immer zur Zufriedenheit betreut werden. An konkreten Beispielen wurden Wege aufgezeigt, die auch kleinere Verkehrsvereine beschreiben können. Fazit: Einfälle und Ideen stehen im Mittelpunkt, auch wenn das Budget klein ist. Auch hier sind Quantität und Qualität nicht identisch. GFK

Une 5ème initiative contre l'emprise étrangère

La première initiative contre l'emprise étrangère (celle du parti démocratique) avait été retirée. La séance initiative lancée à ce sujet, dite initiative Schwarzenbach, a été soumise au peuple le 7 juin 1970. Elle a été rejetée par 654 844 voix contre 557 517 et par 15 cantons contre 7. L'Action nationale pour la défense du peuple et de la patrie a alors lancé une troisième initiative, dont l'objectif est de réduire de moitié la population étrangère résidente jusqu'à fin 1977, ce qui entraînerait le départ d'un demi million d'étrangers, dont environ 300 000 travailleurs. Les saisonniers devraient être ramenés à 150 000 et les frontaliers à 70 000.
Mais, semble-t-il, ceci n'est pas suffisant. M. Schwarzenbach s'excite à nouveau - le renouvellement du Conseil national approche - et présente une quatrième initiative. Selon celle-ci, 200 000 travailleurs étrangers «seulement» seraient subrostités à l'économie. Cette initiative prévoit obligamment un traitement de faveur pour l'industrie hôtelière et les petites exploitations de type artisanal, sans égard au fait que l'extrême pénurie de personnel ainsi créée toucherait tout particulièrement ces mêmes branches.

Le Mouvement suisse des ouvriers et employés catholiques

Une cinquième initiative, celle du Mouvement suisse des ouvriers et employés catholiques, s'ajoute à la liste qui précède. Elle doit contenir les points suivants:
1. L'initiative doit prescrire impérativement une politique de stabilisation soigneuse d'empêcher que le nombre d'étrangers résident en Suisse ne continue d'augmenter.
2. Tout étranger vivant parmi nous doit être humanement et socialement sur le même pied que les Suisses. Les droits fondamentaux, tels que celui de fonder une famille et de vivre au sein de celle-ci, d'avoir des enfants, de choisir librement sa profession et son emploi, d'habiter décemment au lieu de son choix, ne doivent pas être refusés aux étrangers.
3. Les étrangers désireux de rester dans notre pays doivent bénéficier aussitôt que possible de mesures destinées à faciliter leur assimilation, afin d'éliminer l'impression qu'ils sont un corps étranger dans notre société.
4. Adopter le principe suivant lequel les employeurs doivent participer aux charges particulières occasionnées par la présence d'étrangers aux collectivités publiques.
Les objectifs de l'initiative du Mouvement suisse des ouvriers et employés catholiques sont absolument nouveaux. On peut prévoir à coup sûr que les opposants à une emprise étrangère trop forte la combattraient, puisqu'elle vise à assimiler les étrangers. D'autre part, les employeurs, qui auraient à payer des impôts spéciaux en raison des étrangers qu'ils occupent, n'admettront pas cette discrimination d'une partie de leur personnel et la charge économique qui lui est liée. Le Mouvement suisse des ouvriers et employés catholiques n'a pas dit, pour le moment, sur quelles forces politiques il comptait s'appuyer pour faire passer son projet. Une chose est certaine, c'est que l'agitation et la polarisation de la politique à adopter à l'égard des travailleurs étrangers s'accroissent encore. Il est regrettable que les promoteurs ne semblent pas vouloir se rendre compte qu'ils se lancent dans une aventure qui nous vaudra des difficultés économiques supplémentaires et un renforcement des controverses politiques. Otto Fischer

WIR PRÜFEN, BERATEN UND BERECHNEN
Berichten Sie uns - wir sind im Gastgewerbe spezialisiert!
Kontrollstellenmandate, Betriebsanalysen, Wirtschaftlichkeitsberechnungen, Buchhaltungen, Steuerfragen, Verträge und Beratungen aller Art.

TREHUANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSH
1820 Montreux: 18, rue de la Gare (021) 61 45 45
3000 Bern: Langgassstrasse 36 (031) 23 56 64
8037 Zürich: Habsburgstrasse 9 (Kreis 6) (01) 44 06 77



Novotel Genève Aéroport a été brillamment inauguré

La chaîne française Novotel vient d'inaugurer un nouvel établissement aux portes de Genève. Il s'agit de Novotel Genève Aéroport qui est situé à Ferney-Voltaire, dans le département français de l'Ain, en bordure de la route de Meyrin, en territoire suisse.

On est donc en Pays de Gex déjà, mais à quelques centaines de mètres seulement de la frontière helvétique. La Chaîne Novotel avait projeté de s'implanter à Genève même, mais le prix du terrain l'a fait renoncer.

Un équipement très fonctionnel

Il s'agit d'un établissement de deux étages, édifié en pleine campagne, directement au nord de l'aéroport de Cointrin, d'où l'importance et l'intérêt de sa situation. L'hôtel abrite 80 chambres, toutes de même type, avec deux lits, ainsi qu'un canapé transformable, de sorte que sa capacité totale théorique est de 240 personnes. Chaque chambre est meublée et équipée de manière très fonctionnelle, avec salle de bain et WC séparé, ainsi que le téléphone. La moitié des chambres ont, en outre, un récepteur de télévision. Novotel Genève Aéroport possède également un restaurant-grill d'une centaine de places, où des mets chauds sont servis de 6 heures du matin à minuit, sans interruption. Il y a aussi un bar, très agréable, d'une capacité de cinquante personnes, ainsi que plusieurs salles de conférences, pouvant convenir aussi bien à des réunions de travail qu'à l'organisation de repas de caractère privé. Dans le hall, très spacieux, un traineau (mais sans son attelage) jette une note pittoresque. Le jardin de 7000 m² possède une terrasse, une piscine chauffée et un tennis. Les parkings peuvent accueillir 250 voitures.

C'est M. Edouard Ruchti qui dirige cet établissement. Agé de 30 ans, c'est un Bernois né à Paris. Diplômé de l'École hôtelière de Lausanne, M. Edouard Ruchti arrive de l'Hôtel Claridge à Paris, où il était sous-directeur. L'hôtel dispose de 26 collaborateurs et collaboratrices.

Novotel et ses 4500 lits

L'inauguration de Novotel Genève Aéroport a eu lieu récemment en présence de quelque 250 invités, qui étaient le nombre et la qualité. M. Paul J. Dubrule, qui, avec M. Gérard F. Péfisson, se trouve au sommet de la chaîne, l'un et l'autre en qualité de PDG, évoqua l'essor remarquable de l'entreprise qui, née en 1967, se trouve maintenant à la tête de 4500 lits, dans 41 hôtels, dont 38 en France, 2 en Suisse et 1 en Belgique, tandis que 20 autres établissements (2170 lits) sont actuellement en construction. Un contrat a été récemment signé avec la Pologne pour la mise en chantier, le mois prochain, dans ce pays, de six Novotels. Plus de 1800 personnes sont actuellement au service de la chaîne. Novotel a désormais sa propre école pour la formation d'une partie de son personnel.

On entendit également M. Pascal Meylan, maire de Ferney-Voltaire, qui se félicita de l'implantation de Novotel sur le territoire de sa commune; M. André Ruffieux, conseiller d'Etat de la République et canton de Genève, qui s'exprima en sa qualité de chef du Département du commerce, de l'industrie et du travail, donc de grand patron de l'aéroport de Genève-Cointrin; et M. Marcel Anthoinoz, député-maire de Divonne-les-Bains, ancien secrétaire d'Etat au tourisme, qui émit le vœu de voir Novotel prochainement s'implanter sur le territoire de la petite ville touristique et thermal, bien connue pour ses salons de jeu, dont il est le premier magistrat! C'est par un somptueux buffet au champagne que s'acheva cette cérémonie d'inauguration. V.

Une journée d'étude sous l'égide de l'Union fibrogeoise du tourisme

Séduire le personnel suisse

Depuis 1970, l'Union fibrogeoise du tourisme a régulièrement organisé, sous l'impulsion de son directeur, M. Bernard Morand, des journées de recrutement consacrées essentiellement à l'attitude des chefs de petites entreprises d'hôtellerie et de la restauration face aux problèmes qui les concernent: personnel, rationalisation, publicité, organisation, etc. Il s'agissait, cette année, d'apprendre à séduire le personnel suisse,

notamment au niveau de sa jeunesse, avec des méthodes appropriées et avec, derrière soi, l'image de professions attractives et séduisantes. C'est l'exercice de style que l'on demandait aux responsables de l'hôtellerie et de la restauration fibrogeoises, réunis tout récemment par l'UFT, consciente que l'on ne saurait construire une industrie touristique sans se soucier d'associer la jeunesse locale et sans favoriser sa formation professionnelle.

Fribourg doit se servir de son tourisme

Il est incontestable que le tourisme est en train de devenir, malgré les difficultés et les obstacles, l'un des volets essentiels de l'économie fribourgeoise. A ce titre, il lui incombe de participer activement à l'emploi de la main-d'œuvre indigène, réduite fréquemment à trouver preneur dans les grandes agglomérations des cantons voisins. Une étude du professeur Gaston Gaudard évoque la nécessité de créer 1600 postes de travail dans le canton de Fribourg entre 1971 et 1976. Le réservoir potentiel de main-d'œuvre, réel dans cette région de Suisse romande, mérite qu'on en profite avec un maximum de diligence; encore faut-il que l'on sache l'aborder,

Montreux et Alexandra-Palace

On nous prie de communiquer que la Société anonyme des Hôtels National et Cygne, Montreux-Palace assume le management et la direction de l'Alexandra-Palace à Arosa depuis le 1er décembre 1973. L'Alexandra-Palace, un établissement de 200 lits ouvert pour la saison d'hiver 1972-73, sera placé sous la direction générale de M. Alfred J. Frei et la direction de M. B. Kilchenmann.



Jamin de Paris aux restaurants de l'aéroport

Poursuivant sa ronde de la gastronomie régionale française, M. André Canonica vient de convier, aux fourneaux de son restaurant «Au plein ciel», le célèbre restaurateur Jean Jamin, de Paris, venu avec son chef, Jean Maquaire, et son sous-chef, Francis Combe. Comme Jean Jamin est originaire de la Gironde, c'est naturellement des spécialités bordelaises qu'il a présentées, celles qui font le succès de son établissement parisien. C'est ainsi que la cassolette d'escargots au roquefort, la lamproie, le foie de canard aux raisins et d'autres plats bien typiques furent à l'honneur et firent les délices des gourmets!

Les Compagnons du Beaujolais en ambassade

Les Compagnons du Beaujolais et leurs chansonniers sont venus récemment à Genève, pour présenter, au Centre commercial de Balalex, les beaujolais primés qui viennent de faire leur apparition sur le marché genevois. Au cours de cette soirée, plusieurs personnalités furent intronisées compagnons du Beaujolais.

Les Mille et une nuits à l'Hôtel des Bergues

Pendant quelques jours, la grande salle de l'Hôtel des Bergues a été transformée en une féérique palais des Mille et une nuits. C'est qu'une maison bâloise présentait les chefs-d'œuvre de l'art du tapis persan, ce qui fit naturellement accourir tous les amateurs de ces magnifiques tapis qui naissent à Chiraz, Spahban, Tabriz, ailleurs encore, confectionnés en pure laine et en soie.

La Dolly Cup de curling a remporté un éclatant succès

Pour la 16e fois s'est disputée, à Genève, à la patinoire des Vernets, la Dolly Cup de curling, organisée par le Curling Club de Genève, que préside M. J. Allombert. Trois jours durant, ce tournoi a vu s'affronter 72 équipes suisses et étrangères et s'est soldé par la victoire de l'Ecosse, qui l'a emporté sur les équipes de Lausanne-Montchoisi, Küssnacht et Genève-Cornavin.

A l'occasion de cette grande manifestation, le Curling Club de Genève a inauguré le gros-treuve de la halle qu'il se fait construire à Tivoli, aux portes de la ville. A Genève, le curling est devenu un sport très apprécié, puisque le Curling Club y compte plus de 140 membres.

Les vins de Bordeaux au Club de la presse

Tout récemment, deux importants producteurs de vins de Bordeaux, M. Pierre Tari, propriétaire du domaine Château-Gisconsin à Margaux et M. Jean Tapie, propriétaire de Château-Branaire à Saint-Julien, sont venus présenter, devant les membres du Club de la presse qui a ses quartiers à l'Hôtel du Rhône, une dégustation de quatre des meilleures années de leurs crus, qui figurent parmi les plus connus et appréciés du Médoc.

La production de cet immense vignoble, pour 1973, est estimée à 5 millions d'hectolitres, dont 4 millions d'appellations contrôlées, les vins du Médoc y figurant pour 400 000 hectolitres en ce qui concerne l'ensemble de sa production, dont 80 000 hectolitres d'appellations contrôlées.

Cette dégustation a permis aux hôtes du Club de la presse de se convaincre de l'excellente qualité des produits de ces deux vigneron-proprétaires, qui sont par ailleurs de véritables gentlemen du vin. V.

L'information touristique à la Radio romande

«Spécial-Neige»

Pour la septième année consécutive, la Radio-Télévision Suisse romande diffuse son émission «Spécial-Neige», consacrée essentiellement au tourisme hivernal.

Chaque vendredi, entre 11 heures et midi, sur le premier programme, les producteurs et réalisateurs de cette émission au service des touristes, André Nussli et Liliane Perrin, apportent une importante gamme d'informations pratiques: bulletin d'enneigement, liste des manifestations dans les stations, état des routes, renseignements CFF, etc. Au cours de la saison, plusieurs émissions sont réalisées dans les stations et consacrées à des thèmes en rapport avec les sports d'hiver.

Pour compléter le bulletin d'enneigement diffusé le vendredi, un bref bulletin pour skieurs, réalisé sur la base d'un sondage téléphonique effectué le matin même dans 7 ou 8 stations de chaque région de Suisse romande, sera présenté le samedi matin, à 8 h. 15, dans l'émission «Radio-Evasion».

Il faut souligner, une fois de plus, le caractère extrêmement important des émissions d'informations touristiques de la Radio-Télévision Suisse romande, en incitant les responsables de chaque station ou localité d'intérêt touristique à suivre scrupuleusement la procédure d'acheminement des renseignements qui leur a été adressée récemment.



Offensive de l'hiver

La première offensive de l'hiver s'est révélée bénéfique pour les stations vaudoises; la neige est tombée partout, sur les Alpes comme dans le Jura, offrant dès le départ des conditions favorables pour le ski; et comme le ciel était merveilleusement découvert durant ce dernier week-end, on aurait espéré une éclatante ouverture de saison. Malheureusement l'interdiction de circuler le dimanche et le froid très vif qui régnait dans les villes n'ont pas favorisé l'exode vers la neige. On a pu mesurer ainsi le très grand préjudice que la crise actuelle porte au tourisme hivernal.

Et l'on espère que si la situation du marché du pétrole n'évolue pas dans un sens satisfaisant, d'autres formules que l'interdiction de rouler le dimanche pourront être envisagées après les fêtes; car, malgré la bonne volonté des transports publics, le ski de week-end dans les Alpes et le Jura vaudois dépend fortement de la possibilité de circuler en voiture le dimanche.

La commune de Montreux soutient le tourisme

Le poste «Tourisme» du budget communal montreuisien prévoit pour 1974 603 900 francs aux dépenses et 61 200 francs aux recettes, ce qui est un effort plus que méritoire et qui s'explique en grande partie par le fait que les pouvoirs publics de Montreux contrôlent, par l'intermédiaire de l'Office du tourisme, la majeure partie des actions et des manifestations menées dans ce secteur.

Les dépenses prévues au budget communal pour permettre à l'Office du tourisme d'assumer sa tâche atteignent 378 500 francs (+21 000). Elles comprennent entre autres diverses subventions: ordinaire 190 000 francs, Rose d'Or 47 500 francs, prospection pour congrès 49 000 francs. Autres dépenses importantes: 120 000 francs pour amortissement en 25 ans et subsides «Maison des Congrès», 20 000 francs pour les réceptions touristiques, 23 500 francs pour l'éclairage attractif de la station.

On note également des dépenses nouvelles pour augmenter l'aide aux entreprises de transports régionales dont les déficits tendent à croître année après année. Elles constituent cependant l'armature du tourisme de la grande station de la Riviera vaudoise.

Redressement en octobre pour l'hôtellerie lausannoise

Après trois mois d'être fortement déficitaires ayant provoqué une perte globale de près de 25 000 nuitées, dont la moitié en août, les hôtels de Lausanne ont été mieux occupés en octobre dernier. Comme en juin ce sont de très nombreux congrès qui ont permis de renverser la tendance estivale; le gain total est d'environ 5000 nuitées; ce sont essentiellement les étrangers qui en sont la cause, les nuitées suisses ayant encore fléchi de plus de 1000 unités. Ce sont les Allemands et les Anglais qui sont venus plus nombreux, tandis que le recul se maintient pour les Français et les Italiens. Du fait d'une sensible augmentation du nombre des lits disponibles, le taux d'occupation a passé de 54 à 51 pour cent, en dépit de l'augmentation des nuitées. jd.



Par Paul-Henri Jaccard

Notre agent à Buenos-Aires

Il y a 36 ans, Alfredo Weidmann, un jeune journaliste suisse, débarquait à Buenos-Aires: il avait choisi, à l'âge de 29 ans, l'Argentine et les terres lointaines de l'Amérique du Sud pour y exercer son métier de correspondant de presse, pour le compte de la «Correspondance politique suisse» d'alors, des hebdomadaires «Kringier» et de quelques journaux allemands.

C'était en 1937 et la guerre le surprit au pays des pampas. Il resta en Amérique du Sud, témoin des incessants bouleversements politiques de ces pays en constante ébullition. Non par tempérament, car Alfredo est un garçon réfléchi et solide, mais par un intérêt passionné pour ce monde neuf.

Retraite

Dans quelques jours, il quittera ses fonctions de chef d'agence de l'Office national suisse du tourisme à Buenos-Aires, après 23 ans de service, dont treize en qualité de directeur «ad intérim». C'est là un intérim qui a longtemps duré!

Il est certain que l'on pouvait légitimement se poser la question de l'opportunité d'ouvrir, puis de maintenir un poste ONST en Amérique du Sud. Pour ceux qui pensent toujours que ce continent commence et finit à Rio, Buenos-Aires semble décidément bien loin... Mais la connaissance de l'Amérique du Sud au cours de ces vingt dernières années et l'analyse des résultats touristiques prouvent que M. Bittel, lorsqu'il décida d'ouvrir l'agence dans la capitale argentine, avait bien étudié son problème.

De Pablo Jordan à Alfredo Weidmann

Il y avait délégué notre ami Paul Jordan, directeur de l'Office du tourisme de Vevey, qui, en plus de qualités touristiques éprouvées, parlait parfaitement l'espagnol. Celui que l'on n'appela plus désormais que «Pablo» Jordan, avec le «!» rauque espagnol, s'installa à Buenos-Aires en 1947. Alfredo Weidmann vint le seconder en 1950; et lorsque M. Jordan, toujours pour le compte de l'ONST, fut déplacé à Madrid en 1960, tout naturellement son adjoint fut désigné pour lui succéder... «ad intérim».

Une agence bien agencée

J'avais visité Alfredo, il y a près de 20 ans; c'était un minuscule bureau dans les locaux de Swissair dont la ligne d'Amérique du Sud n'atteignait pas encore Buenos-Aires. On y faisait déjà du bon travail, assurant la présence constante de la Suisse dans la presse et dans les programmes des «tours opérateurs».

Le mérite d'Alfredo Weidmann fut - alors que l'existence du poste argentin était parfois mise en cause - d'avoir voulu assurer son agence et lui donner une base solide, des bureaux bien agencés, un local d'archives que l'on peut citer en exemple par sa conception, son ordre et son efficacité.

C'est en 1972 que M. Weidmann s'installa dans ces bureaux, dans le très bel immeuble que Swissair venait de construire en plein centre de Buenos-Aires. Construction de prestige qui vit s'associer à l'image d'autres «Swiss Centers» les services de notre ambassade, du tourisme, de sociétés industrielles et bien entendu de la compagnie aérienne, maîtresse exclusive de l'ouvrage, qui poussa même le souci de l'accueillir jusqu'à l'exploitation d'un restaurant «Swissair» au premier étage du bâtiment!

D'un chef d'agence à l'autre

Ce n'est donc pas sans quelque mélancolie que Alfredo Weidmann, atteint par la limite d'âge, met la clef sur la corniche... Il passe le relais ces jours à un très jeune collaborateur de l'ONST, Urs Eberhardt, qui a trouvé le temps de terminer une formation touristique par des stages à Zurich, tout en s'assurant le brevet de pilote civil.

Arrivé depuis quelques semaines, Urs Eberhardt a bénéficié de la grande expérience de son prédécesseur qui restera d'ailleurs à Buenos-Aires où il reprendra ses missions de correspondant de presse.

Il y sera toujours ce lien précieux entre la Suisse et l'Amérique du Sud, puisqu'il lui arrive souvent de collaborer aux journaux argentins et d'y présenter les aspects économiques et politiques de notre pays.

Ayant donné plus de 400 conférences avec films au cours de ces 24 dernières années, il demeurera un collaborateur précieux du tourisme. C'est un ami aussi efficace que discret auquel nous souhaitons une retraite heureuse.

Die erfolgreichen Grosspackungen von Wander

Ovomaltine jetzt auch kalt sofort löslich.



Überall, wo die Milch fehlt – eine praktische und gute Lösung! Pront Ovo, das einzige Kraftnährmittel, das zusätzlich Milch enthält. Darum wird Pront Ovo nur mit Wasser zubereitet.

Die neue Ovomaltine, das erste Malzgetränk in der Grosspackung, das kalt oder warm sofort löslich ist.

Caotina, für kalte oder warme Schokolade, wird von den Liebhabern einer guten Schokolade besonders gern getrunken.

Mehr als 50% der bedeutendsten Gaststätten führen heute Caotina. Das spricht für die Qualität unseres feinen Produktes für kalte oder warme Schokolade-Getränke.



Auch bei den bekannten Service-Portionen sind jetzt beide, Caotina und Ovomaltine, kaltlöslich. Ovomaltine ist das erste kaltlösliche Malzprodukt im Gastgewerbe.

Ob gross oder klein:
Qualität von Wander, gesund und gut!

Sonntagsfahrverbot - Vom Handicap zum Happening

Das Sonntagsfahrverbot wurde von zahlreichen gastgewerblichen Unternehmen im Kanton Zürich zum Anlass genommen, durch originelle Initiative das Handicap zum Happening umzufunktionieren. Es scheint uns ausserordentlich erfreulich, dass auch im Gastgewerbe bei einer an sich unerfreulichen Massnahme der Humor zur Geltung kam, nachdem «offizielle Verlautbarungen», hauptsächlich wegen des prekären Arbeitsmarktes und des sich im Gange befindlichen Strukturwandels, häufig auf Moll gestimmt sind.



An den autofreien Sonntagen holt das Hotel Zürich seine Gäste und ihr Gepäck mit einer Pferdekutsche kostenlos am Hauptbahnhof ab.

Oelpolitik à la carte servierte das Restaurant Seehus in Stäfa. Das sonntägliche Menü wurde eröffnet durch eine «Mayonnaise de Poissons Sadat», gefolgt von einer würzigen «Potage à la Ghaddafi» und dem Hauptgericht, «Pojarsky à la Feisal», jenem gebackten Poulet- und Kalbfleisch in Kotelettform an der rezenten Sauce, das auch dem arabischen Monarchen in Moskau so gut geschmeckt haben soll.

Vier Grosshotels verkaufen zu Package-Preisen den «autofreien» Sonntags-Plausch in Zürich mit zweimaligem Ueberrachten, mit Swimming-pool, Gutscheinen für einen Kaffee und ein Stück Gugelhupf, 2 Gratis-Tageskarten für das ganze Tram/Bus-Stadtnetz usw. Eines dieser Hotels fuhr die Gäste in vier Pferdekutschen durch die Stadt und beschriftete das altväterliche Gespann mit «Oel-schich-Express».

Das Hotel Löwen in Sihlbrugg hatte sich einen Abholdienst eigener Art einfallen lassen: Von zwei Pferden gezogene Brückenwagen brachten die Ausfluggäste von der Endstation der Sihlthalbahn zum Restaurant. Der Landgasthof Halbinsel Au, Zürichsee, inserierte: «Wegen Sonntagsfahrverbot geöffnet: «Wir meinen, dass die autofreien Sonntage auch ihre guten Seiten haben. Zum Beispiel für die Gesundheit. Natürlich nur dann, wenn Sie trotz Fahrverbot an die frische Luft gehen und sich nicht den ganzen Sonntag unter der Bettdecke verkriechen.»

Autofrei - was nun?

Wengen - kein Geld für die ersehnte Strasse

In allen industrialisierten Ländern stellen die Gesetzgeber Vorschriften gegen störende Einwirkungen durch Lärm und Abgase auf. Die autofreien Kurorte sind diesbezüglich bestimmt gewisser Sorgen entbunden. Die Gäste und Einwohner leben noch in gesunder Luft, und die Lärmimmission des Autos fällt dahin. Es bestehen aber gerade deshalb andere Probleme. Eine verkehrsmässig gute Erschliessung ist heute eine Voraussetzung von allergrösster Bedeutung für die wirtschaftliche Prosperität eines Dorfes.

Das Dorf Wengen kamte bis 1893 nur auf einem schmalen und steilen Weg von Lauterbrunnen erreicht werden. Mit der Inbetriebnahme der Wengernalpbahn wurde eine sehr gute Verkehrsverbindung geschaffen, welche die wirtschaftliche Struktur innert kurzer Zeit total veränderte und Wengen die Möglichkeit erschloss, sich zu einem bedeutenden Sommer- und Winterkurort zu entwickeln.

Die enorme Zunahme des Automobilverkehrs in den letzten Jahrzehnten schmälerte aber die Entwicklungschancen des Ortes ohne Strassenverbindung im Vergleich zu Orten mit Strassen- oder Bahn- und Strassenverbindung ohne Zweifel. Bei Gegenüberstellungen muss Wengen mit Orten wie Müren, Braunwald, Riedertal und Bettmeralp verglichen werden. Saas Fee und Zermatt (dieses nur in beschränktem Rahmen) verfügen über Zufahrtsstrassen, die doch andere Voraussetzungen darstellen.

Fahrverbot gelockert

Der Verkehr mit Sportfahrzeugen und Elektrowagen im Kurort Wengen ist

Ein kürzlich in Regensdorf neu eröffnetes Hotel-Restaurant-Zentrum anerbot sich in Inseraten und Prospekten zur Beantwortung und Erfüllung der Frage: «Wie komme ich auch ohne Autofahren am Wochenende zu einem Tapetenwechsel, Spiel, Sport, Unterhaltung, exquisitem Essen und wunderbar bequemem Auswärtsträumen?» ... Antwort: Ein zweitägiges Weekend-Programm zum Inklusivpreis von Fr. 129.90.

Auch das Agerital im Kanton Zug wurde des Sonntagsfahrverbotes wegen als «Züri-Plausch» angeboten. Das Hotel Seefeld organisierte ein Weekend mit Fackelumzug um den Agersee bis Morgarten, anschliessendem Fondue-Abig und sonntagsmorgentlichem Brunchbuffet.

Lediglich einmal hat sich der Schreibende wegen des Sonntagsfahrverbotes geärgert: Bei der Abklärung der Ausnahmebewilligung für Schichtarbeiter erklärte anfänglich ein kantonaler Beamter des das Verbot durchführenden Amtes allen Ernstes, die Hotellerie falle nicht unter den Begriff «Industrie». Wir haben daraufhin dem betreffenden die kürzlich vom Schweizerischen Fremdenverkehrsverband herausgegebene Broschüre: «10 Fragen: 1. Welche Industrie bezeichnet man auch als «Industrie ohne Kamine»? 2. An welcher Industrie ist weit mehr als die Hälfte der Schweizer Bevölkerung direkt beteiligt? usw. ... zugestellt. bo/ZHY

kosten bei einer sogar schlechteren Rendite zu übernehmen bereit ist. Es kann festgehalten werden, dass sich die fehlende Strasse für die Entwicklung in der Vergangenheit im Vergleich zu Orten mit Strasse negativ ausgewirkt hat. Da in nächster Zukunft mit dem Bau einer Strasse nicht gerechnet werden kann, hofft die Bevölkerung des Kurortes, dass die Autofreiheit von den Gästen vermehrt als Kriterium der Wahl des Ferienortes berücksichtigt wird. Für den Bau einer Strasse nach Wengen bestehen jedoch Pläne. Zurzeit scheint eine Realisierung nicht möglich, da die Gemeinde und der Kanton mangels Finanzen die Kosten nicht übernehmen könnten.

Parkprobleme im Tal

Die Ideallösung für eine Strasse nach Wengen wäre bestimmt diejenige von Saas Fee. Sehr wichtig ist für Wengen heute die Lösung des Parkplatzproblems in Lauterbrunnen. Das Angebot an Plätzen in der Nähe des Bahnhofes Lauterbrunnen ist momentan ungenügend. Eine grosszügige Lösung mit einem Grossparkhaus beim Bahnhof Lauterbrunnen - geplant, aber noch nicht ausgeführt - und ein gut funktionierendes Gepäcktransportdienst nach Wengen, nach Möglichkeit direkt ins Hotel oder Chalet, ist zurzeit wohl die beste Lösung, die es anzustreben gilt.

Jost Brunner, Kurdirektor

Verkehrsvereine berichten

Lauchernalp startet

Das Skigebiet um die Luftseilbahn Wiler-Lauchernalp-Märwig (1400-2710 m ü. M.) im Lötschental geht diesen Winter in die zweite Betriebssaison, und bereits haben die Verantwortlichen die Ehre, vom 18. bis 24. Februar 1974 die Schweizerischen Damen-Skimeisterschaften durchführen zu dürfen. Da kurz vorher die Weltmeisterschaften in St. Moritz abgehalten werden, darf man damit rechnen, dass neben den Schweizerinnen die eine oder andere Skitelvgrösse aus Europa oder Uebersee im Lötschental am Start erscheinen wird. hb.

Näfels

Das regionale Sportzentrum Glarner Unterland am nördlichen Dorfrand von Näfels hat seinen ersten Spatenski erlebt. Diese erste spatische Anlage in der Region Glarnerland-Linth soll bis zum Sommer 1975 erstellt werden. In erster Etappe rechnet man mit rund 8 Mio Fr. Anlagekosten.

Dieses kommende Sportzentrum soll einer Region mit rund 20 000 Einwohnern dienen. Es umfasst eine in drei Normalturnhallen unterteilbare Mehrzwecksporthalle, ein Hallenbad, eine Doppelsauna, ein Freibad, Spielfelder und Anlagen für Freiluftsport, ein Restaurant mit Sommerterrasse, einen Festplatz und Parkplätze. Für spätere Bauetappen sind u. a. eine Unterkunft für Truppen und Sportkurse und ein Stadion mit einer 400-m-Rundbahn vorgesehen. Trägerin des Sportzentrums ist eine Genossenschaft mit eigenem Kapitalanteil.

Locarno

Eine der schönsten Attraktionen Locarnos wurde in den letzten Jahren für den Tourismus erschlossen: ein Skigebiet in 1700 m Höhe, unmittelbar über dem Lago Maggiore gelegen. Mit der Kabinenbahn schwebt man vom Zentrum Locarnos in 15 Minuten nach Cardada (1400 m), dem «Tessiner Zermatt», denn hier gibt es keinen Autoverkehr. Mit Skilifts geht es dann auf die 1700 m hohe Cimetta, von wo sechs Pisten verschiedene Schwierigkeitsgrade zur Verfügung stehen. Im Kunstseilstadion tummeln sich Schlittschuhläufer und Curlingfreunde. Das erst kürzlich eröffnete Hallenschwimmbad mit seinen gläsernen Wänden ist das grösste in der Südschweiz. Etwa 2000 Hotelbetten und ebenso viele Privatbetten und komplett eingerichtete Ferienwohnungen stehen in der Wintersaison zur Verfügung. Viele Hotels gewähren in der Zeit von November bis März preisgünstige Wochenpauschalen.

Tessin

In der vergangenen Sommersaison ist die Zahl der Logiernächte, verglichen mit Sommer 1972, besorgniserregend zurückgegangen. Dies erklärte der Direktor des Tessiner Verkehrsvereins, Marco Solari, an einer Pressekonferenz in Bellinzona. Wegen der veränderten Wechselkursparitäten hätten dieses Jahr vor allem die italienischen Touristen gefehlt. Aus diesem Grunde ist beschlossen worden, für die italienischen Gäste während der Wintersaison eine Reihe von Vergünstigungen einzuführen. In den Kurorten werden ihm zum Beispiel um 25 Prozent ermässigte Sportabonnemente abgegeben. Der Tessiner Verkehrsverein beabsichtigt zudem, in der Werbung vergrösserte Anstrengungen zu unternehmen. Doch auch für die Schweizer Gäste sind Vergünstigungen vorgesehen.



Biglès - Waltensburg - Andiast

Dieses durch leistungsfähige Transportanlagen nur erschlossene Skigebiet hat den letzten Probewinter mit Erfolg bestanden. Dies hat nun den initiativen Skiklub Waltensburg ermuntert, sich um die Förderung des Ski-Rennsportes zu bemühen. So finden am 13. Januar 1974 bereits die 1. Internationalen Fis-B-Rennen der Damen auf der Fis-homologierten Riesenslalom-Strecke des Pèz d'Artgas statt.

Poschiavo

Auch das jenseits des Berninapasses gelegene Poschiavo schaltet sich als Ausgangsort ins Skigebiet des Engadins ein. Als Neuerung werden regelmässige Postautokurse von Poschiavo, bzw. La Mottaospizio Bernina geführt, und zwar ab 26. Dezember 1973. Dadurch wird dem Skifahrer die Möglichkeit geboten, die Südhänge der Region Motta Bianca zu befahren. Ubrigens bietet Poschiavo auch ein Winter-Ferienpaket zu Pauschalpreisen.

Laax

Das ausgedehnte Skigebiet des Crap Sogn Gion in der «Weissen Arena» wird auf die bevorstehende Wintersaison durch zwei Skilifte, zwei Sesselbahnen und einer Luftseilbahn zum Crap Masegn bereichert. Die Stundenkapazität wird 900 Personen betragen. Auch das Berghotel Crap Sogn Gion wartet mit Neuerungen auf, nämlich mit einem Hallenbad, einer Sauna, einer Kegelbahn und einer Rötisserie.

Davos

Im Rechnungsjahr 1971/72 sind im Rahmen des Kur- und Sporttaxengesetzes rund 560 000 Franken an Sporttaxen eingegangen. Diese Gelder wurden für den Betrieb und die Erstellung von touristischen Anlagen und die Mitfinanzierung grösserer wichtiger Sportanlagen eingesetzt. Die Institution der Sporttaxe hat sich als sehr nützlich erwiesen, wird sie doch zur Verbesserung des touristischen Angebotes, also im Interesse des Gastes verwendet.

Dem Skifahrer wird nun neuerdings ein «Sportabonnement nach Mass» angeboten. Dieser persönliche Ausweis, gültig von 3 bis 22 Tagen, ist auf allen Davoser Bergbahnen und Skiliften, mit der Rhätischen Bahn kombiniert oder auch nur für einzelne Skigebiete gültig. Nähere Auskünfte sind beim Verkehrsverein Davos erhältlich.

Tarasp

Die Behörde will die Ortsplanung und die Kurortserneuerung energisch an die Hand nehmen. So sollen die geltenden Konzessionsverträge für die Tarasper und die Schuler Mineralquellen gekündigt werden. Eine gesamtörtliche Kurmittelgesellschaft mit den beiden Gemeinden als Aktionärinnen soll in Zukunft die Geschenke von Scuol-Tarasp-Valdeinachten und der Hotels werden allerdings elli-che Millionen nötig sein. Interessentes des Ortes und Behörden sind jedoch zurecht und bestrebt, sich auf dem «Kurs- und Erholungsmarkt» zu behaupten.



Annahme der Konjunkturbeschlüsse

Mit unerwartet grossen Mehrheiten des Volkes und der Stände sind alle vier Bundesbeschlüsse zur Dämpfung der Ueberkonjunktur angenommen worden. Alle vier Beschlüsse verworfen haben die Fremdenverkehrskantone Graubünden und Wallis.

Die weitere Entwicklung für den Fremdenverkehr dürfte wie folgt verlaufen:

1. Beim Kreditbeschluss ist anzunehmen, dass dringende Infrastrukturbedürfnisse von Kurorten vermehrt über den sog. Härtekredit finanziert werden können.
2. Beim Baubeschluss sind weitere Freistellungen einzelner Gemeinden und Regionen zu erwarten, ferner eine gelockerte Anwendung der Ausfuhrermessperrte für bestimmte Kategorien von Bauten im Berggebiet. Wie weit von diesen Lockerungen auch Vorhaben des Gastgewerbes und der Hotellerie erfasst werden, lässt sich noch nicht sagen.
3. Die Preisüberwachung im Gastgewerbe bleibt bestehen. Die neuen Richtpreistarife des Wirtverbandes für 1974 bleiben melde- und begründungspflichtig. Die Abklärung von Preiserhöhungen im Gastgewerbe erfolgt wie bisher durch den gemeinsamen Ausschuss der Preisüberwachung und der drei gastgewerblichen Verbände. Für die Hotellerie gelten die im Hotelführer 1974 aufgeführten Maximalpreise als Limite, deren Ueberschreitung als ausserordentliche Preiserhöhung betrachtet und von der Preisüberwachung untersucht wird.

Klosters

Das Hotel Grischuna hat mit grossem Erfolg am 2. Rencontre Gastronomique International in Genf teilgenommen. Unter der Flagge des erwähnten Hotels haben die beiden Klosterser Küchenchefs Jöhri und Ehrat typische Bündner Menüs serviert. Die Trankame bestand aus Meisenfelder Weinen und einem edlen Tropfen aus der bischöflichen Kellerei. Das Diner brachte dem Chesa-Grischuna-Hotelier, Hans Guler, die Auszeichnung als «Membre d'Honneur perpétuel de nos Rencontres». Eine Anerkennung, die den Hotelier, der demnächst sein 35-Jahrlubium der Chesa Grischuna feiern darf, ehrt.

Nationalpark

Dass der Nationalpark (Unterengadin/Münstertal) je länger je mehr zur Touristenattraktion wird, beweisen die Stichproben, Zählungen und Schätzungen der Aufsichtsorgane, die feststellen, dass der Park im Verlaufe der Monate Mai bis Ende Oktober 1973 von rund 260 000 Personen besucht wurde. Die Besucherzahl ist an und für sich erfreulich, sie bringt aber auch Nachteile mit sich, indem immer mehr Besucher glauben, das Recht zu haben, sich Andenken aller Art anzueignen. So mussten auch während des letzten Sommers 39 Verzeigungen erfolgen. Die Parkaufsicht besorgten sechs vollamtliche Parkwächter, die von drei Sommerwächtern unterstützt wurden.

Obersaxen

Gemäss einer von der Motor Columbus AG abgeschlossenen Planung soll das auf einer Sonnenterrasse des Bündner Oberlandes gelegene Gebiet der Gemeinde Obersaxen touristisch besser erschlossen werden. Neben einem Hotelbau sind Eigentumswohnungen mit rund tausend Betten, ein Hallenbad, eine Mehrzweckhalle, Autoentstellhalle, Tennisplätze, Restaurants usw. vorgesehen. Es sollen rund 40 Millionen Franken investiert werden, und zwar in einer Gesamtbauteil von zirka 4 bis 5 Jahren. Im Frühjahr 1974 soll - Voraussetzung, dass keine ausserordentlichen Schwierigkeiten eintreten - mit dem Bau des Hotels und der ersten Appartementsinheiten begonnen werden.

St. Antonien

Die neugegründete Aktiengesellschaft Skilift Junker AG will sich mit der touristischen Erschliessung des ruhigen St. Antonier-Tales befassen, insbesondere durch die Erstellung und dem Betrieb von Transportanlagen und Skiliften. Diese Initiative wird viel zur Belebung dieses schönen und urwüchsigen Erholungsgebietes im Prättigau beitragen. is

Kein Sonnenuntergang im Hazyländ

Im Zusammenhang mit der Konkursmeldung betreffend Hotel Alexandra, Arosa, legt die Hazy-Osterwald-Organisation Wert auf die Feststellung, dass sie lediglich als Pächterin der Räume aufgetreten ist und das «Hazyländ» im Alexandra autonom und somit nicht in den Strudel geraten ist.

Unterschiedliche Aussenhandels- und Fremdenverkehrsentwicklung

In den ersten neun Monaten des laufenden Jahres hat die schweizerische Warenausfuhr wertmässig um 14,3 Prozent zugenommen, bei ihrem Importwachstum von 11,5 Prozent. Die Zunahme der Ausfuhr hat sich allerdings im September zu verlagern begonnen.

Demgegenüber hat im Fremdenverkehr bereits ein Frequenzzubrück stattgefunden, indem in der gleichen Periode die Zahl der Ueberrachtungen gegenüber dem Vorjahresstand bereits um 1/4 Prozent zurückgegangen ist. Es zeigt sich, dass der Fremdenverkehr als Teil des Wahlbedarfs empfindlicher als der Warenexport auf Konjunktur- und Währungsschwankungen reagiert.

Düstere Konjunkturaussichten für Deutschland

Sowohl die deutsche Bundesregierung wie die massgebenden Wirtschaftskreise rechnen damit, dass die Erdölkrise auf Wirtschaft- und Beschäftigungslage unseres nördlichen Nachbarlandes erhebliche Wirkungen zeitigen wird. Man hält bereits für das kommende Frühjahr einen Produktionsrückgang in der Grössenordnung von 2 bis 3 Prozent sowie einen entsprechenden Beschäftigungsrückgang für möglich. Die Bundesregierung hat deshalb die Anwerbung von Arbeitskräften in Nicht-EWG-Ländern (einschliesslich Griechenland und der Türkei) eingestellt. Es ist zu befürchten, dass die sich abzeichnende Entwicklung zahlreiche Deutsche zu einem Verzicht auf Auslandsreisen veranlassen wird, wodurch die Fremdenverkehrsentwicklung in unserem eigenen Land bei einer bisher als sicher erachteten Kategorie von Gästen beeinträchtigt werden könnte. R. S.

Holiday Inn® and MÖVENPICK

Die amerikanischste aller Hotelketten und das US-Ideen nicht gerade gleichgültig gegenüberstehende, grösste Gastgewerbe-Unternehmen der Schweiz stellen ihr zweites gemeinsames Werk vor. Nach Opfikon und vor Bern oder Biel ein Versuch, international genormtes Hotel und Schweizer Dorfszentrum zu verheiraten: Holiday Inn (Nr. 1577) und Mövenpick Regensdorf.

Daten

Raumprogramm

- 153 Zimmer auf 6 Etagen mit 271 Betten nach den Holiday-Inn-Normen (mit Eumakon)
- Gemeindesaal für Ausstellungen, Konzerte und Bankette mit max. 1000 Plätzen, unterteilbar
- Konferenzsaal für 250 Personen, unterteilbar
- 4 Geschäfts-Suiten für zirka je 20 Personen
- Konferenz- und Ausbildungszentrum Eumakon mit Sekretariat, Lehrzimmer, 5 Auditorien, Sprachlabor, Übungsräume für Service und die Bedienung von Maschinen und Apparaten im Restaurationsbetrieb
- Sechs verschiedene Restaurants mit zentraler Küchenanlage und Satellitenküchen sowie Bankettküche:
- Mövenpick Restaurant-Shop (130 Pl., geöffnet täglich von 06.15 bis 24.30 Uhr)
- Derby-Pub mit Zwischengeschoss und Galerie (115 Plätze, von 11.00 bis 14.00 und von 17.00 bis 24.00 Uhr geöffnet)
- Schmitte-Grill und -Stube (105 Plätze)
- Innerschwyzzer Stube (38 Plätze)
- Dorfbeiz mit Kegelbahnen (100 Plätze, offen von 17.00 bis 24.00, übers Wochenende ab 14 Uhr, Montag Ruhetag).
- Pool-Snack mit Reserveteil (78 Plätze)
- Personalrestaurant (zirka 70 Plätze)
- Autoeinstellhalle für zirka 65 Wagen
- Hallenbad (25-m-Becken mit Hubboden, Liegewiese)
- Gebäudekubus mit Garage, Eumakon, Pool-Snack zirka 60 000 m².

- Geschossflächen, ohne Garage zirka 10 200 m².

Kosten

Reine Baukosten (ohne Landerwerb, Erschließungskosten usw.) für Hotel, Hallenbad und Gemeindesaal: zirka 34 Mio Franken.

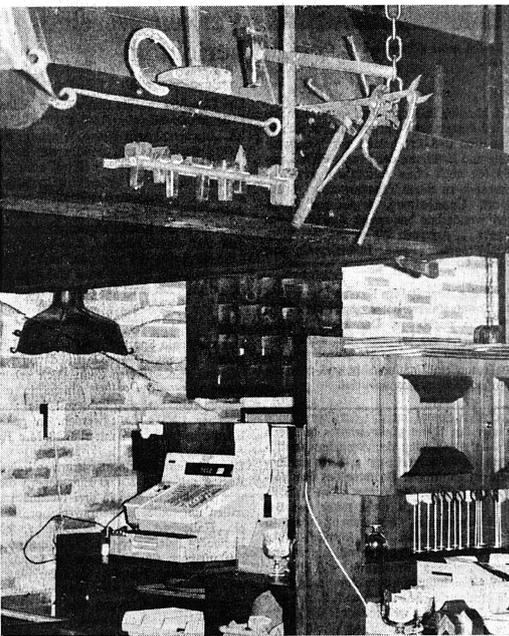
Personal

- 188 Mitarbeiter
- ... ausländische Mitarbeiter
- ... Teilzeitbeschäftigte

Das Werk - grob zu gliedern in Hotelteil mit Kongresssälen und Ausbildungszentrum Eumakon, 6 Restaurants, Gemeindesaal und Hallenbad - entstand im Rahmen des «Zentrums Regensdorf», eines neuen Konsum- und Begegnungsparadieses. Im Gegensatz zu Opfikon ist Mövenpick nicht Mitigentümer, sondern Pächter, nämlich der Zentrums AG (Winterthur-Unfall, Bankgesellschaft, Ernst Göhner-Stiftung), Gemeindesaal und Hallenbad stehen auch der Gemeinde zur Verfügung - sie beteiligte sich mit 3,5 Millionen an den Baukosten und trägt kein kommerzielles Risiko.

Hotel

Der Hotelteil atmet die bekannte Holiday-Inn-Atmosphäre: In den Zimmern Air Condition, Spannteppich, überbreite Betten, Farbfernseher, Weckuhr, Radio, Selbstwähltelefon, vorfabrizierte Badezimmer mit Infrarotlampe, geöffnet aufdiegende Bibel; Gratisparkplatz, Gratis-Hallenbad und Hundezwinger. Bei der letzten, vierteljährlich erfolgenden Prüfung



Das Hotel dominiert das neue Ortszentrum, welches sich links anschliesst. Diverse Details wirken als Blickfang: Ausgeprägte Hotelvorfahrt (ganz rechts im Bild), «typische Pub-Fassade» (Mitte), Glockenturm. Vor dem Hotel entsteht der Gemeindeplatz.

Dekoratives und Funktionelles im Schmitte Grill

des Qualitätsstandards schloss der Betrieb mit 955 von 1000 Maximalpunkten gut ab. Zimmerservice wurde durch Etagenautomaten ersetzt, der Concierge durch Hostessen, welche die als «Front Desk» bezeichnete Réception mit elektronischer Zimmerzustandsanzeige und Rohrpostverbindung zu den Restaurants bewachen. Weiterer Teil der Eingangshalle ist ein souveräntätiger Hotel Shop sowie die Schalter von Kuoni und Avis. Die Hotelhalle (etwas rudimentär geraten) befindet sich im 2. Stock.

Flexibel

Grossen Wert wurde auf einen ausgebauten und flexiblen Kongressteil gelegt. Vom kleinen Studio über den dreifach unterteilbaren «Starlight»-Saal mit Oberlichtatmosphäre bis hin zum mit letzter Perfektion (inkl. Eidophor-Anlage) bestückten und unterteilbaren Gemeindesaal mit Foyer reicht das Angebot. Die Kongress- etage hat eine eigene Fertigungsküche. Grosse, mehrtägige Veranstaltungen können in Verbindung mit dem Schwesterbetrieb in Opfikon bewältigt werden.

Verbindungen

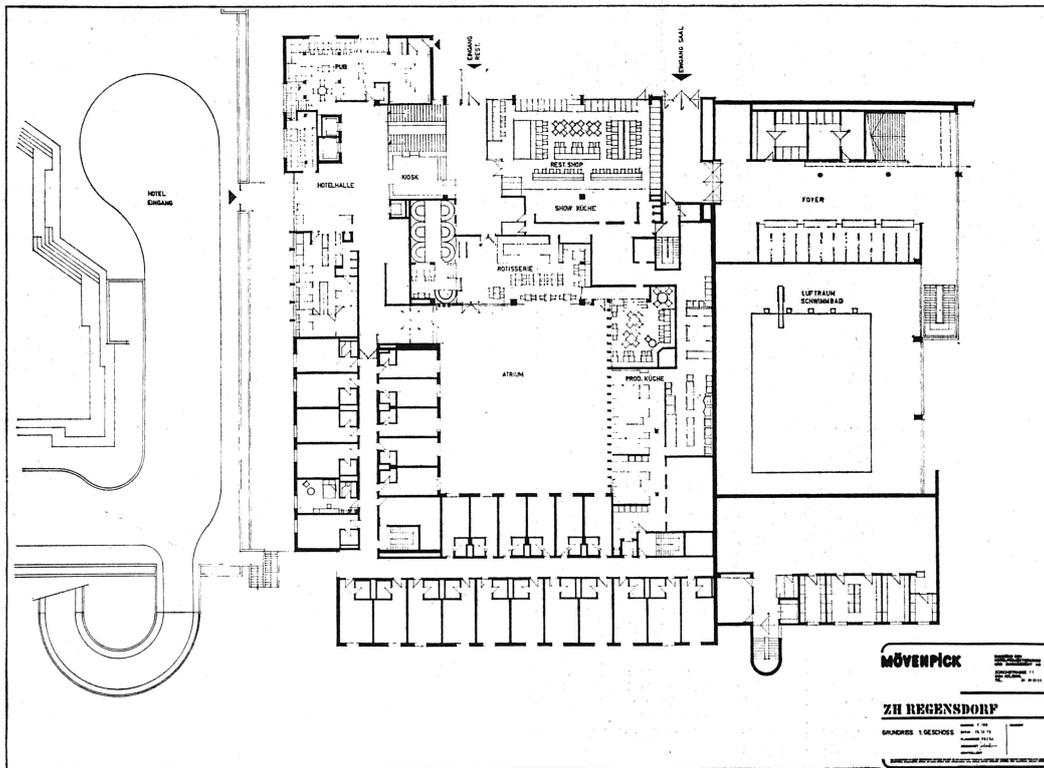
Ab Mitte Juni des nächsten Jahres wird der Anschluss an das weltweite Holiday-Reservationsystem erfolgt sein. Ein Kleinbus verbindet das Hotel in stündlichen Intervallen mit dem Zürcher Stadtzentrum und mit dem Flughafen. Durch einen unterirdischen Gang mit dem Hotel verbunden ist das Personalhaus, welches 70 Doppel- und 20 Einerappartements enthält.

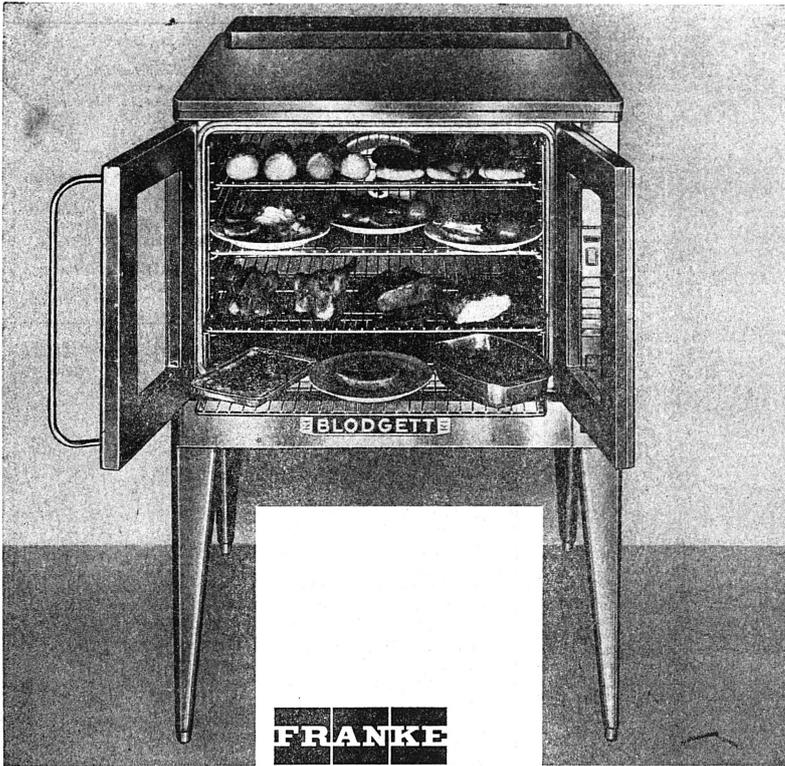
Restaurants

Will man im Hotel vor allem Geschäftsleute und Kongressisten, so versuchen die Mövenpick-Restaurants dem Einheimischen vor oder nach gehabtem Einkaufserlebnis etwas wie eine Mischung von Blue Grass und Schächental zu bieten. Der farbenfrohe Restaurant Shop offeriert verschiedene Selbstbedienungsbuffets, darunter den «Frühstücks-Gluscht», Tagesmenüs sowie das gesamte Mövenpick-Programm inklusive Essbar. Der smarte Derby-Pub mit aussichtsreicher Galerie dürfte eher den anglophilen Steher ansprechen und ist als «der Treffpunkt für das lokale Publikum» gedacht. Eine originelle Note bringt der importierte Pianist.

Bodenständig

Schmitte Grill, Schmitte Stube und Innerschwyzzer Stube heissen die Abteilungen der Rotisserie mit «nobler und doch gemüthlicher Atmosphäre», vom Dekorativen her eckenweise so urig, dass es fast weh tut. Das Angebot reicht von der «Andermattener Beenälisuppa» und dem «Urner Boden Topf» bis zu Rib Roast und Seafood. Die Dorfbeiz will die der Ueberbauung zum Opfer gefallene «Alte Post» ersetzen. Gute Idee: 6 Kegelbahnen in die Beiz integriert, Aufschnitt, Käse und Garnituren sowie weiteres Bodenständiges wird Gewicht oder Stück am Buffet geholt und bezahlt. Getränke bringt das Fräulein, Jasser sind willkommen.





FRANKE

BLODGETT-Umluftofen – für kühle Rechner und Betriebe mit grossen Ansprüchen

Coupon Walter Franke AG
4663 Aarburg
Telefon 062 41 21 21

Einsenden an:

Wir sind interessiert an:

Ihrem Prospekt- und Dokumentationsmaterial

einem Besuch Ihres Spezialisten gegen Voranmeldung

einer Demonstration in Ihrem Betrieb

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Wenn mit einem Apparat eine Steigerung der Kapazität, eine Rationalisierung und Vereinfachung der Produktion erreicht wird, bedeutet dies für den kühlen Rechner eine Erhöhung der Rentabilität und Wirtschaftlichkeit.

Wenn aber zudem mit einem Apparat gebacken, gebraten, gratiniert, aufgetaut, regeneriert, warmgehalten und getoastet werden kann und zudem die Speisen schonender, besser und geschmackvoller zubereitet werden können, so bedeutet dies für jeden Betrieb die Erfüllung von grossen Ansprüchen und zufriedene Kunden.

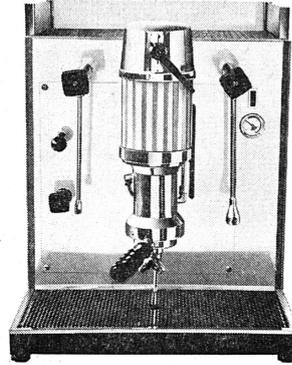
Lassen Sie sich über die zahlreichen grossen Vorteile des BLODGETT-Umluftofens durch uns unverbindlich orientieren.

Lieferant von Grosskücheneinrichtungen aus rostfreiem Stahl im Mövenpick Holiday Inn Regensdorf.

egro-Kaffeemaschinen

gebaut in der Schweiz für die recht unterschiedlichen Schweizer Kaffeegewohnheiten

Zum Beispiel die «colibri»



Die «colibri» ist eine Klein-Kaffeemaschine mit einer beachtlich grossen Stundenleistung. «egro» baut auch weitere Kaffeemaschinen wie die «domino», «micado», «simplex» und die «universal».

Welche für Sie am idealsten ist, darüber sollten Sie sich einmal mit Fachleuten von «egro» unterhalten.

Schliesslich hat «egro» auf diesem Gebiet eine jahrzehntelange Erfahrung.

Übrigens: mit «egro» entscheiden Sie sich auch für die Vorteile eines gut ausgebauten Service-Netzes.



egro – damit Ihre Gäste guten Kaffee bekommen.

Hersteller:

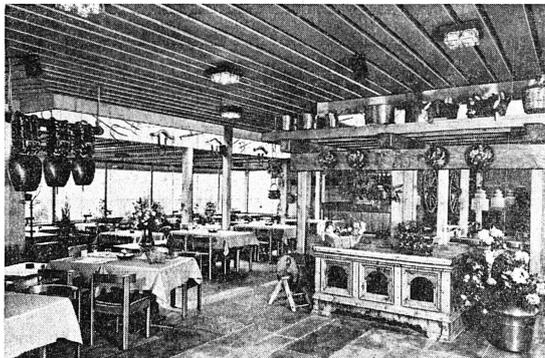
Egloff & Co. AG, 5443 Niederrohrdorf (bei Baden)

Verkauf:

Christen & Co. AG, 3001 Bern, Marktgasse 28, Tel. 031 22 56 11
Heer + Rossi AG,
4102 Binningen, Bruderholzstrasse 6, Tel. 061 47 35 38
Grüter-Suter AG, 6002 Luzern, Hirschmattstrasse 8, Tel. 041 23 11 25
Autometro AG, 8001 Zürich, Rämistrasse 14, Tel. 01 47 42 13
1200 Genf, rue de Berne 23, Tel. 022 32 85 44

... der Schlüssel zur Gastlichkeit

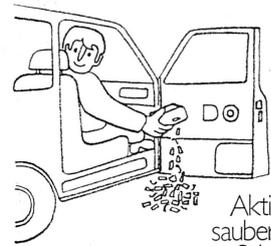
Restaurant Hotel Sonnenberg Zürich



Innenausbau und Möblierung erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

MÖBEL FABRIK GSCHWEND



Flambier-Tranchier-

Spezialkurs mit neuen Akzenten. Prominente Fachleute demonstrieren ihr ausgefeiltes Können. Die Kursteilnehmer tranchieren, flambieren und servieren die bekanntesten Spezialitäten am Tisch der Gäste (Kursteilnehmer) wie im Restaurant. Dauer 1 Woche. 10 exquisite Mahlzeiten. Maximal 15 Teilnehmer. Spezialkurs-Ausweis. Kursleiter: Theo Blättler.

Nächste Kurse: 7. Januar, 11. Februar, 18. März, 6. Juni 1974.

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

Probleme der Skipistenentschädigung

Mit dem modernen Massenskibetrieb auf maschinell präparierten Skipisten ergibt sich das Problem der Überlagerung der bisherigen Landnutzung der Grundeigentümer durch die «Landnutzung des allgemeinen Skibetriebes». Diese Nutzungsüberlagerung zeigt sich allgemein als eine Form der Nutzungseinschränkung, die sich bis zur enteignungsähnlichen Nutzungsbeschränkung erstrecken kann. Für diesen Aspekt der Ergänzung der Berglandwirtschaft durch den Fremdenverkehr und seine rechtlichen Fragen zeigt die bestehende Rechtsituation noch keine allgemein gültigen und anwendbaren Lösungswege auf.

Der nachfolgende gekürzte Vortrag von Oberrichter H.J. Naegeli, Interlaken/Bern, der sich auf bernerse Verhältnisse bezieht, aber doch allgemeine Gültigkeit besitzt, soll die Fragen näher beleuchten. Die etwas gekürzten Erläuterungen und Ergänzungen stammen von der Dokumentations- und Beratungsstelle des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, wie sie in seinem Informationsbulletin Nr. 2/1973 publiziert worden sind.

Keine Definition

Meine Ausführungen gelten dem Problem der Entschädigung von Skischul- und Übungsgelände, Abfahrtsstrecken und Langlaufloipen. Sie beruhen auf den Regelungen, wie sie üblicherweise für Bahn- und Lifanlagen zu Wintersportzwecken (Trasse, Masten usw.) getroffen werden, nicht. Uebereinstimmend wird auch die im Werden begriffene Gesetzgebung zur Raumpflanzung, weil deren Auswirkungen noch zu wenig bestimmt sind. Von der äusseren Erscheinung her stellen wir fest, dass im Sommer kaum auszumachen ist, wo im Winter Skigelände sich ausbreiten und wo nicht. Wanderer benutzen in der Regel dieselben Wege, die auch dem Bergbauer und Sennen dienen.

Anmerkung SFV

Skipisten - Skiflächen
Im Gegensatz zu Österreich, Frankreich und Bayern ist uns in der Schweiz noch keine gesetzlich verankerte Definition der Skipisten und Skiflächen bekannt. Im Strassenverkehrsrecht, in dem eidgenössischen Richtlinien über die Zulassung von Raupenfahrzeugen und zum Beispiel auch im neuen, bernischen Baugesetz wird von Skipisten gesprochen, aber eine genaue Definition oder Abgrenzung des Begriffes fehlt noch. Allgemein wird in der Schweiz angenommen, man wisse, was unter Skipisten zu verstehen sei. Aber gerade das Fehlen einer rechtlichen Definition bringt heute oft Schwierigkeiten mit sich (Abgrenzung von Skipisten in der Planung, Entschädigungsansprüche, Skipistenversicherungspflicht usw.). Wir führen hier eine Definition der Skipisten nach Kleppe an: «Eine Skipiste ist ein allgemein zugängliche, durch Markierungen bezeichnete und in ihrer Ausdehnung abgegrenzte, regelmässig gespürte zur Abfahrt mit Skiern vorgesehene und geeignete Strecke. Das Übungsgelände zählt zu den Skipisten.» In Bayern regelt das Bayerische Landesstraßen- und Verkehrsrecht von 1967 und 1970 in Art. 29 die Öffentlichkeitsklärung von Skifahrten, bringt Bussgeldvorschriften für verkehrswidriges Verhalten auf Skifahrten, überträgt den Gemeinden die Kennzeichnung sowie das Recht auf Beschränkung/Untersagung des Sportbetriebes auf Skifahrten.

Schäden

Anders im Winter: täglich befahren Hunderte und Tausende von Touristen, Skifahrern, Schlittlern und Skibehaltern die Abhänge, bearbeiten grosse Maschinen die Pisten und Plätze, führen Fäehchen und Markierungen aller Art das Gelände. Dieser Massentourismus eigener Prägung hinterlässt nicht nur verschwindende Spuren, sondern scheidet die Winterlandschaft in Heerstrassen und Umgelände. Nicht zur Freude der Grundeigentümer und Landwirte lassen die Touristen längs der Pisten ihre Abfälle liegen: ganze Fuder vergessener und weggeworfener Ware können im Frühling jeweils zusammengesucht und weggeführt werden. Die maschinelle Präparierung der Pisten und Loipen beschädigt bei zu geringer Schneedecke oft die darunter liegenden Kulturen. Gewaltiger Schnee und Eis schmelzen langsamer als loser, luftdurchlässiger Schnee und verunmöglichen eine Luftzufuhr. Die Vegetation wächst im Frühjahr dementsprechend später und langsamer. Die Saison von Mitte Dezember bis Mitte April bringt ferner mit sich, dass in dieser Zeit nicht gedüngt werden darf. Zäune sind niederzulegen und wieder aufzustellen, gewisse Pflanzungen vor allem in unteren Regionen unmöglich. Je nach Grösse der Parzellé muss sich der Grundeigentümer schliesslich eine erhebliche Baubeschränkung oder gar ein Bauverbot gefallen lassen, wenn er nicht den Zorn der ganzen am Skisport interessierten Bevölkerung auf sich nehmen will. Rechtlich ist davon auszugehen, dass Art. 699 ZGB

jedermann das Recht gibt, Wald und Weide zu betreten. Diese Bestimmung stellt eine Ausnahme von der Regel dar, wonach Privatigentum nur mit Bewilligung und gegen Entschädigung in Anspruch genommen werden darf. Sie hat zweifellos dazu beigetragen, dass noch heute vielerorts keine Entschädigungen für Skigelände ausgetriggert werden. Aber mit all den angeführten Nebeneinschränkungen ist der Massentourismus auf unseren Pisten, Loipen und Plätzen kein bloss Betreten fremden Bodens mehr. Selbst im Bereich von Wald und Weide wird man sich dafür kaum mehr auf Art. 699 ZGB berufen können. Ohne jede Einschränkung wird man die Entschädigungspflicht für Kulturland bejahen müssen. Dort wo regelmässig gedüngt, Heu und Erd gemäht, vielleicht sogar Ackerbau betrieben, und zusätzlich beweidet wird, ist die Entschädigung Anspruch des Grundeigentümers und - wenn der Anspruch erhoben wird - eine Frage der Gleichbehandlung aller Landbesitzer und des Masses der Abgeltung.

Ergänzung SFV

Durch den Skibetrieb können grundsätzlich zwei Arten von Schäden entstehen:
- Direkte Schädigung des Bodens und Kulturen. Bei zu geringer Schneedecke werden besonders an Wendestellen die Kulturen durch die Skikanten und die Pistenfahrzeuge direkt geschädigt, die Humusschicht kann zerstört und abgetragen werden.
- Indirekte Schädigung der Kulturen (Gras, evtl. Wintergetreide). Durch die mechanische Bearbeitung der Piste wird das starke Befahren der Skifahrer wird die Schneedecke sehr stark zusammengepresst. Dadurch wird die Luftdurchlässigkeit im Winter vermindert, und zudem liegt im Frühjahr der gepresste Schnee als Eiskecke viel länger und zögert so den Vegetationsbeginn hinaus.
Dazu die Zentralstelle für Ackerbau des Kantons Graubünden: «Die Ertragsausfälle sind teilweise sehr hoch. Auf Grund meiner Beobachtungen glaube ich, dass mechanische Schäden (Abschaben der Grasnarbe) weit weniger ins Gewicht fallen als die Schneeessung, die Eibildung und die damit verbundene spätere Schneeschmelze. Kommt keine gültige Einigung zustande, muss eine Ertragsausfallschätzung vorgenommen werden. Solche Ertragsausfallschätzungen werden zum Beispiel in Graubünden von der kantonalen Zentralstelle für Ackerbau gemacht und haben gezeigt, dass der Ertragsausfall in den letzten Jahren stark ansteigend ist und in vielen lokal beschränkten Fällen 50 Prozent erreichen kann.»

Sicherung der Skipisten

Mit der starken Bautätigkeit, die fast überall Skibühngelände und auch die unteren Teile der Skipisten (Zufahrten) und zu den Talstationen der Skilifte) bedroht, stellt sich ein ganz anderes Problem. Durch Ueberbauung ist hier der Skibetrieb gefährdet. An vielen Orten ist die Weiterentwicklung des Wintertourismus

in der Frage gestellt. Innerhalb der Zone, in der gebaut werden darf, müssen die notwendigen Skipisten und Übungsgelände durch ein Bauverbot gesichert werden. Diese Nutzungsbeschränkung mit Enteignungscharakter erzeugt Entschädigungsansprüche, deren finanzielle Ausmassse nicht mehr tragbar sind, und es werden hier andere Lösungsmöglichkeiten zu suchen sein. Obschon die gesetzlichen Regelungen je nach Kanton verschieden sind, zeigt der Vortrag am Beispiel des neuen bernischen Baugesetzes, welche Probleme sich in der Planung bei der Ausscheidung von Skipisten (Sportflächen im allgemeinen) in Nutzungs- und Zonenpläne stellen. Das Entschädigungsproblem für Nutzungseinschränkungen stellt sich vor allem in den Bauzonen, wo die notwendigen Bauverbote zur Sicherung der Skipisten- und Übungsgelände einer Enteignung gleichkommen und nach der heutigen Rechtsprechung voll entschädigt werden müssen.

Da auch das in Vorbereitung stehende Bundesgesetz über die Raumpflanzung kaum eine andere Rechtsituation (Bodenrecht, Gewährleistung des Eigentums) als das bernische Baugesetz schaffen wird, stellt sich die grosse Frage: Wer soll da bezahlen?

Gemeinden als Grossgrundbesitzer?

Die Entschädigungspflicht für Skibühngelände und Skipisten ergibt sich schliesslich aus dem kantonalen Baugesetz vom 7. Juli 1970, das in Art. 27 Abs. 1 lit. d) solches Gelände als Freifläche ausdrücklich erwähnt. Freiflächen sind durch Zonenplan auszuscheiden, nötigenfalls zu enteignen und in der Regel zu entschädigen (Art. 96 Abs. 1, 99 und 100). Ist die Gemeinde nicht bereit, die Freifläche zu erwerben oder zu entschädigen, so fällt die entsprechende Zonung dahin.

Beim Studium des Problems habe ich mich gefragt, ob der Entscheid, das Skigebiet zur Freifläche zu erklären, der einzig mögliche und zweckmässige ist. Würde der Enteignungszwang nicht dazu führen, dass die Gemeinden im Berggebiet zu Grossgrundbesitzern würden, was zuerst einmal riesige Summen erfordern und nachher der Anstellung einer stattlichen Anzahl von Landschaftsgärtnern rufen würde? So bestehend die juristische Konstruktion der Skipiste als Freifläche ist, weil sie im Winkel tatsächlich ausschliesslich der Öffentlichkeit dient, so unbefriedigend scheint mir, dass ausgerechnet hier dem Bauern sein Land nicht belassen werden soll, das er schliesslich während des grössten Teiles des Jahres, der Vegetationszeit, ohne grosse Beschränkungen bauen und nutzen kann. Das beschränkte Bauverbot, wie es der Grünfläche eigen ist, würde doch in den weitaus meisten Fällen - ausgenommen etwa baureife Parzellen - vollauf genügen.

Dass die Grünfläche zur Sicherung des Skigeländes taugt, hat Lenk bewiesen: den grössten Teil seines Skischulgeländes hat der Ort auf diesem Wege vor Zweckentfremdung bewahrt. Nur ein kleiner Teil musste als Freifläche erworben werden. Auch Grindelwald hat erst in einem kleinen Teil das dortnache Winterportgelände als Freifläche erworben. Müren hat einen Erwerb zu ähnlichen Zwecken ver-

Ergänzung SFV

Die Gemeinde Arosa hat bereits im Jahre 1942 ein Gesetz zur Sicherung der Skibahnen und Übungsgelände erlassen. Auszug: Der Gemeinderat bezeichnet diejenigen Grundstücke als Abfahrts- und Übungsgelände, die im öffentlichen Interesse der allgemeinen unentgeltlichen Benutzung offenstehen sollen. Wenn die Durchführung dieses Gesetzes für den betroffenen Grundeigentümer unverhältnismässige Kosten und nicht zumutbare Nachteile mit sich bringt, so kann das Recht der Enteignung nach Massgabe der geltenden Gesetzgebung angewendet werden, sofern der Zweck, zu welchem die Abtretung von Grund und Boden verlangt wird, nicht ohne Anwendung der Expropriation auf befriedigende Weise erreicht werden kann.

Im Baugesetz der Gemeinde Flims von 1968 bestimmt Art. 18: «Die Skischutzgebiete unterstehen den Vorschriften für diejenigen Zonen, denen sie gemäss Zonenplan zugehören.» Ueberdies gelten folgende Bestimmungen:
1. In Skischutzgebieten steht jedermann zur Ausübung des Skisportes der freie Zutritt offen.
2. Grundstücke, welche zur Anlage oder Sicherung von Skifahrten und Übungsgeländen benötigt werden, insbesondere für bauliche Anlagen oder Terrainveränderungen, können durch die Gemeinde auf dem Enteignungsweg erworben werden, sofern keine Einigung erzielt wird.
3. Aus der Anwendung der vorliegenden Bestimmungen sich ergebende finanzielle Aufwendungen der Gemeinde können ganz oder teilweise interessierten Unternehmungen und Betrieben überbunden werden.

Wie entschädigen?

Die Beschränkung der Nutzung, wie sie durch Skipisten und -loipen sowie Übungsplätze dem Landbesitzer zugewendet wird, lässt sich zweckmässig in Form von Dienstbarkeitsverträgen regeln. Möglich sind auch bloss obligatorische Abmachungen. In jedem Falle werden periodische Entschädigungen im Vordergrund stehen.

Für das Mass der Entschädigung ist in erster Linie auf den Ertragsausfall, in zweiter Linie auf die Benutzungsintensität und den Verkehrswert abzustellen. Es sind Lösungen denkbar, vor allem im rein landwirtschaftlich genutzten Gebiet, die einzig und allein auf den Ertragsausfall und Ertragswert abstellen. Ganz generell lässt sich die Priorität des Ertragswertes damit rechtfertigen, dass Nachteile bei der landwirtschaftlichen Bearbeitung und Nutzung des Bodens, nicht aber der Kapitalanlage abgegolten werden sollen. Die von Piste zu Piste variierende Benutzungsintensität lässt sich in die Berechnung der Entschädigung einbeziehen. Der Verkehrswert sollte schliesslich dort nicht ganz ausser Betracht fallen, wo Baubeschränkung und Bauverbot aktuelle Interessen verletzen. Nach meinen Unterlagen bewegen sich die Jahresentschädigungen je Jucharte zwischen Fr. 36.- und Fr. 700.-. In diesen Zahlen spiegeln sich die Unterschiede im Ertrag der verschiedenen Böden neben andern erwähnten Faktoren wider. Oft nehmen die Entschädigungen Rücksicht auf den Betriebsgewinn der das Gebiet bedienenden Bahnen und Lifte sowie andere Vergütungen wie Freibillette und dergleichen.

Ergänzung SFV

In Alpbetrieben, wo vielfach die Baurechte für die Transportanlagen und die Skipistenrechte in einem einzigen Vertrag geregelt sind, hat sich die Entschädigung auf der Grundlage der Bruttoeinnahmen der Transportanlage (oft Nebenbetriebe eingeschlossen) bewährt.

A Rubin: «Als einfachste Regelung hat sich in der Schweiz das System im grossen und ganzen bewährt, bei dem das Alpeigentum prozentual an den Bruttoeinnahmen der Transportunternehmen partizipiert. Als Maximalansätze werden 4 bis 5 Prozent der Jahreseinnahmen vereinbart, bei einer gewissen Schonzeit am Anfang.»

Nach unseren Erhebungen bei einigen Transportunternehmen schwankt der Prozentsatz zwischen 0,5 und 4 Prozent, teilweise gestaffelt zunehmend mit zunehmendem Ertrag.

Wo es aber wie im Baugebiet um grosse finanzielle Aufwendungen bei Entschädigungen für Bauverbote, in Enteignungsverfahren und bei Landkäufen zur Sicherung der Skipisten- und Übungsgelände geht, können sie nicht mehr allein von den Transportunternehmen getragen werden, und im Falle der Enteignung auch nicht von der Gemeinde allein. Hier muss eine neue Lösung gefunden werden, an der sich alle an der Erhaltung der Skipisten, ja des Wintertourismus überhaupt, interessierten Kreise beteiligen müssen.

Fonds öffnen!

Für die Finanzierung werden Kurtaxen und weitere Abgaben der Hoteliers und direkt interessierter Privater kaum genügen. Aus verschiedenen Gründen wird man auch nicht in grösserem Umfang auf Steuererlöse greifen können. Also wird man die Skischule um einen Beitrag bitten müssen. Ganz wesentlich beitragen müssen sodann die Bahnen und Lifte im Einzugsgebiet; denn nur über sie gelingt es ohne grossen Aufwand, die Wochen- und Tagestouristen zu erfassen. Als Richtlinie mag eine Leistung von 1/2 bis 2 Prozent des Bruttoertrages aus dem Personenverkehr dienen.

Schliessen möchte ich mit der Empfehlung, einen Fonds zu öffnen, um Parzellen von besonderer Wichtigkeit, Schlüsselparzellen, als Freiflächen nach geltendem Recht zu erwerben.

Ergänzung SFV

An zwei Beispielen soll die Bildung eines solchen Fonds gezeigt werden: «Pro Flims»: 1967 wurde in Flims die Stiftung Pro Flims gegründet, errichtet durch die Gemeinde, den Kur- und Verkehrsverein, die Bergbahnen Flims AG, den Hotelierverein und den Gewerbeverein.

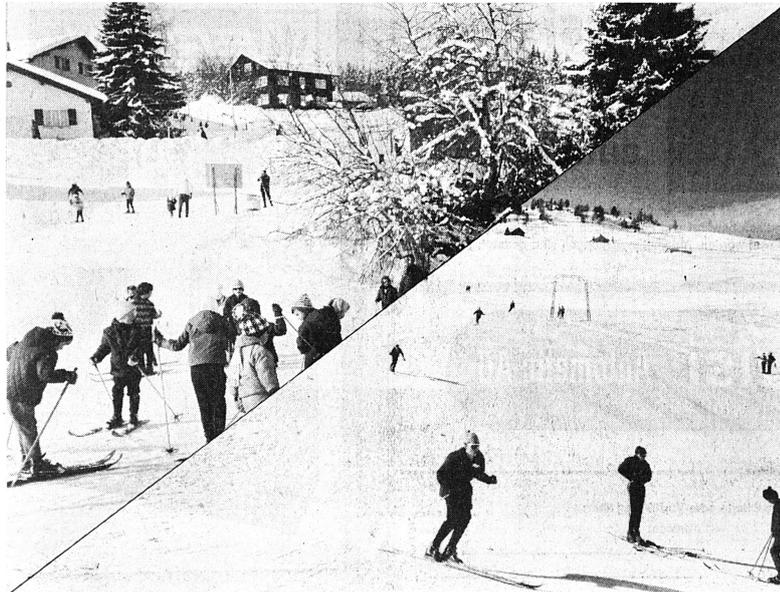
Die Stiftung bezweckt unter anderem Beitragsleistungen an die Gemeinde Flims für deren Aufwendung zur Sicherung der Ausübung des Skisportes in Anwendung der jeweiligen zur Erreichung dieses Zieles geltenden Vorschriften, Erwerb von Grundbesitz und Dienstbarkeiten zur Sicherstellung des Geländes für die Sportausübung.

Wir sehen hier deutlich, dass der Gemeinde die Aufgabe zugeschrieben wird, für die Sicherstellung des Sportgeländes zu sorgen (als Eigentümerin nach Gesetz), aber dass finanziell alle interessierten Kreise beitragen müssen, obschon die Gemeinde mit einem Höchstbetrag von 50 000 Franken den höchsten Beitrag zahlt. Die Bergbahnen sind mit 1 Prozent der Bruttoeinnahmen aus der Personenerfordern, der Kurverein mit 2 Prozent der Kurtaxen beteiligt. Aus einer zusätzlichen Sporttaxe von Fr. -20 zusätzlich zur Kurtaxe erreichte dieser Gästebeitrag 1968 rund 100 000 Franken.

In Grindelwald stehen der von der Gemeinde eingesetzten «Kommission zur Sicherung des Skibühngeländes und der Skipisten» 1972 erstmals Mittel aus einer Art Stiftung zur Verfügung. Die Gemeinde leistet auch hier den Hauptbeitrag (zirka 72 Prozent), die restlichen 28 Prozent werden nach einem Schlüssel auf alle Transportunternehmen in der Gemeinde verteilt. Bis jetzt zahlen die andern interessierten Kreise (Hotel, Gewerbe, Verkehrsverein, Skischule) noch keinen Beitrag. In Zukunft sollen sie aber auch zur Beitragsleistung verpflichtet werden.

Diskriminiert?

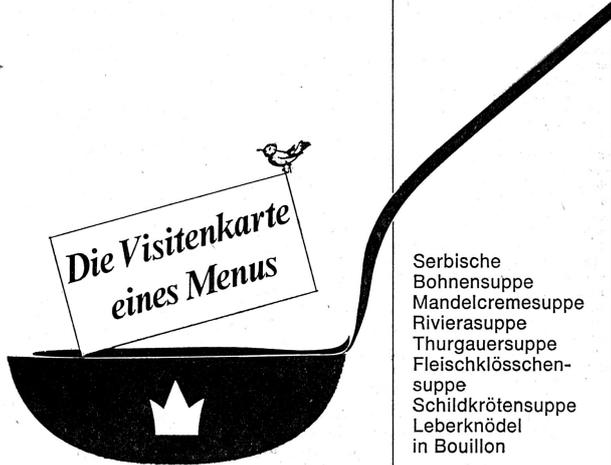
Das letzte Jahr vom Walliser Volk angenommene neue Fremdenverkehrsgesetz wurde von einem Lausanner Anwalt wegen Artikel 41 des Vollstreckungsreglements bezüglich Neugorganisation des Walliser Verkehrsverbandes beim Kantonalen Gericht angegriffen, ohne jedoch bei dieser Instanz Recht zu erhalten. Nun ist er an das Bundesgericht gelangt. Artikel 41 regelt die Kurtaxenbeiträge und ihren Zahlungsmodus und macht in der Abgabe Unterschiede zwischen Wallisern, Nichtwallisern und im Ausland lebende Ferienwohnungsbesitzer. Der Anwalt, Besitzer einer Ferienwohnung in Verbier, bezeichnet diese Unterscheidung von Wallisern, Nichtwallisern und Ausländern diskriminierend. Das Bundesgericht möchte den Fall noch dieses Jahr beurteilen. bb



Für die Kleinen mag es gut sein, in Mutters Sichtweite Ski zu fahren. Die Erwachsenen hingegen möchten sich nicht um Hausecken herum schlängeln müssen.

Aus vielen, vielen Suppen ein paar Hügli-Spezialitäten herausgepickt

Besonders vorteilhaft: das Suppensortiment «Menage», eine praktische Zusammenstellung von viel verlangten und gern gegessenen Tagessuppen.



Serbische Bohnensuppe
Mandelcremesuppe
Rivierasuppe
Thurgauersuppe
Fleischklösschensuppe
Schildkrötensuppe
Leberknödel in Bouillon

Hügli

Hügli Nahrungsmittel AG
9320 Arbon
Tel. 071 - 46 39 11

Spezialist für Hotelwäsche und Personal - Bekleidung

Haben Sie schon einmal Ihre

LAUFENDEN KOSTEN

(Servierrädchen, Kellner, Barman, Zimmermädchen, Portier...)

durch die richtige Lupe betrachtet ?



Die äussere Erscheinung Ihres Personals spielt eine bedeutende Rolle für den Erfolg Ihres Hauses.

Mit ANGELICA-Personalbekleidung sind Sie sicher, die beste Lösung für Ihren Betrieb gefunden zu haben.

ANGELICA-Uniformen sind dank ihrer speziellen Gewebzusammensetzung von überaus langer Lebensdauer und, dank der ANGELICA-PREST-Veredlung, permanent bügelfrei.

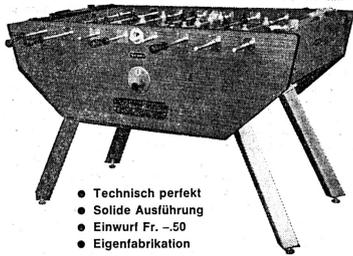
ANGELICA senkt Ihre Kosten und hebt Ihr Image

Verlangen Sie noch heute den 84seitigen ANGELICA-Farbkatalog. Er liegt für Sie abrufbereit.

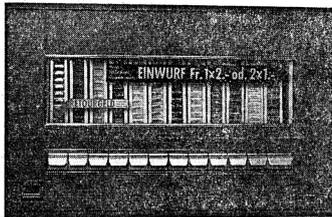
Ihre Gäste spielen gerne auf dem

Gisi

«Super Star»



- Technisch perfekt
- Solide Ausführung
- Einwurf Fr. -50
- Eigenfabrikation



Gisi

Zigarettenautomaten

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

Ferner liefern wir:

- Fussballspiele
- Rahmautomaten
- Gläserstapler
- Warenautomaten

Gisi - Automatic AG

5610 WOHLLEN AG Tel. 057 / 6 21 71



Bitte verlangen Sie eine unverbindliche Offerte oder Vorführung über:

- Adresse: _____
- Zigarettenautomat Rahmautomat
 Mikrowellenherd Gläserstapler
 Fussballspiel Warenautomaten

Bitte Gewünschtes ankreuzen.

HR

PFEIFFER + CIE 8753 MOLLIS TEL. 058/341164

Für Hotellerie + Gastronomie

ERCAL

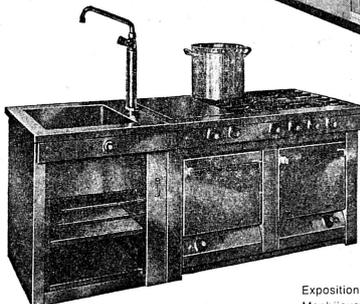
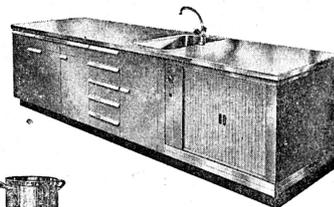
GRANDES CUISINES

Planung
Fabrikation
Service

Genève 022 36 54 37

Bern 031 25 66 99

Valais 025 2 13 88



Exposition - Permanente - Ausstellung
Monbijoustrasse 29, 3000 Bern

Die «amerikanische IGEHO»

58. Jahresausstellung des amerikanischen Hotel- und Moteltgewerbes mit Rekordziffern und technischen HITS

Wie jedes Jahr waren die vier Stockwerke im New Yorker Coliseum, wo alljährlich die Hotel-Motel-Ausstellung stattfindet, überfüllt. Mehr als 85 000 Besucher füllten die weiten Räume. Dabei ist beachtenswert, dass es sich um eine reine Verkaufsmesse handelt. Nur Angehörige des Hotel- und Motel- und Gastgewerbes sind zugelassen.

Viele ausländische Besucher

Die Bedeutung, die dieser Ausstellung beigemessen wird, geht aus zwei Umständen hervor: Der Bürgermeister von New York erhob die Woche, in der die Ausstellung stattfindet - sie dauert vier Tage - zur «Hotel Week», und das amerikanische Handelsministerium stempelte die Ausstellung als ein sehr wichtiges Ereignis. Es warb via Konsulate für sie in vielen Ländern. Diese Jahresausstellung ist in der Tat von grosser Bedeutung für das Hotel- und Moteltgewerbe des ganzen Landes. Die Fachleute erhalten hier Rat und Anregung für Neuschaffungen von Mobilien, Maschinen, Lebensmitteln, Getränken usw. Viele technische Neuheiten bekommen sie hier zum erstenmal zu Gesicht. Mehr als 700 Aussteller waren in diesem Jahr vertreten.

Wie in den letztvergangenen Jahren ist eine stetige Zunahme ausländischer Besucher festzustellen. Sie kommen zum grossen Teil in Gruppen. Dieses Jahr verzeichnete man Gruppen aus der Deutschen Bundesrepublik, der Schweiz, England, Frankreich, Holland, Schweden, Belgien, Finnland, Japan und Australien. Eine besondere Abteilung war der «Salon of Culinary Arts», unter der Leitung der Société Culinnaire Philanthropique. Kulinarische Kunstwerke von Küchenchefs, Studenten des Hotelfachs, aus Flug- und Schiffküchen werden hier ausgestellt und premiirt. Dem Sieger winkt die Goldene Medaille von Frankreich. Die bei früheren Ausstellungen gezeigten Sonderabteilungen «The Room of Tomorrow» und «Designs for Dining» sind verschwunden.

Sicherheit ist sehr gefragt

Die Frage der Sicherheit im Gastgewerbe hat heute, einen höchst aktuellen Klang. Ihre Lösung steht im Mittelpunkt des Interesses aller Hotel- und Moteltbetriebe. Raubüberfälle werden selbst in erstklassigen Hotels ausgeführt, auf dem Lande wie in der Grossstadt. So fanden Ausstellungsobjekte für eine Erhöhung der Sicherheit besonderes Interesse. Insbesondere gross war das Interesse für das neue Türschliesssystem, das auf der Ausstellung gezeigt wurde. Das System arbeitet auf folgende Weise: Während sich der ankommende Gast einschreibt, locht der Empfangschef in eine Spezialmaschine zwei Plastikkarten. Die eine dieser Karten ist der «Schlüssel» zum Hotelzimmer. Die andere bleibt beim Empfangschef und kommt in einen nummerierten Schlitz in der Ueberwachungsanlage. Die Maschine kann mit bis zu vier Karten mit demselben Code versehen werden, damit Familienmitglieder voneinander unabhängig sind. Um die Türe zu seinem Raum zu öffnen, führt der Gast die Karte in einen Schlitz ein, der sich neben der Türe seines Zimmers befindet. Dieser Schlitz ist ein elektronischer Terminal, genannt «station keyport». Die eingeführte Karte wird elektronisch mit der identischen Karte

verglichen, die sich an der Réception befindet. Wenn die zwei Karten übereinstimmen, kann der Gast die Türe seines Zimmers öffnen. Stimmen zwei Karten nicht überein, bleibt die Türe geschlossen. (Gleiches System wie Bancomat-Karten.) Wenn jemand mit Gegenständen oder Karten an dem «station keyport» herumfingert, ertönt an der Anlage in der Réception ein Alarm. Verlässt der Gast das Hotel, wird die Karte wertlos, weil das Hotel die korrespondierende Karte aus der Ueberwachungsanlage entfernt und sie vernichtet. Der neue Hotelgast erhält zu dem gleichen Zimmer eine neue Karte mit neu eingetragenen Kennzeichen. Falls der Gast seine Karte verliert oder wenn sie ihm gestohlen wird, braucht er das nur der Hotelteltung zu melden. Sofort wird die korrespondierende Karte vernichtet und damit jede Gefahr eines unbefugten Betretens des Zimmers behoben.

Dieses Sicherheitssystem ist ausgearbeitet von der Hotel System Division von ADT (American District Telegraph Company) in New York. Das System ermöglicht der Empfangsabteilung des Hotels auch einen raschen und bequemen Ueberblick über besetzte und freie Räume. Das Zimmermädchen hat eine «submaster»-Karte für eine bestimmte Anzahl von Räumen. Diese Karte ermöglicht ihr Eintritt in das Gastzimmer. Dabei leuchtet ein Licht an der Ueberseite beim Empfangschef auf. Er sieht mit einem Blick, ob ein Zimmer besetzt oder frei ist, ob das Zimmermäd-

chen im Raum tätig ist, ob der Raum für den neuen Gast in Ordnung gebracht ist. Ausserdem kann ein «Verification-terminal» angeschlossen werden, der es erlaubt zu überprüfen, ob der Gast im Restaurant, an der Bar oder in der Boutique seine richtige Zimmernummer angibt. Die Installationskosten für dieses System sollen 20 bis 22 Cents pro Tag und Zimmer während fünf Jahren betragen, die Betriebskosten belaufen sich auf 1 1/2 Cents pro Karte. Das System kann mit verschiedenen Zusätzen erweitert werden, z. B. mit Rauchnasen und Einschaltgeräten für den Zimmerfernseher, damit der Apparat schon läuft, wenn der Gast das Zimmer betritt.

Bitte ein Steak mit Salat und ein Telefon

Auf der Ausstellung wurde zum erstenmal das drahtlose Telefon vorgeführt. Der Apparat kann dem Gast an den Tisch gebracht werden, so dass er von hier aus seine Gespräche führen kann. Die Unbequemlichkeit der Schalterverbindung wird vermieden. Dieses «Rovafone» wird von der Fonotron, Inc., in Milwaukee hergestellt. Keine Verbindung zu einem elektrischen Schalter ist nötig. Das tragbare Telefon ist mit einer Antenne ausgestattet. Mit Hilfe von FM-Radio steht es in Verbindung mit der stationären «Teleton-Grundeinheit». Einkommende und ausgehende Telefongespräche werden in der üblichen Weise ausgeführt. Gäste brauchen also nicht mehr den Tisch zu verlassen, wenn sie von auswärts angerufen werden oder nach auswärts telephonisch sprechen wollen. Das «Rovafone» wird einfach zu dem Gast gebracht, wo immer er sich befindet. Dr. W. Sch.

Deutscher Reisebüro-Verband tagte in Athen

Der Deutsche Reisebüroverband lud im November zu seiner Jahresmitgliederversammlung nach Athen ein. Von den 746 Delegierten kamen auch eine ganze Reihe aus europäischen und aussereuropäischen Ländern.

Reiseveranstalungsvertrag

Im Mittelpunkt des Eröffnungsreferates von Präsident Hans Junges stand der Referententwurf zu einem Gesetz über den Reiseveranstalungsvertrag, nach welchem das Reisebüro in der Bundesrepublik Deutschland kodifiziert werden soll. Junges betonte im Rahmen seiner Ausführungen zu diesem Themenkomplex, dass der Deutsche Reisebüroverband (DRV) ein derartiges Gesetz nach wie vor nicht für erforderlich halte.

Der Präsident des DRV ging des Weiteren auf den Bummelstreik der Fluglotsen in der Bundesrepublik, der nun bereits seit mehreren Monaten andauert, auf die Dollar-Krise und die damit verbundenen Änderungen der Währungsparitäten, die Restriktionspolitik der Deutschen Bundesregierung und auf spezielle Fragen des in- und ausländischen Fremdenverkehrs ein.

Palette von Einzelreferaten

Die Mitgliederversammlung des DRV bildete das Forum für eine ganze Palette von einzelnen Sachfragen, sei es aus dem Steuer-, Versicherungs- oder reinen Fremdenverkehrsbereich.

Die Vertreter der einzelnen Sparten trugen dabei in komprimierter Form den Delegierten die Sachfragen vor, mit denen sich das deutsche Reisebürogewerbe im abgelaufenen Geschäftsjahr besonders intensiv auseinandergesetzt hatte. Hierzu

gehörten insbesondere Fragen der Provisionszahlung, Probleme der Ausbildung und nicht zuletzt das Verhältnis des Reisebürogewerbes zu den Luftfahrtgesellschaften.

Erwartungen im Luftverkehr

Fragen, wie sich der Luftverkehr weiter entwickeln und welche Folgerungen aus den Umsatz- und Ertragsverhältnissen des Jahres 1973 zu ziehen seien, standen im Mittelpunkt der diskutierten Sachprobleme. Dabei wurde festgestellt, dass insbesondere der Fluglotsenstreik in der Bundesrepublik die gehegten Erwartungen für 1973 hinsichtlich des Umsatzes und des Ertrages nicht erfüllen konnte. Darüber hinaus habe aber auch die labile Währungssituation und hier insbesondere die Unsicherheit des Dollars erhebliche Schwierigkeiten für den Luftverkehr heraufbeschworen.

Podiumsdiskussion

Im letzten Drittel der Delegiertentagung in Athen fand eine Podiumsdiskussion mit dem Thema «Internationale Hotellerie und Reisebürogewerbe» statt. An dieser Diskussion nahm auch der Generalsekretär des schweizerischen Reisebüroverbandes, Paul Sprecher, teil.

Bei dieser diskutierten, so wichtigen Partnerschaft zwischen Hotellern und Reisebürogewerbe ging es u. a. um die Erstellung eines Standardreservierungsformulars auf internationaler Ebene und auch um das Problem der Provisionszahlungen von Hotels bei durch Reisebüros vermittelten Gästen. F. Wahl

Nach Mallorca, um Oel zu sparen

Die hochschnellenden Heizungskosten und Benzinpreise scheinen den Reiseveranstaltern ein zusätzliches Mallorca-Geschäft zu bescheren. Immer mehr Rentner rechnen sich aus, dass ein mehrtägiger Aufenthalt im milden Balearen-Klima die einzige Gelegenheit ist, entweder der schlecht geheizten Wohnung oder den steigenden Oelpreisen zu entkommen. Wegen der Möglichkeit, das für diese lange Zeit notwendige, umfangreiche Gepäck mitnehmen zu können, sind neuerdings kombinierte Bahn-Schiffreisen nach Mallorca besonders gefragt. Besteller sind jedoch zurzeit die preiswerten Veranstalterangebote für Autofahrer. Hier kann, wenn zwei Personen buchen, der Wagen sogar kostenlos auf der Fähre Genua-Mallorca mitgenommen werden. Eine 12-Wochen-Autoreise nach Palma mit Vollpension ist schon ab DM 129,- zu haben. Hummel, Spezialist für derartige Bahn- und Autoreisen, registrierte in den letzten acht Tagen mehr Auto-Buchungen nach Mallorca als in den vorhergehenden acht Wochen. Hummel: «Benzinpreiserhöhungen und drohendes Sonntagsfahrverbot haben wohl den letzten Anstoss zu dieser Rentnerflucht gegeben.» -hr

Un grave problème (aussi) pour le tourisme français

L'inflation dans l'hôtellerie et la restauration

l'inflation galopante des prix à l'hôtellerie française dans une situation peu enviable. Quoi qu'il arrive, ce fléau amputera encore le Franc d'une nouvelle portion de sa compétitivité internationale. Notre correspondant parisien donne ci-après quelques chiffres sur l'évolution de l'indice des prix et des tarifs concernant les prestations du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Selon les chiffres de l'Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE), les prix de ce secteur ont augmenté plus vite que ceux du secteur all-

mentaire, exception faite pour les vins où la hausse a été plus importante à la suite de circonstances très spéciales.

Evolution de l'indice des prix à la consommation

Articles et prestations (base: 1970 = 100 %)	Moyenne 1971	Situation à fin septembre 1972	Situation à fin septembre 1973	Variations en 1 an en points d'indice	en %
Alimentation (sans boissons)	107,0	116,9	128,5	+ 11,6	+ 9,9
Vins	102,9	107,2	137,8	+ 29,6	+ 27,0
Prix et prestations dans l'hôtellerie	106,1	110,3	128,3	+ 18,0	+ 16,3
a) chambres	105,1	114,5	123,2	+ 8,7	+ 7,8
b) repas au restaurant	106,9	117,2	132,6	+ 15,4	+ 13,1
c) consommations (bars, cafés)	106,9	117,3	129,3	+ 12,0	+ 10,0
Indice général de la consommation (pour mémoire)	105,5	113,2	122,1	+ 8,9	+ 7,8

L'augmentation annuelle (de septembre 1972 à septembre 1973) dépasse donc largement la moyenne générale du coût de la vie; elle s'accroît certainement d'octobre à décembre, ne serait-ce qu'à cause de la hausse exorbitante des prix des carburants (7 pour cent en novembre pour le fuel, 10 pour cent pour l'essence).

Le blocage des marges bénéficiaires inefficace

Les autorités françaises ont de nouveau eu recours à un blocage des marges bénéficiaires de la viande de bœuf, de certains légumes et de produits laitiers, ce qui a provoqué la résistance des commerçants (grèves partielles des détaillants, etc.). Il va sans dire que les hôteliers et restaurateurs, dont les prix sont d'ores et déjà assujettis à un contrôle sévère et même à un blocage absolu, ne croient plus à l'efficacité de telles mesures dirigées dans un secteur économique géré et exploité selon les règles du marché et de la libre concurrence.

Mais ce qui leur rend la vie plus dure et leurs efforts, à court terme, bien plus problématiques, c'est l'impossibilité de procéder en 1974 aux investissements productifs, c'est-à-dire aux agrandissements et améliorations de leur patrimoine mobilier et immobilier, alors que l'on ne cesse de rétrécir leurs possibilités d'autofinancement. Sans vouloir nous ingérer dans les affaires de politique sociale ou économique de la Ve République, nous pensons que notre confrère «Le Monde» a mis les points sur les i en commentant ainsi la situation (sous le titre symptomatique: «Sujets à suivre: l'hôtellerie dans l'inflation»):

«Depuis 1968, les hôtels dits de tourisme - dont la classification est, confiée au commissariat général au tourisme - sont placés sous le régime de la «liberté conventionnelle». A ce jour, trois conventions ont été signées par la profession sur le plan national. Dans son rapport sur l'équipement touristique de la France, M. François Castex notait: «Forcé nous est de constater le malaise qui règne depuis de longues années dans le secteur hôtelier, et qui nous a fait perdre la première position que nous occupions avant la guerre.» A l'heure actuelle, seuls les établissements d'une catégorie supérieure (les quatre étoiles luxe) bénéficient de tarifs libres, les autres ont leurs prix bloqués, les hausses admises par les pouvoirs publics ayant été fixées à 4 pour cent par an.

«Les mesures coercitives prises à l'encontre de l'hôtellerie, disent les professionnels, contrarient son épanouissement.» Nombreux sont les hôteliers qui mettent en avant le fait que l'augmentation des prix de revient se situe entre 8 et 10 pour cent, et que dans cette situation l'avenir pour beaucoup est intolérable.

Quelle décision prendra le gouvernement dans le climat inflationniste actuel? Dans son rapport, M. Castex notait: «A défaut de liberté totale des prix, il serait normal que la fixation des pourcentages de hausses soit toujours en rapport avec l'indice d'augmentation générale du coût de la vie.»

La leçon à retenir

On comprend qu'il ne s'agit plus d'un problème sectoriel, mais d'une crise nationale dont les répercussions internationales sont encore imprévisibles. Les autorités centrales, qui renforcent actuellement leurs méthodes dirigistes, sont devenues leurs propres prisonniers, à tel point que l'on ne voit presque plus d'issue à l'impasse économique, financier et social dans

lequel se trouve aujourd'hui la politique d'un pays prédestiné au tourisme international.

Exempla trahunt! La seule chose vraiment positive à attendre de cette suite de cours des actions hôtelières, qui en un seul jour ont baissé de 5 pour cent en moyenne. Cette chute est due surtout aux mesures prises par le gouvernement pour enrayer les conséquences de ce déficit, notamment celles ayant pour but de réduire la consommation et le taux de l'expansion économique. Le loyer de l'argent ayant été porté à 13 pour cent minimum, les entreprises hôtelières pourront avoir à payer jusqu'à 20 pour cent d'intérêt pour leurs emprunts, ce qui diminuera certainement les investissements. D'autre part, on estime que les recettes des restaurants seront affectées par les restrictions gouvernementales.

Walter Bing

Un choc pour l'hôtellerie anglaise

Le déficit de la balance commerciale anglaise, qui en octobre a atteint le chiffre record de 298 millions de livres, a eu des répercussions immédiates sur les cours des actions hôtelières, qui en un seul jour ont baissé de 5 pour cent en moyenne. Cette chute est due surtout aux mesures prises par le gouvernement pour enrayer les conséquences de ce déficit, notamment celles ayant pour but de réduire la consommation et le taux de l'expansion économique. Le loyer de l'argent ayant été porté à 13 pour cent minimum, les entreprises hôtelières pourront avoir à payer jusqu'à 20 pour cent d'intérêt pour leurs emprunts, ce qui diminuera certainement les investissements. D'autre part, on estime que les recettes des restaurants seront affectées par les restrictions gouvernementales.

R. E.

La Belgique fera-t-elle exemple? Les touristes motorisés peuvent rentrer le dimanche soir

A la demande des hôteliers et gastronomes, le gouvernement belge a décidé de réduire à 17 heures au lieu de 24 la durée durant laquelle les véhicules motorisés ont l'interdiction de circuler le dimanche. M. Willy Claes, ministre belge de l'économie, a déclaré mardi à Bruxelles que cette réduction de l'interdiction n'entrerait en vigueur que le 2 décembre prochain. La période de circulation «prohibée» s'étendra dès cette date de 3 heures du matin à 20 heures, permettant aux excursionnistes dominicaux de rentrer chez eux en voiture. Jusqu'à présent toute circulation était interdite de 3 heures à 3 heures. Mais après deux dimanches «non motorisés», hôteliers et restaurateurs belges se sont aperçus que leur chiffre d'affaires avait baissé de 50 pour cent jusqu'à... 100 pour cent. Ils s'en sont plaints auprès des autorités qui mettent ainsi ce nouveau statut «à l'essai».

La Hollande fait un bilan de son tourisme

(ON) Les recettes néerlandaises du mouvement touristique ont doublé au cours de la période 1968-1972, passant à 2,5 milliards de florins (y compris les visites d'affaires). En 1972, elles constituaient 23 pour cent de l'ensemble des exportations de services. Ainsi, quant aux revenus du tourisme entrant, les Pays-Bas occupent la 7e place, immédiatement après la Suisse, parmi les pays affiliés à l'OCDE. Le nombre de nuitées enregistrées de touristes étrangers a atteint 6 millions en 1972. Les dépenses du mouvement touristique sortant se sont accrues au cours de la période 1968-1972 de 75 pour cent passant à 2,9 milliards de florins (y compris également les visites d'affaires). Environ 3 millions de Néerlandais ont passé leurs vacances à l'étranger en 1972.



Alles für die Bequemlichkeit des Gastes - neuerdings telefonieren am Tisch.

TOURISTCONSULT

Consultants for the development of tourism Ltd.
 Conseiller pour le développement du tourisme SA
 Berater für die Entwicklung des Fremdenverkehrs AG
 Consultadores para el desarrollo del turismo SA

Voranzeige

Im Frühling 1975 nehmen wir in Nairobi, der modernen und klimatisch äusserst angenehmen Hauptstadt des schönen und politisch stabilen Kenias, eine gegenwärtig im Bau befindliche, grosse

Hotel- und Fremdenverkehrsschule

in Betrieb, die neben zahlreichen Unterrichtsräumen auch ein Schulhotel mit 100 Betten und ein Internat für mehrere hundert Studenten umfasst.

Für diese Schule suchen wir auf anfangs 1975 eine Anzahl

Hotelfachleute aller Berufsrichtungen

als Fachlehrer für den theoretischen und praktischen Unterricht (Unterrichtssprache Englisch).

Die Anstellungsbedingungen werden den hohen Anforderungen entsprechen, Ausser einem Grundgehalt, das in lokaler Währung bezahlt wird, erfolgen alle Gehalts- und anderen Zahlungen in Schweizer Franken in der Schweiz.

Wir werden das eigentliche Rekrutierungsverfahren erst im Sommer 1974 aufnehmen. Wir nehmen aber bereits heute Interessenerklärungen von Anwärtern entgegen.

Falls Sie sich für einen Posten im Rahmen dieser Schule interessieren, möchten wir Sie bitten, uns ein Bewerbungsschreiben mit Angabe Ihrer Spezialisierung, mit Lichtbild und Lebenslauf (vorderhand ohne Zeugnisse) zukommen zu lassen.

Besten Dank für das entgegengebrachte Interesse.

TOURISTCONSULT

Berater für die Entwicklung des Fremdenverkehrs AG
 St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

TOURISTCONSULT

Consultants for the development of tourisme Ltd.
 Conseillers pour le développement du tourisme SA
 Berater für die Entwicklung des Fremdenverkehrs AG
 Consultadores para el desarrollo del turismo SA

Préavis

Dès le printemps 1975 nous allons exploiter à Nairobi, capitale moderne au climat extrêmement agréable du magnifique et passionnant Kenya, une importante

école hôtelière et touristique

actuellement en voie de construction.

Cette école disposera, à part des locaux nécessaires à l'enseignement théorique, d'un hôtel d'application de 100 lits et d'un internat pouvant héberger plusieurs centaines d'étudiants. Pour exploiter cette école et l'hôtel d'application, nous cherchons, pour début 1975, un certain nombre de

spécialistes en l'hôtellerie

désirant enseigner la théorie ou la pratique hôtelière (enseignement en anglais).

Les conditions d'engagement correspondent au haut niveau des connaissances requises. Apart un salaire de base payé en monnaie locale, tous les paiements seront effectués en francs suisses en Suisse.

Le recrutement définitif aura lieu au courant de l'été 1974. Toutefois nous acceptons aujourd'hui déjà votre candidature provisoire.

Si vous vous intéressez pour un de ces postes d'instructeurs, n'hésitez pas de nous faire vos offres, avec curriculum vitae et photo et indication de votre spécialité (sans certificats pour le moment).

Merci d'avance à toutes les personnes qui voudront bien répondre à cet appel.

TOURISTCONSULT

Conseillers pour le développement du tourisme SA
 St.-Alban-Anlage 64, 4052 Bâle

P 03-4473



Spezialhaus für komplette Grossküchen-Einrichtungen.
 8021 Zürich: Nüscherstr. 44, Tel. 01 25 37 40 / 1000 Lausanne: 15, av. Denantou, Tél. 021 26 20 07.

INTRAVEND + Gilson Schneefräsen
 unerreicht in Qualität, Leistung und Preis
 (ab Fr. 1990.-)

PS: 5, 7, 9, 10, 12, 14, 16
 Arbeitsbreiten: 67, 90 und mehr cm
 Zubehöre: Verladekamin, Raupenantrieb;
 Ansteckpflüge: 1,10 m, 1,40 m, 1,80 m

INTRAVEND AG
 Postfach 8048 Zürich Tel. 051 62 88 22
 Telex 54 289
 Wir suchen noch einige Gebietsvertreter

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

Kaffee

Wie der Mensch auf den Kaffee kam

Es gibt eine alte Sage, nach welcher der Kaffeezogen durch nachhafte Ziegen - nach anderer Version waren es Schafe oder Kamele - entdeckt wurde. Und das geschah so: Die Ziegen setzten eines Tages ihre Hirten in Erstaunen, weil sie so seltsam lebendig waren und auch nachts gar nicht schlafen wollten. Glücklicherweise hatte es in der Nähe ein Kloster, dessen Bewohner, hochgelehrte Mönche, das rätselhafte Benehmen der Tiere beobachteten und bald auch eine Erklärung dafür fanden: die Ziegen waren immer dann so merkwürdig lebendig, wenn sie sich an den rötlichbraunen Beeren erlabt hatten, die es auf der Weide massenhaft gab. Sie nahmen also selbst ein paar dieser Beeren mit den graugrünen Kernen, kochten sie, und ihre Vermutung bestätigte sich: schon nach ein paar wenigen Schlucken des farblosen Tranks fühlten auch die Männer sich warm, angetregt und belebt wie nie zuvor: Sie hatten die wichtigste Wirkung des Kaffees entdeckt! Diese Legende ist aber beiläufig nicht die einzige, die die Entdeckung des Kaffees und seine magischen Wunderkräfte zum Inhalt hat. Und doch ist ungewiss, wann tatsächlich der erste Kaffee getrunken wurde, und in welcher Form. Ziemlich sicher hingegen dürfte sein, dass die Ureinwohner des Kaffeebaumes die Provinz Kaffa in Abessinien ist, von wo aus ihn die Äthiopier im 13. und 14. Jahrhundert in den Jemen brachten. Weiter fand der Kaffee nach dem Weg des Roten Meer entlang nach Mekka und Medina, und unzählige Pilger trugen ihn bald in alle Windrichtungen.

Die Araber verbreiteten aber nicht nur Kaffee, sie gaben ihm auch den Namen, der aber nicht etwa von seiner heimatlichen Provinz Kaffa stammt, sondern von der arabischen Bezeichnung «qahwa», die sich im Türkischen zu «kahwe» wandelte. Und von hier ist man bald beim Kaffee!

Es würde zu weit führen, den grossen Siegeszug des Kaffees im Detail zu erzählen. Jedenfalls wurde in Amsterdam, das neben Bremen und Hamburg bald eines der wichtigsten Zentren des Kaffeehandels

war, bereits 1666 Kaffee getrunken. Hier, wie in den meisten Ländern, blieb der Kaffee aber noch lange Luxusgegenstand einzelner privilegierter Gruppen oder wurde als medizinisches Heilmittel angewendet. Was schrieb man ihm nicht alles für Wunderwirkungen zu! Menstruationsstörungen, Wassersucht und Gicht bekämpfte Kaffee erfolgreich, die Nieren rege er an und das Herz werde gestärkt, Milsucht und Skorbut, Fieber und Migräne verschwänden dank Kaffee und bei Hals- und Magengeschwüren, Koliken, Gallenfieber, üblem Mundgeruch und roten Augen sei seine Heilkraft gross. In Frankreich genoss man den Kaffee mehr aus modischen und gesellschaftlichen Gründen. Der türkische Gesandte Sulima Aga hielt am Hof Ludwigs XIV in seinem ganz nach orientalischem Geschmack eingerichteten Palais diplomatische Kaffeekränzchen ab, welche die Damen des Hofes entzückten. Auch England kam durch einen Türken, einen reichen Handelsmann, zum Kaffeezogen. Der vornehme Herr liess sich jeden Morgen von seinem Diener Kaffee zubereiten. Die neue Sitte lockte so viel neugierigen Besuch in sein Haus, dass er schliesslich seinem Diener erlaubte, öffentlich Kaffee auszuschenken. So entstand in der St.-Michaels-Allee, Cornhill das erste Londoner Kaffeehaus. Die grösste Bedeutung aber erlangte der Kaffee - und vor allem das Kaffeehaus - in Wien. Der Wiener trank dort nicht nur rasch eine Tasse Kaffee, er lebte sozusagen im Kaffeehaus, traf seine Freunde, las Zeitungen, erledigte Geschäfte, spielte Billard und Schach. Das Wiener Kaffeehaus spielt eine grosse Rolle in der Welt der Literatur und Politik.



Randbemerkungen:

Bethli's Kaff-Lädli

Wenn ein Kaffee die Bezeichnung «röstfrisch» ungeschmälert verdient, dann ist es der «Ferrari-Kaffee», der nach uralter Manier auch heute noch über dem Kohlenfeuer zweimal pro Woche geröstet wird und frisch, während seine Schwiegertochter, eben das hübsche Bethli, im Lädli duftenden Kaffee und Gewürze abwägt.

Entstanden ist die «Röschti» 1895, als die Firma J. Rau & Cie von der Bahnhofstrasse in Zürich wegzog und auf dem von jedem Verkehr abgelegenen Grundstück eine Grossrösterei und Gewürzmühle erstellte. Obwohl die Firma nicht leicht

zu erreichen war, pflegte sie einen ausgezeichneten Service: Bestellungen, die bis mittags eintrafen, wurden noch gleichmässig mit dem Pferdewerk in die Stadt ausgeliefert.

Später wurden die Maschinen vom Dampf- auf den elektrischen Betrieb umgestellt; was damals noch seine Tücken hatte: wenn es zum Beispiel gewitterte, musste der Strom abgeschaltet werden, und in den Büros griff man wieder zur Petrolampe! 1923 wurde das Geschäft von den Herren P. Suter und Luigi Ferrari übernommen und im Jahre 1944, nach dem Tode von Herrn Suter, in die Firma Mondialprodukte AG umgewandelt. Wenn auch Transformatoren und Petrolampfen verschwunden sind und die vielbewunderte alte «Röschti» nur noch als Zierstück im Garten der Fabrik steht, ist doch die wesentliche Tradition geblieben: eben das Rösten auf dem Kohlenfeuer. Zwischen 20 und 30 Tonnen Koks werden hier pro Jahr verheizt, um vor allem das Gastgewerbe mit einem einmalig guten, röstfrischen Kaffee zu beliefern.

Der Tip für Sie

Der perfekte Kaffeeservice

Beim Kaffeeservice sind kleine Details entscheidend - sie werden vom Gast genauestens registriert! Schon oft wurde ein Restaurant wegen mangelhaften Kaffeeservices gemieden. Hier einige Kleinigkeiten, die man beachten sollte:

- * Kaffeesorten sorgfältig testen, bis man die für Maschine und Betrieb passende gefunden hat
- * Nur frisch gerösteten und unmittelbar vor der Zubereitung gemahlenen Kaffee verwenden
- * Tassen immer vorwärmen
- * Mit dem Zucker gleichzeitig auch ASUGRIN servieren
- * Wenn preislich möglich, ein mini-Schokolädchen, ein Stückchen Konfekt oder, ganz raffiniert, ein «Pâte de fruits» oder Lukum dazu servieren.



DAS ERFOLGSREZEPT

Mandel-Torte «Old fashion»

Für 1 Torte von zirka 26 cm Durchmesser:

- Teig:
225 g Butter
300 g Zucker
2 kleine Eier
1 Prise Salz
300 g geriebene Mandeln, ungeschält
300 g Mehl
5 g Backpulver
5 g Lebkuchengewürz

Butter für die Form

- Füllung:
300 g Zucker
250 g geschälte Mandeln
50 g Orangat
2 1/2 dl Rahm

Zum Garnieren:

Mandeln und kandierte Früchte

Aus den erwähnten Zutaten einen Teig zubereiten. Mindestens 1 Stunde kühlstellen. Zucker karamelisieren, grob gehackte Mandeln beigegeben, Rahm dazugeben und auf kleinem Feuer kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zuletzt feingehacktes Orangat beifügen.

Eine Springform ausbuttern, mit einem Drittel des Teiges belegen. Am Rand Teigrolle anbringen und flachdrücken. Boden stechen. Füllung darauf verteilen. Mit Teigdeckel belegen. Mit Mandeln garnieren (für Weihnachtszeit Teigrösse zu Sternen ausstechen und diese separat backen. Nach dem Backen mit Konfitüre aufkleben). Backzeit: zirka 45 bis 50 Minuten bei 160°.

Nach dem Erkalten mit kandierten Früchten ausgarnieren.



Kulinarisches präsentiert von Marianne Kaltenbach

Für Sie

GETESTET

Choco-Crèmes

Die Schokolade-Kübeli aus feinstem Milchschokolade gefüllt mit Kaffeeahm oder Schlagrahm, sind eine bei den Gästen überaus beliebte Überraschung. Ich erinnere mich an eine Reise vor ungefähr zwei Jahren, als meine Begleiterinnen den Kaffee im Emmental unbedingt in einem bestimmten Etablissement trinken wollten, weil es dort schon Schoggi-Kübeli gab!

Die Kübeli sind erhältlich in Kartons à 960 respektive 768 Stück. Bezugsquelle: Kurt Pfister AG, 8320 Fehrdorf.

Berliner

Ein Angebot an verschiedenen kleinen Süßigkeiten gehört selbstverständlich zum Café crême zwischendurch. Beliebt sind, die Sie jetzt - ofenfrisch im hygienischen Beutel verpackt - das ganze Jahr hindurch zugestellt erhalten können, 4 mal wöchentlich. Bei kühler Lagerung bleiben sie 4 Tage frisch; sie können auch tiefgekühlt werden und brauchen 1 Stunde zum Auftauen. Kartons zu Fr. 11.40 enthalten 30 Stück.

Nebst den Berliner liefert die Firma auch Schenkeli, Spitzbuben und Linzerli. Bezugsquelle: H. J. Hohl, Backwaren für Gastgewerbe, 3527 Heimberg.

Für einen guten Milchkafee

Das Geheimnis unserer Grossmütter bewahrt sich auch heute noch; trotz aller raffinierten Kaffeemaschinen. Wie oft erhält man im Hotel einen «grülicher» Milchkafee zum Zmorge, der zwar aus guten Kaffeebohnen hergestellt ist und doch kein Milchkafee ist, wie wir ihn seit eh und je lieben. Was in über 50 Prozent aller Schweizer Haushaltungen aus Ueber-



Raffinierte Kaffee-Getränke

Café crême und Schale Gold in Ehren - aber damit sollte eigentlich das Repertoire dieses edlen Getränkes nicht erschöpft sein. Im gepflegten Tea Room lassen sich mit Erfolg Kaffee-Spezialitäten anbieten - ich erwähne nur den Café mexican oder den Wiener Kaffee. Und im Restaurant erlauben sich die Gäste nach einem guten Essen mit besonderem Genuss an einem Kaffee avec ... wobei nebst unserem echt schweizerischen «Kaffee fertig» ausländische Hits sehr in Mode kommen. Irish Coffee, Café Marnissimo gehören zu den beliebtesten; aber es gibt auch noch weitere originelle Spezialitäten, die sich neue Freunde erobern könnten.

Irish Coffee

In ein vorgewärmtes Weinglas zwei Löffel Zucker geben, und zwei Drittel mit heissem Kaffee auffüllen, Umrühren, zwei Esslöffel Whisky «White Label» beifügen und mit einer dünnen Schicht Schlagrahm garnieren.



Marnissimo French Coffee

In ein hohes Glas (am schönsten präsentiert sich der Kaffee im speziellen «Marnissimo»-Glas) einen Kaffeelöffel Zucker und ein Gläschen Grand Marnier geben, heissen Kaffee darübergiessen und gut rühren. Obenauf leicht geschlagenen Rahm geben, am besten über einen umgekehrten Kaffeelöffel, damit der Rahm als weisser Kragen stehenbleibt.

Café crême

Pro Person 1 Mokkatarke starken, heissen Kaffee, 2 Esslöffel Rhum Negrita, 1 Esslöffel Puderzucker und 1 Ei schaumig schlagen. Etwas Kaffee nachgiessen und sofort heiss servieren. Ist etwas üppig und könnte anstelle eines Desserts auch vorgeschlagen werden.

Café à l'italienne

Feingeriebene Orangenschale und 3 Spritzer Angostura Bitters in eine hohe Kaffeetasse aus Porzellan geben. Mit heissem starkem Kaffee auffüllen, am besten mit Espresso, Zucker nach Belieben zugeben und mit 1 Dessertlöffel steifgeschlagenem, gesüßtem und mit Angostura Bitters parfumiertem Rahm garnieren.

Pharisier

Pro Person 1/2 dl Rhum Negrita und 1 Teelöffel Zucker in ein vorgewärmtes Glas geben, mit heissem, aber nicht zu starkem Kaffee auffüllen und mit einer hochaufgetrimten Haube von Schlagrahm garnieren.

Java-Mokka

Heisser Kaffee und heisser Kakao (oder Schokolade) werden zu gleichen Teilen gemischt und mit einer Spur Zimt gewürzt.

Die Information

Was ist Kaffeeahm?

Kaffeeahm oder Halbrahm ist ein homogenisierter Rahm mit 15 Prozent Fettgehalt, das heisst die Fettkügelchen in der Milch wurden auf einen Tausendstel ihrer ursprünglichen Grösse reduziert, so dass Kaffeeahm wie pasteurisierte oder unpriestere Milch nicht mehr aufrahmt. Da er sehr lichtempfindlich ist, wird er nur in braunen Glasflaschen oder in aluminiumkaschierten Tetrapackungen verkauft. Haltbarkeit im Kühlschrank: 3 bis 4 Wochen. Haltbarkeit des Up-Kaffeeahms im Tetrapack (kühl gelagert): 5 bis 6 Wochen.

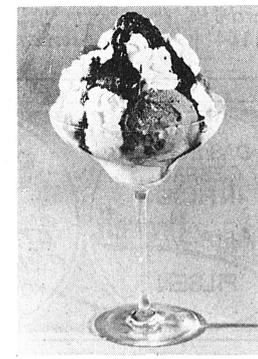
Pasteurisierter Kaffeeahm im 14-g-Portionen-Kübeli ist hingegen - im Kühlschrank aufbewahrt - nur 3 bis 4 Tage haltbar. Die richtige Temperatur für Kaffeeahm liegt, wie für alle Milchprodukte, bei 4 Grad Celsius.

Das Mokka-Dessert

Surprise Courvoisier

Zutaten pro Portion:
2 Kugeln Mokka Ice-Cream
40 g Marronettes Vanini (in Cognac Courvoisier eingelegt)
2 Kugeln Vanille Ice-Cream
Cognac Courvoisier
Crème Chantilly zum Garnieren
30 g Schokoladensauce (zum Beispiel Carmen)

Mokka Ice-Cream mit der Hälfte der zerbröckelten Marronettes mischen. Abwechslungsweise mit Vanille Ice-Cream in eine vorgekühlte Coupe einfüllen. Nach Belieben Cognac Courvoisier darübergiessen. Mit Crème Chantilly und den restlichen Marronettes garnieren. Zuletzt kalte oder warme Schokoladensauce darübergiessen.



lieferung noch heute verwendet wird, ist Zichorie, zum Beispiel FRANK AROMA, welches die schöne braune Farbe gibt, den Milchgeschmack neutralisiert und den Geschmack vorteilhaft abmildert. (Verhältnis 1/2 Kaffee, 1/2 FRANK AROMA.) Gerade bei Verwendung von etwas billigeren Kaffeesorten mit höherem Säuregehalt wird dieser durch FRANK AROMA ausgeglichen. Ueberdies macht FRANK AROMA den Milchkafee nicht nur besser, sondern auch preiswerter.

Erhältlich für Grossverbraucher in Säcken zu 2 1/2 kg. Besonders vorteilhaft im Preis durch Abschluß! Angaben durch Thomi & Franck, Postfach 407, Basel.

Schwarz wie der Teufel,

heiss wie die Hölle,

rein wie ein Engel,

süss wie die Liebe -

so muss der Kaffee sein.

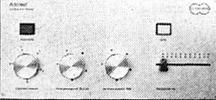
Talleyrand

MODERNES LICHTKLIMA



Neue Lichtdimensionen, Lichteffekte und Ersparnis an Stromkosten mit Altenburger Lichtregler. Stufenloses Einstellen der Helligkeit von Glühlampen, Leuchtstoffröhren und Neonbeleuchtungen. Gewählte Raumhelligkeit wird automatisch konstant gehalten, unabhängig vom einfallenden Tageslicht. Beliebige Zwischenwerte sind einstellbar. Für Wohn- und Geschäftsräume, Sportzentren, Clubs, Konferenzräume, Ateliers... für überall dort, wo man auf optimales Licht wert legt.

Elektronische Lichtregler



Altenburger GmbH
Electronic
8280 Kreuzlingen Seetalstr. 62 072 / 8 50 75

Für Ihre Gäste aus Deutschland abonnieren Sie am besten die

Frankfurter Allgemeine

Zeitung für Deutschland

Schreiben Sie bitte an
Abonnements-Annahme
Eugen Böhrler
D-714 Ludwigsburg
Silcherstrasse 2

6622

1913 60
JAHRE 1973

B a r KURS

Perfekt im Fach durch Kaltenbach.

der internationalen **Barfachscheule KALTENBACH** für Damen u. Herren
Kursbeginn:
7. Januar und 4. Februar

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!

Wir kommen an Ort und Stelle.



Und zur Sache.

Unsere Hotelspezialisten verfügen über eine langjährige Erfahrung. Ihre rasche Arbeitsweise ist sprichwörtlich. Innert 48 Stunden nach Ihrer Anfrage können Sie mit einer detaillierten, unverbindlichen Offerte rechnen. Das zahlt sich aus. Bei Neubauten und Renovationen. Dank unserer weltweiten Zusammenarbeit mit bedeutenden Teppichherstellern können wir Ihnen eine Riesenauswahl an Orient-, Spann- und Auslegeteppichen anbieten. Unsere Verlegeteams arbeiten rasch, zuverlässig und sorgfältig. Auch bei eiligen Aufträgen. Wir garantieren Ihnen den totalen Service.

Teppichhaus
W. Geelhaar AG
Thunstrasse 7
3000 Bern 6
Telefon 031 431144

Geelhaar

Teppichreinigungsservice in Verbindung mit den Spezialisten von Florclean. Rasch. Preiswert. Gründlich.
Telefon 031 25 7391

Teppich-Showroom
Zürich
Zweierstrasse 35
8004 Zürich
Telefon 01 393424



NEUE BAR-FACHSCHULE



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

SCHÜLER MIXEN selbst
Unsere BAR-Kurse beginnen:
28. Januar 1974
25. Februar 1974
25. März 1974

NEUE BAR-FACHSCHULE
M. Furer, Kursleiterin, Leonhardstrasse 5,
8006 Zürich, neben Hotel Leoneck. Tel. (01) 32 04 64/
Tel. (01) 34 92 55.

Mehrerumsatz im Gastgewerbe dank Merkurkaffee



Votre chiffre d'affaires s'accroit grace au café Mercur

DAS ECHTE GEBRAUT IN PILSEN



PILSEN



KÖPENHAGEN



MÜNCHEN

Generalvertretung für die Schweiz

Bier-Import AG

8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 998093

IGEHO 73: quelques nouveautés techniques

Par J.-F. Quartier, conseiller en hôtellerie et tourisme, Montreux

Notre exposition professionnelle IGEHO est terminée; tous les deux ans, elle est le point de rencontre des hôteliers, des restaurateurs et de leurs fournisseurs. Que dire de cette exposition? Nous dirons qu'elle est de très haute qualité. C'est réellement une des meilleures du genre par sa présentation et par la tenue des stands. Mais ce que nous apprécions particulièrement, c'est sa véritable spécialisation pour la profession; trop souvent ces expositions confondent Arts Ménagers et Equipements pour collectivités.

Au niveau des équipements, nous avons remarqué les tendances suivantes:
- développement des techniques de surgélation des aliments, puis de leur régénération;

- sérieux efforts des fournisseurs pour ne plus vendre qu'une machine, mais pour offrir une machine intégrée dans un poste de travail;
- dans l'administration, présentation de terminaux d'ordinateurs.

Dans la majorité des cas, les équipements présentés sont de très haute qualité. Nous pensons qu'ils sont même souvent de trop haute qualité, ce qui nous semble typiquement suisse... Avons-nous vraiment tou-

pourrait également penser à son application dans un libre-service. Ce tunnel est distribué par la maison Kreis AG, à St-Gall.

4 Dans la conservation, une autre technique commence à se développer dans l'hôtellerie, c'est l'emballage sous vide. Trois dimensions d'appareils Gastronom sont distribués par la maison Barth, à Kilchberg.

Exemples d'études de place de travail ou d'appareils spécialisés

5 Franke, à Aarburg, présente un appareil pour finir rapidement la cuisson. Dans les récipients gastronomiques placés

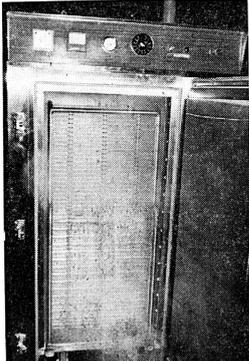


2

que dans de grandes entreprises et pourraient être envisagés dans des cuisines centrales.

9 En administration, Sweda présente un terminal d'ordinateur de la série 700. Celui-ci permet de comptabiliser les ventes au fur et à mesure, de par le simple passage d'une tête magnétique sur des cartes de restaurant pré-codées. Les entrées peuvent également se faire manuellement. Les crédits peuvent être transmis directement à la main-courante et l'on est bien entendu en possession d'un inventaire permanent des marchandises.

10 NCR présente également un système d'ordinateur, ainsi qu'un nouvel appareil: le Synchrofax, destiné à la formation du personnel. Cet appareil est un enregistreur et un lecteur, mais son originalité réside dans le fait qu'en place de cassettes, il lit des feuilles. Sur une face de ces



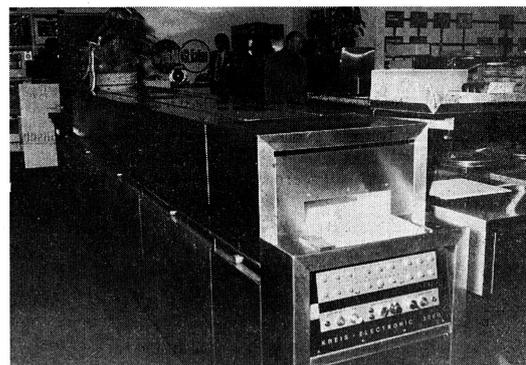
1

7 L'automate à crêpes Gyrocrcpe, distribué par la maison Ercal S.A., à Genève, automatise la fabrication des crêpes. La masse se trouvant dans une bouteille coule sur un cylindre chaud et, après cuisson, la crêpe sort sur une grille roulante. Il suffit de presser sur un bouton et la crêpe est faite! Un compteur incorporé permet le contrôle.

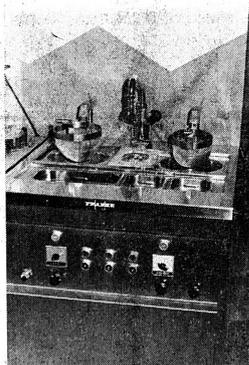


4

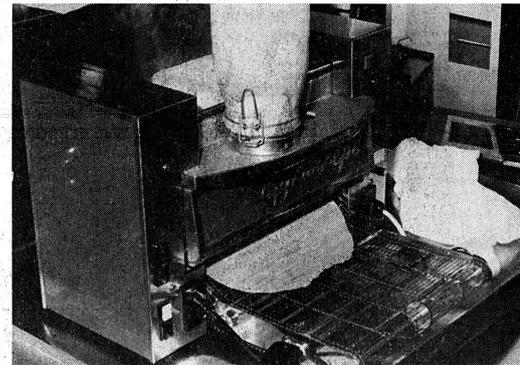
8 Les grands appareils de cuisson de Kuppersbusch étaient présentés par la maison Hildebrand, à Winterthur. Ces appareils sont la rotosauteuse, servant à cuire en continu toutes les viandes en tranche; le rotorôtiiseur, destiné à rôtir toutes les viandes en pièce, dont le temps de cuisson dure un certain temps; le transcuiseur, destiné à la cuisson des légumes, pommes de terre et poissons. Ces appareils ne sont bien entendu utilisables



3



5



7

jours besoin d'un matériel aussi solide, aussi bien fini? Notre amour de la qualité nous coûte excessivement cher.

Exemples de surgélation et de régénération des aliments

1 Armoire de surgélation Cryosas de la maison L'Air liquide, distribuée en Suisse par Ercal S.A., Genève. Cette armoire, normalisée selon gastronomes, permet de passer très rapidement des températures de +60° C à -20° C et de descendre ensuite à -50° C sans difficultés, ce que ne permettraient pas les équipements classiques.

L'avantage de cet équipement est:

- de surgeler aussi rapidement que possible après la préparation des plats, ceci pour éviter le développement de l'action des microorganismes et des enzymes;
- d'abaisser brutalement la température, afin d'éviter la séparation des constituants de sauces et de respecter la texture des produits;
- de surgeler à cœur à une température inférieure à -30° C pour obtenir une cristallisation totale;
- d'éviter les pertes de poids.

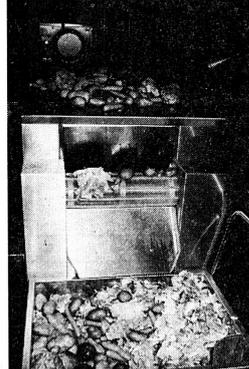
Cet équipement est d'un fonctionnement simple et a un encombrement au sol de 1,5 m² pour une capacité de 120 à 150 kg. Il est complété par des éléments de régénération; on trouve donc, dans la même entreprise, un système complet.

2 Au sujet de la régénération, à signaler le EI 80 Jumbo fabriqué par Practico AG, à St-Gall. C'est un four à micro-ondes qui permet de régénérer 6 assiettes à la fois.

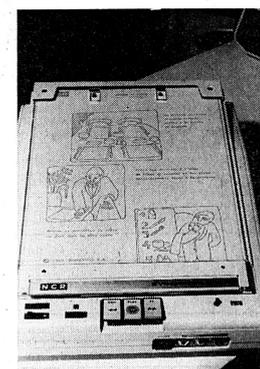
3 Il est également possible de passer à un plus grand débit avec le Kreis Electronic 3000 qui régénère de 300 à 600 repas à l'heure au moyen d'un tunnel à micro-ondes. Ce genre d'appareil est utilisable dans les hôpitaux et les cantines, mais on

devant, se trouvent les aliments précuisinés. Au moment de la commande, ils seront mis, portion par portion, dans les passeroies se trouvant dans la partie arrière de l'appareil; celles-ci seront alors descendues dans le liquide de cuisson. Ces passeroies ressortiront automatiquement, la durée de finition de cuisson ayant été enregistrée par une minuterie. Cet appareil est particulièrement destiné à la finition des pâtes.

6 Une autre machine spécialisée, à signaler, est celle qui s'occupe du lavage des légumes. Ce nouveau modèle fonctionne sur bande; une fois lavés, les légumes tombent directement dans un chariot de transport, évitant ainsi la manutention que l'on avait avec les autres machines à laver les légumes. C'est un appareil Simac, distribué par la maison Kreis AG, à St-Gall.



6



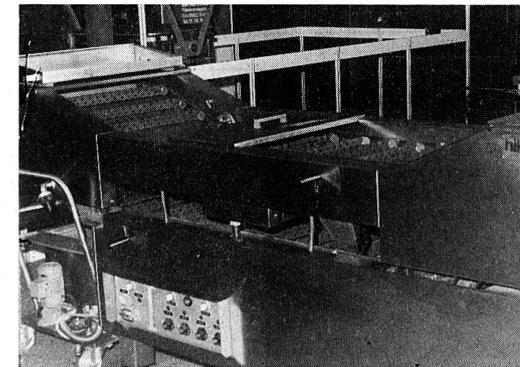
10

feuilles, il est possible d'imprimer un texte ou un dessin et, sur l'autre face, de procéder à un enregistrement de 4 minutes.

Cet appareil peut être utilisé pour la formation individuelle des nouveaux collaborateurs ou pour former de petits groupes en mettant la lecture sur haut-parleur. Un cours de service a été créé par Didactel S.A., à Montreux, et est vendu sous forme de souscription.

IGEHO 1973 a donc tenu ses promesses et a apporté, comme d'habitude, son contingent de nouveautés.

Jean-Fred Quartier



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.
 Ente fertig gebraten mit Soße – gefroren.
 Entenviertel grillfertig – gefroren.

Böls 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

Ehrung von treuen Angestellten

Treuen Angestellten von Zeit zu Zeit etwas persönliche Aufmerksamkeit zu schenken lohnt sich nicht nur, sondern gehört mit zu den Pflichten eines vorzüglichen Arbeitgebers. Ein spontanes Geschenk kann viel Freude bereiten. Deshalb machten viele Arbeitgeber seit Jahren Gebrauch von den vom Schweizer Hotelier-Verein empfohlenen Dienstaltersgeschenken. Unsere Anregung, treuen Angestellten nach 5jähriger Mitarbeit eine gravierte bronzene, nach 10jähriger Mitarbeit eine silberne und nach 15jähriger Mitarbeit eine goldene Medaille zusam-

men mit einem gediegenen Diplom zu übergeben, hat bereits viel Freude gespendet. Zudem erscheinen alle Namen der so ausgezeichneten Personen anfangs Jahr in der Hotel-Revue. Für Personen mit mehr als 15 Jahren Betriebszugehörigkeit beraten wir Sie gerne mit Prospektmaterial für Uhren oder Wecker. Hier noch die Preise der Medaillen inklusive Diplom: Bronze Fr. 35.–, Silber Fr. 45.–, Gold Fr. 192.–, Diplom allein Fr. 5.50. Wir sind leider gezwungen, die massiven Preiserhöhungen der Lieferfirmen zu akzeptieren.

Denken Sie rechtzeitig an diese Treuegeschenke. Die Lieferfrist für Gravuren beträgt mindestens 3 Wochen. Das untenstehende Formular wird Ihnen die Bestellung erleichtern.

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

Herr Frau Frl.	Name	Vorname	Dienst- jahre	von	bis	Diplom in dt., frz., ital.	Medaille bronze silber gold	Ge- schen- Nr.	auf dem Diplom einzu- setzendes Datum
					19 bis 19				
					19 bis 19				
					19 bis 19				
					19 bis 19				
					19 bis 19				
					19 bis 19				
					19 bis 19				
					19 bis 19				

Hotel: (Stempel) _____

Datum: _____

Ort: _____

Unterschrift: _____

Kilowäsche Fr. 1.60 für Hotels

(Tisch- und Bettwäsche)
 schrankfertig, Hauslieferdienst kein Stückzuschlag!

Parkhauswäscherei Goldau Tel. (041) 82 25 25
 Parkhauswäscherei Luzern Tel. (041) 23 48 24
 Parkhauswäscherei Rapperswil Tel. (055) 27 63 06

7756



Immer frische Blumen per Postexpress. Besonders preiswert franko Haus.

80 Moosrosen Fr. 39.–
 60 Nelken Fr. 39.–
 50 Blumen assortiert Fr. 35.–
 P 33-727

blumenfecht

Davidstrasse 14 CH-9000 St. Gallen
 Telefon 071 22 72 02 telex 71 394

Unsere

Holland-Electro-STAUBSAUGER

sind durch ihre robuste Bauweise und die enorme Saugkraft für Hotels besonders geeignet. Dank Direkt-Import nur Fr. 350.–, 2 Jahre Garantie. Auf Wunsch unverbindliche Vorführung. Und was heute besonders selten ist: Alle Reparaturen prompt und preiswert.

Flück, El. App., 8105 Watt, Telefon (01) 71 43 36

7999



Kofferböcke

Metall, aus Stahlrohr, glanzverzinkt, mit Wand- und Bodenschonern, Tragkraft 150 kg, stapelbar. Höhe total 53 cm, Breite 38 cm, Länge 60 cm, Höhe bis Tragfläche 43 cm.

Preis per Stück Fr. 37.–
 ab 10 Stück, per Stück Fr. 36.50
 Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

neu

Modern, farbig, unverwüstlich - der neue Containerdeckel von OCHSNER!

Der Robuste 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

Bouillons – Suppen – Saucen für höchste Ansprüche



LUCUL Nahrungsmittelfabrik AG
 8052 Zürich, Tel. 01/50 27 94

Überzeugen Sie sich selbst!

cabaro Kaffee-Maschinen

bieten mehr und kosten weniger!

Regionalvertretung für Zürich und Ostschweiz
bureka
 Bureka-Maschinen AG
 Birmensdorfstr. 50
 8004 Zürich
 Tel. 01 59 59 00

Fabrikation und Vertretung
 übrige Schweiz
 CABARO AG, Kaffeemaschinenfabrik
 Tannwaldstrasse 141
 4600 Olten, Tel. 062/21 03 03

TASKI Neuheiten

**Richtungweisende
neue Systeme, um Reinigungsprobleme
noch besser anzupacken**

Die Teppichreinigung wird immer wichtiger und differenzierter. Nur neue Systeme halten da mit.

TASKI präsentiert neue Maschinen für die perfekte Teppichreinigung – damit Sie jede Aufgabe noch besser anpacken und rationeller lösen können.

Das TASKI- Baukastensystem



Dieses System lässt alle Möglichkeiten offen. Teppichreinigungsmaschinen nach Mass können ganz nach Ihren Bedürfnissen zusammengestellt – und nachträglich ausgebaut – werden.

TASKI tapiset-Bürstsauger mit eingebauter Handsaugeinrichtung
Wendig, stark, mit sensationeller Neuheit: Handsaugeinrichtung, die mit einem Griff in Betrieb genommen wird, worauf der Bürstenmotor abstellt. Auswechselbare Saugfüsse 38 und 53 cm breit.

TASKI tapiset-Bürstsauger ohne Handsaugeinrichtung
Mit preisgünstigem Saugaggregat II – für grosse, freie Teppichflächen.

Florbürstmaschine (Pile brush)
Entsteht aus dem tapiset-Bürstsauger durch einfaches Auswechseln des Saugfusses.

Rucksacksauger TASKI carry-vac
Saugaggregat II wird einfach vom Grundgerät gelöst und auf extraleichtes Traggestell gesetzt. Handlicher Rucksacksauger für Stellen, die anders kaum zu reinigen sind (Treppenhäuser, Kinobestuhlungen, Wandteppiche usw.).

TASKI tapimat 40-Shampooniermaschine
Besonders leicht zu führen. Arbeitsbreite 35 cm. Der Schaumerzeuger liefert feinen, trockenen Schaum, dessen Feuchtigkeitsgehalt genau auf den Teppich abgestimmt werden kann.

Reichhaltiges Zubehör, z.B.:
Der Schaumerzeuger kann auch auf der neuen TASKI 42 SE-Einscheibenmaschine montiert werden. Schaumzufuhr in die Bürstenmitte ergibt optimale Schaumverteilung.
TASKI-Polsterreinigungsgerät (am Schaumerzeuger angeschlossene Handbürste) zur problemlosen Reinigung von Polstermöbeln, Teppichen usw.

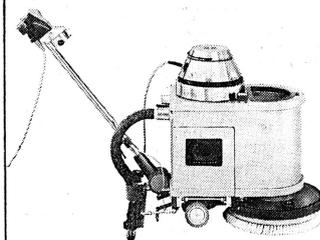
Die grosse Neuheit Nr.2

TASKI

Alles Wissenswerte über diese Maschinen erfahren Sie aus dem neuen Farbprospekt.
Schreiben oder telefonieren Sie uns.



TASKI-Hotel-Service
Eine Spezialabteilung der
A. Sutter AG, Münchwilen, Tel. 073/26 26 26



**TASKI
combimat 42**

Endlich ein wendiger, kompakter, preisgünstiger Feg-/Saugautomat! Leistung bis 400 m²/Std. – mit einer Bedienungsperson. Verlangen Sie auch dafür den neuen Farbprospekt.



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

18, rue de la Gare
1820 Montreux
Téléphone 021 614922

Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr



in Laax
bei Flims

Für die kommende Wintersaison, Eintritt anfangs Dezember, suchen wir noch eine

Anfangsgouvernante

Gerne erwarten wir Ihre Eilofferte: Ch. Müller, Sport-hotel Happy Rancho, 7131 Laax, Tel. (081) 39 22 56.

7657

Wir suchen jungen Koch als

Küchenchefanwärter

Als Patron-Stellvertreter werden Sie einer kleinen Brigade vorstehen. Haben Sie auch Interesse an Einkauf und Kalkulation, so wenden Sie sich bitte an:

R. Romano,

Buffet CFF 2900 Porrentruy

Telefon (066) 66 21 35

8054

On cherche jeune couple

assistante de direction

pour hôtel-restaurant de 1ère classe. Région Vevey. Place à l'année. Bonnes connaissances de l'hôtellerie et de la restauration demandées. Entrée à convenir (début 1974).

Faire offres avec copies de certificats et photos sous chiffre 7992 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotel Staubbach 3822 Lauterbrunnen

sucht

Koch-Aushilfe

Eintritt 15. oder 20. Dezember 1973 für 1 Monat.

Offerten an:

Fam. O. Stäger-Fischli
Telefon (036) 55 13 81

7993

ENGLAND 1974

Gesucht für Luxus-Hotel im englischen Seengebiet:

Küche:

Chefs de partie
Commis de cuisine
Chef pâtissier
Commis pâtissier
Küchenbursche
Kaffeeköchin
Officemädchen

Restaurant:

Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Saaltöchter

Etage:

Hausdame-Assistentin
Zimmermädchen
Hausportier

Saison Ende März (oder nach Uebereinkunft) bis anfangs November. Hotel modern eingerichtet, inklusive Angestellten-Unterkunft. Englischunterricht im Hause.

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto an:

Mr. Tony England, Lodore Swiss Hotel, KESWICK, Cumberland, England.

8027

Stella Maris

Stella Maris 8 München 80 Möhlstr. 2

Wir sind ein internationales Touristikunternehmen mit Ferienparks in 4 Ländern (Schweiz, Griechenland, Spanien und Portugal).

Für unsere Anlage auf **IBIZA** (San Antonio) suchen wir für die Saison 1974 einen

Manager

mit spanischer Hotellizenz und Sprachkenntnissen in Englisch, Französisch, Deutsch und Spanisch.

Bewerbungen mit Lichtbild und Referenzen sowie tabellarischem Lebenslauf senden Sie bitte an:

STELLA MARIS, 8000 München 80, Möhlstrasse 2,
Telefon: 0049/69/47 30 80.

839

Ferienparks in:

Bad Vals SWISS

Ibiza BALEARES

Galata GREECE

Mallorca

Menorca

Fuerteventura

Algarve

BALEARES

BALEARES

CANARIAS

PORTUGAL



Hotel-Restaurant
Bad-Attisholz
4533 Riedholz/SO

Wir suchen mit Eintritt Ende November oder nach Vereinbarung

1 Chef de partie

1 Commis de cuisine

Auf Frühjahr 1974

1 Koch-Lehrling

Freie Unterkunft und Verpflegung im Hause. Lohn nach Vereinbarung.

Anfragen an Hr. G. Dörfler
Tel. (065) 2 20 26

8055

La Compagnie Internationale des Wagons-Lits

cherche pour les Restaurants du Palais des Nations

1 commis pâtissier qualifié

Entrée de suite.

Offre à la:

Direction des Restaurants du Palais des Nations,
1211 Genève 10, tél. (022) 34 60 11 (interne 3551).

8104

Flughafen-Restaurant AG

8053 Zürich-Kloten

Tel. (01) 813 77 66

In Jahresstellung für sofort oder nach Uebereinkunft ist bei uns der Posten eines

Food-and-Beverage-Assistenten

zu besetzen. Von unserem neuen F-und-B-Assistenten erwarten wir:

- sauberes Arbeiten, Zuverlässigkeit, Ausdauer
- Freude am Umgang mit Zahlen,
- gutes Deutsch in Wort und Schrift, Maschinenschriften,
- wenn möglich Koch- oder Konditorlehre oder andersweitig praktische Erfahrung in der Küche.

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.

8107



Flughafen-Restaurants Zürich

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut leserblich 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 Teléfono 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 datori di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers			
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired		Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken		Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment		
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks		Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance				

Hôtel Eden
Crans-sur-Sierre
cherche
femme de chambre

Téléphone (027) 7 35 55

8128



Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an:
Direktion, Postfach 164, 3800 Interlaken
Tel. (036) 22 66 55

8137



Hotel Merkur
Rôtisserie
«Le Mazot»
3800 Interlaken
am Bahnhofplatz

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir noch folgendes Personal:

Buffetbursche

Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine

Eintritt auf 1. Februar 1974 oder nach Uebereinkunft

Offerten sind erbeten an die Direktion, Telefon (036) 22 55 66.

8138

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

**Anfangssekretärin-
Praktikantin**

in unseren vielseitigen Restaurationsbetrieb. Wir bieten geregelte Freizeit und angenehmes Arbeitsklima.

Senden Sie uns bitte Ihre Offerte oder rufen Sie uns an.

Kursaal Casino Baden

H. Finster, Dir.
Tel. (056) 22 71 88

8136

**Wir haben einen
interessanten,
gutbezahlten
Posten
neu zu besetzen:**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Uebereinkunft

Chef de service

Wir sehen auf diesem Posten einen jüngeren, mindestens 25 Jahre alten Fachmann. (Es könnte sich dabei auch um einen versierten Chef de Rang oder Kellner handeln, der die Chance zu einem Chefposten wahrnimmt.)

Er sollte über fundierte Kenntnisse im Speiservice, über gute Sprachkenntnisse und über Führungsqualitäten verfügen.



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

8140

Zur Unterstützung unseres Hauptbuchhalters suchen wir

Hilfsbuchhalter(in)

mit abgeschlossener Lehre und einiger Buchhaltungspraxis.
Erfahrung mit Magnetkonten-Maschine von Vorteil, jedoch nicht Bedingung.
Gute Anstellungsbedingungen, vielseitiges Arbeitsgebiet.
Eintritt nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

H. Kracht's Erben
Hotel Baur au Lac

Postfach, 8022 Zürich (Tel. 01/36 08 21).

8119



RESTAURANT Le Cambrinus
HÔTEL DE FRIBOURG
DANCING - NIGHT-CLUB Fouji Yama

maison de 1er rang, avec 35 chambres

cherche pour tout de suite ou à convenir

1re(er) réceptionniste

Nous demandons: Bonne expérience pratique, formation commerciale, de l'initiative, sachant prendre des responsabilités.

Nous offrons: Excellentes conditions de travail, ambiance agréable et dynamique.

Veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae à:
R. Neuhaus, directeur, Hôtel de Fribourg, Pérolles 1,
1700 Fribourg, tél. (037) 22 25 22.

8105

CORFU - GRECE

Le plus luxueux hôtel de Corfu mise en opération début 1975, 540 lits, dans la ville en face de Pontikonissi, plage privée, recherche pour tout de suite

directeur

35-45 ans ou COUPLE.

Expérience internationale, dynamique, bon organisateur, connaissance des langues - indispensable anglais, français.
Salaire, participation aux profits.

Adresser: Mr. P. Saccopoulos
c/o ENTREPRISES TOURISTIQUES TSAOUSSOGLOU,
4, rue Amerikis - ATHENES, GRECE.

8106

CALANDA BRAU

Unser langjähriger Wirt unseres Bier- und Speiserestaurants

«Zur Brauerei»

in CHUR verlässt uns aus Altersgründen.

Wir suchen daher auf 1. April 1974

Geranten-Ehepaar

Wir bieten angemessenes Salär, der Leistung entsprechende Gratifikation, Pensionskasse, freie Kost und grosse Wirtwohnung.

Ein gelernter Koch, zusammen mit einer tüchtigen Frau, die sich am Buffet und im Service auskennt, wäre das Idealpaar. Wenn Sie zudem noch das Wirtepatent besitzen, dann senden Sie Ihre Offerte mit Foto und Lebenslauf an die von uns beauftragte Gesellschaft:

Gaststätten-Betriebs AG, zuhänden Herrn Kurt O. Winkler
Postfach 19, 7000 Chur
Telefon (081) 22 15 30

P 13-316

Coop Hostellerie AG, in Basel, sucht für das Coop-Center-Restaurant in Rapperswil einen

Geranten

Wir bieten: vorzügliche Entlohnung, gutausgebaute Sozialleistungen und eine interessante Arbeitszeit.

Wenn Sie in der Lage sind, ein Team von 8-10 Mitarbeitern zu führen und Freude an einer modernen und fortschrittlichen Art der Betriebsführung haben, schreiben oder telefonieren Sie an:

Coop Hostellerie AG

Postfach 1285

4053 Basel

Tel. (061) 35 50 50, intern 745

8097

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



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

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Nova-Top:

Chef de rang
Commis de rang
Kellnerlehrling

Stewarding:

Assistant
chief steward
Floor-Steward

Nehmen Sie unverbindlich - telefonisch oder schriftlich - Kontakt auf mit unserem Personalchef, Herrn F. Gassmann. Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung vertraulich behandelt.

831

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 72 21

Internatsschule im Engadin sucht nach Vereinbarung

Alleinkoch
Kochehepaar oder
Köchin

Zur Verfügung steht eine schöne Wohnung. Guter Lohn, gute Sozialversicherungen.

Auskunft erteilt

Bergschule Avrona, Tarasp

Telefon (084) 9 13 49.

7921



sucht auf Februar/März 1974

Küchenchef

(Jahresstelle in mittlere Brigade) à la carte und Bankette.

Erfahrene und dynamische Bewerber (gute Rechner) richten ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

7919

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

Für eines unserer Restaurants haben wir einer gepflegten, jungen Dame den Posten einer

Serviceleiterin

zu offerieren. Ihre Aufgabe besteht hauptsächlich in der Führung einer Servicebrigade, in der Betreuung unserer Gäste sowie in der Kontrolle und Bestellung der Verkaufsware. Wir bieten Ihnen eine geregelte Freizeit, ein sonniges Zimmer in Arbeitsnähe, ein gepflegtes Personalrestaurant, gute Sozialleistungen und natürlich einen Ihren Leistungen angemessenen Lohn.

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

Unser Herr Grohe wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

7806



Flughafen-Restaurants Zürich

Assistant Manager für Luxushotelkette im Fernen Osten

Gesucht wird Schweizer zwischen 28 und 30 Jahren.

Eintritt baldmöglichst. Zweijähriger Vertrag.

Offerten mit Lohnansprüchen bitte unter Chiffre 8095 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Luxushotelkette im Fernen Osten

sucht

Chef saucier

In Frage kommen Schweizer zwischen 24 und 26 Jahren.

Eintritt baldmöglichst. Zweijähriger Vertrag.

Offerten mit Lohnansprüchen bitte unter Chiffre 8096 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Auf den 1. Mai 1974 ist die DIREKTION des

BAHNHOFBUFFET OLTEN

zu besetzen.

Die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft sucht für diese anspruchsvolle Position einen fachlich bestens ausgewiesenen, dynamischen Fachmann (Ehepaar).

Anforderungen:

- Praktische Erfahrung in Küche, Service und Büro,
- versiert in Küchen-Kalkulation und Kontrollsystem,
- Organisationstalent,
- Geschick für Personalführung
- Kontaktperson für Betreuung der Stammkundschaft,
- mindestens teilweise Mitarbeit der Ehefrau erwünscht.

Wir bieten Ihnen:

- Grosse Kompetenz gepaart mit Verantwortung,
- praktische Unterstützung durch Zentralverwaltung,
- attraktive Salärrierung,
- Partizipation am Umsatz und Ertrag,
- Pensionskasse,
- interessante, ausbaufähige Lebensstelle.

Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen oder einen ersten telefonischen Kontakt richten Sie bitte, unter Stichwort «BUFFET OLTEN», an SCHWEIZ. SPEISEWAGEN-GESELLSCHAFT, Postfach 272, 4600 OLTEN 1, Telefon (062) 21 10 61.

8103

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

Hôtel Atlantic, Sierre

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir

1 jeune chef de cuisine

(ou chef saucier capable de diriger une petite brigade)

Les candidats désirant travailler dans une bonne ambiance, sont priés de s'adresser à Mr A. de Saint Félix ou de téléphoner au (027) 5 25 35.

7989

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Hotelpraktikant(in)

(Einarbeitung an Réception, Buffet, evtl. Service)

Saucier

Commis de cuisine Serviertöchter oder Kellner

Bitte telefonieren Sie (01) 57 44 55

Hotel Restaurant Kronenhof 8046 Zürich

6610

7050



Hotel Furka

sucht für Wintersaison mit Eintritt zirka Mitte Dezember.

Commis de cuisine

Portier-Hausbursche Saaltochter-Kellner

Tourante

für Ablösung in Service, Zimmer und Buffet.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an M. Schmid.

7994

RESTAURANT SCHIFF

Auf Anfang 1974 suchen wir für unseren Betrieb (Brigade 7 Personen) einen tüchtigen

KÜCHENCHEF

Melden wollen sich bitte nur Personen, die auf dem Beruf Erfahrung nachweisen können. Eine Qualifikation (als Chef de partie, Saucier) ist erforderlich. Erstklassrestaurant.

Wenn Sie für uns der richtige Mann sein sollten, dann geben Sie uns Ihre Ansprache bekannt.

7980

Chesa Rustica

NEU, PERSÖNLICH, ERSTKLASSIG, RUSTICAL AN DER LIMMAT IM HERZEN DER STADT ZÜRICH

FAMILIE ALTORFER
LIMMATQUAI 70, 8001 ZÜRICH
TELEFON 01/32 92 91



HOTEL DU MONT-BLANC
1110 MORGES
Quai du Mont-Blanc, Lac Léman

cherche pour date d'entrée à convenir

chef de service

dynamique, ayant de bonnes connaissances des langues.

Faire offre avec copies de certificats et photo à W. Héppel, directeur.

7973

Wir suchen für originellen Betrieb Schaffhausen (Bar/Dancing)

Barmaid

und tüchtigen

Kellner

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Zimmer steht zur Verfügung.

Ihr Anruf erreicht uns unter Telefon (01) 86 56 78.

P 44-45777

Schilthornbahn Mürren

sucht einsatzfreudigen

Chef de service

für das Drehrestaurant Piz Gloria-Schilthorn. Organisatorisches Talent Voraussetzung. Nur bestausgewiesene Bewerber kommen in Frage. Gute Entlohnung. Eintritt nach Uebereinkunft.

Bewerbungen mit Unterlagen an den Leiter der Restaurationsbetriebe Schilthornbahn, Herrn Walter Feuz, 3825 Mürren, Telefon (036) 55 27 38.

OFA 54816004

HOPITAL D'ORBE

100 lits
Cherche pour le 1er mars 1974

chef de cuisine

Place stable et agréable pour personne capable connaissant les régimes. Bonnes conditions de travail.

Faire offre avec curriculum vitae et copies de diplômes à la Direction de l'Hôpital d'Orbe, 1350 Orbe, téléphone (024) 7 12 12.

P 22-1312

Badhotel Hirschen

5400 Baden bei Zürich

100 Betten

sucht:

Küchenchef

(initiativ, fachkundig, Schweizer bevorzugt).

Alter nicht unter 28 Jahren, gut honorierte Jahresstelle, weitgehend selbständiger Posten.

Erfahrung als Küchenchef von mittlern Betrieben erwünscht.

Eintritt Dezember/evtl. Anfang Januar.

Bitte senden Sie Ihre ausführlichen Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen gefl. an:
Frau R. Friz-Wüger.

8126

Für unser bestbekanntes Hotel in der Nordostschweiz (Bodensee) mit Bar, grossem Garten, Swimming-pool und Tennisplätzen, suchen wir

Geranten-Ehepaar

(wenn möglich Küchenchef)

Initiative, bestausgewiesene Bewerber mit Erfahrung in der Führung eines Hotels mit zirka 50-70 Betten. Kein Uebernahmekapital notwendig.

Interessenten richten ihre Offerte unter Chiffre SA 15015 St an Schweizer Annoncen AG, ASSA, 9001 St. Gallen.

Gesucht per sofort

Kellner

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Beef Corner

Laupenstrasse 10, Bern
Telefon 25 34 34

OFA 54250001



Danilo Hotel garni

neuerbautes Erstklasshaus
3 Restaurants - Bar - Dancing

7451 Savognin

Telefon (031) 25 04 34
jung - modern - etwas Besonderes

sucht für Wintersaison ab 15. Dezember

Chef garde-manger

Offerten sind erbeten an Urs Mathys, Direktor,
Tel. (081) 74 14 66.

8114

Gesucht in Hotelbetrieb mit 40 Betten in der Zentralschweiz

junge Köchin oder Koch

sowie

Anfangsbarmaid

Sehr guter Verdienst.

Familienanschluss, Kost und Logis im Hause.

Geregelt Arbeitszeit sowie Gratiskilofahren am Hotel.

Familie Marti

Hotel Alpenhof

Unteriberg

Tel. (055) 56 13 53

8130

Kanada

Jasper Park Lodge, das führende Ressorthotel in den kanadischen Rocky Mountains, hat für die Sommersaison 1974 offene Stellen für erfahrenes Personal.

Sous-chefs
Chefs de partie
1er Commis de cuisine
Chef de rang
Gouvernanten

Englische und/oder französische Sprachkenntnisse erforderlich. Lange Sommersaison von April bis Oktober. Hinflug wird bei Erfüllung des Vertrages zurückerstattet. Bewerber, die unsere Voraussetzungen erfüllen, werden Anfang 1974 in Zürich und Lausanne interviewt.

Qualifiziertes Personal wird gebeten, sich mit Lebenslauf und Zeugnissen bei
Mr E. H. Kolesch,
Resident Manager,
Jasper Park Lodge,
Jasper Alta Kanada,

schriftlich zu bewerben.

8084

HOTEL SASSO BORETTO ASCONA



Hotel, Hallenbad, Sauna, Eigentumswohnungen

Dieser **neuerstellte** Betrieb wird im März 1974 eröffnet!

Wir suchen für die Direktion eine selbständige

Hotelsekretärin(-sekretär)

Diese interessante Stelle bietet einer verantwortungsbewussten Person alle Vorteile.

Wir können Ihnen offerieren:

- grosszügige Bezahlung
- interessante und abwechslungsreiche Arbeit
- Logis im Hause.

Interessentinnen melden sich bitte bei:

TREVI Treuhand- und Revisions-AG, Römerstrasse 25, 8400 Winterthur
Telefon (052) 22 58 78
oder bei der Direktion SASSO BORETTO:
Herrn Hans Hollenstein
6648 Minusio
Telefon (093) 33 21 21

7971



In unserem Cafeteria-Snack «Tartine» in Baden ist auf Mitte Januar 1974 der Posten der

Gerantin

neu zu besetzen. Es handelt sich um einen sehr lebhaften Betrieb mit 96 Plätzen und 10-12 Angestellten.

Wir bieten Ihnen:

- grosse Selbständigkeit im Rahmen unserer gutausgebauten Organisation
- gute Entlohnung und interessante Beteiligung
- Pensionskasse, Krankentaggeldversicherung

Wir möchten, dass Sie folgende Voraussetzungen mitbringen:

- gute Ausbildung im Gastgewerbe, gute Kenntnisse der Küche
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern
- Fähigkeitsausweis

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte an die Merkur AG, eigene Gaststätten, Fellerstrasse 15, 3027 Bern, Tel. (031) 55 11 55, Herr Staub.

P 05-6036

Wir sind ein in voller Expansion begriffenes gastgewerbliches Unternehmen und suchen für die Führung unseres Restaurants in Lausanne auf den Januar 1974 ein

Geschäftsführer-Ehepaar

welches die folgenden Voraussetzungen erfüllt:

Fähigkeitsausweis A
Kenntnisse der französischen Sprache
kontaktfreudige, zupackende Fachleute

ER: gelernter Koch mit guter Berufserfahrung

SIE: mit den allgemeinen Kenntnissen des Gastgewerbes vertraut

Wir bieten entsprechenden Verdienst sowie interessante Beteiligung, selbständige Betriebsführung; geregelte Freizeit und Ferien sind selbstverständlich. Unsere guteingespelte Organisation wird Sie unterstützen!

Spätere Uebernahme in Pacht ist nicht ausgeschlossen.

Auf Ihre Bewerbung (Lebenslauf, Foto, Handschriftprobe, Referenzen) freuen wir uns!

Sibra Management AG

Abteilung für Immobilien und Restaurants
Seestrasse 35
8820 Wädenswil

OFA 67786015

Grand hôtel de Suisse romande

cherche

**chef de cuisine
très qualifié**

Place à l'année. Sérieuses références exigées. Entrée à convenir.

Faire offres sous chiffres 8069 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.



9001 St. Gallen

sucht für seinen erstklassigen Hotel- und Restaurationsbetrieb für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Garde-manger

Entremetier

Buffettochter

Etagenportier

Zimmermädchen

Wir bieten geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an
E. und B. Leu-Waldis
Hotel Walthalla, St. Gallen
Tel. (071) 22 29 22

7944

Dringend gesucht:

2 Officemädchen

2 Zimmermädchen

nach Arosa in lange Wintersaison.

Wir bieten Ihnen einen guten Lohn und eine familiäre Behandlung.

Familie E. Schwendener

Pension Arlenwald

7050 Arosa

Telefon (081) 31 18 38

8025

Restaurant «Chämi Stube» in Saas Fee

sucht für die Wintersaison

nette, tüchtige

Serviertochter

Sehr hoher Verdienst.

Anfragen an Familie Burgener, Karl, Telefon
(028) 4 84 53.

7912

Wir suchen auf Februar 1974 zur Eröffnung unseres neugestalteten Restaurants

Küchenchef

Serviertöchter oder Kellner

Hotel Florhof 8001 Zürich

Telefon (01) 47 44 70

7861

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef pâtissier

Nehmen Sie unverbindlich -
telefonisch oder schriftlich -
Kontakt auf mit unserem
Personalchef, Herrn F. Gass-
mann. Selbstverständlich
wird Ihre Bewerbung vertrau-
lich behandelt.

833

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 5422 21

Hôtel California, Genève

cherche:

un secrétaire de réception

français, anglais, connaissances NCR 42.

Faire offres manuscrites avec curriculum vitae et copies de certificats à la direction, 1, rue Gevray, 1201 Genève.

7730

**Hotel-Restaurant
Weisses Kreuz
3800 Interlaken**

sucht

Chef de partie

Eintritt: 1. Januar 1974 oder nach Uebereinkunft.
Telefonieren oder schreiben Sie uns.

Telefon (036) 22 59 51, R. Bieri.

8099

**Hotel Huldi & Waldhaus
3715 Adelboden**

Spezialitäten-Restaurant «Le Tartare»

sucht für die Wintersaison, eventuell Jahresstelle

Restaurationskellner

Eintritt möglichst Mitte Dezember.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsforderungen erbeten, oder Telefonanruf (033) 73 15 31.

8098

Hoteliärsfamilie im Engadin sucht zur Betreuung der Kinder (6-15 Jahre) und Mithilfe im Privathaushalt sportliches, verantwortungsbewusstes

Mädchen oder Frau

mit viel Verständnis für Kinder.
Beste Bedingungen.

**Hotel Chesa Randolina
7515 Sils/Engadin**

Telefon (082) 4 52 24.

8091

**Hotel Alpina
7188 Sedrun**

sucht für Wintersaison 1973/74

2 Serviertöchter

Offerten an J. Artagaus, Telefon (086) 9 13 72.

8085



Grand-Restaurant

Tea-room / Confiserie
«Schuh»

3800 Interlaken
am Höheweg

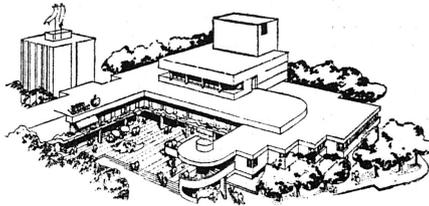
Für die kommende Sommersaison, zirka März bis Oktober, suchen wir noch folgende Mitarbeiter

- Sous-chef** qualifiziert, einsatzbereit
- Chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- Serviertöchter und Kellner** sprachenkundig
- Buffetdame, -töchter, -burschen**
- Verkäuferinnen** für Confiserie
- Konditoren(innen)**

- Geregelte Arbeitszeiten
- Beste Entlohnung
- Kost und Logis im Hause
- Saison- oder Jahresstelle.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.
F. Beutler jun., Telefon (036) 22 94 41.

8082



THURGAUERHOF WEINFELDEN

Hotel Kongresszentrum

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft:

Réceptionssekretärin

Geregelter Arbeits- und Freizeit.

Auf Wunsch Einzelzimmer mit Dusche im Haus.

Offerten erbeten an

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

8112

**Dancing-Club
«Happy-Night», Basel**

sucht

Barmaid

Telefonieren Sie uns: (061) 23 11 77 ab 19 Uhr oder schreiben Sie uns:

Dancing-Club «Happy-Night»,
Viaduktstrasse 35, 4000 Basel.

03-404



Hotel Euler
4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Etagegouvernante
(Anfängerin wird angelernt)

**Zimmermädchen
Commis de bar**

Ausländer nur mit Jahresbewilligung.

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

8135

In unserem modernen Hotelbetrieb ist die Stelle einer

Direktionsassistentin

(Warenkontrolle, Warenausgabe, Kontrollarbeiten, Ablösung an der Réception) zu besetzen.

Absolventin einer Hotelfachschule oder Hotelfachassistentin SHV sind besonders für diesen Posten geeignet. Berufstrennung werden intern geschult. Sie haben Gelegenheit, sich auf eine leitende Position im Hotelfach vorzubereiten oder bei uns eine gutbezahlte Dauerstelle einzunehmen.

Schriftliche Offerten an
Hotel Continental
6002 Luzern

Tel. (041) 22 15 68.

8134

Gesucht nach Arbon am Bodensee ab Februar oder später
KOCH (COMMIS)

Hotel Lindenhof, Tel. (071) 46 16 05,
Herrn Bättig verlangen.

8133



**Landgasthof
zum Löwen**
3412 Heimiswil/
BE
(5 Autominuten von Burgdorf)

sucht tüchtigen

**Koch
und
Commis de cuisine**

Wir bieten einem tüchtigen Fachmann interessante Jahresstelle mit sehr gutem Verdienst. Geregelter Arbeits- und Freizeit. Für Verheirateten kann auch Wohnung zur Verfügung gestellt werden.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte oder rufen Sie uns unverbindlich an.
Familie Peter Lüdi, Tel. (034) 2 32 06.

P 09-1028

Hotel CHATEAU GÜTSCH
6000 Luzern

sucht ab sofort

**Büropraktikantin
Zimmermädchen**

8131

Hotel Münchnerhof, Basel

Wir suchen in Jahresstelle, Eintritt 15. Januar 1974

Alleinsekretärin

eventuell Anfangssekretärin.

Für Kassa, Korrespondenz, Telefon, Réception, nebst allgemeinen Büroarbeiten.
Sprachenkundig.

Offerten sind erbeten an

A. Gloggnier, Telefon 32 93 33.

7761

GENF

ERSTKLASSHOTEL sucht

Küchenchef
(kleinere Brigade)

Chef de partie

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 7827 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Verenahof Hotels, Baden

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft

Aide-directrice

**Gouvernante/
Tournante**

Es handelt sich um interessante und abwechslungsreiche Posten.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.
Direktion Verenahof Hotels, 5401 Baden

7985

**Hotel Tamaro au Lac
6612 Ascona**

sucht

**Sekretärin
Restaurationstöchter
Lingere**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion.

7982

Wir suchen tüchtige

Restaurationstochter

in gutes Speiserestaurant in Zug.

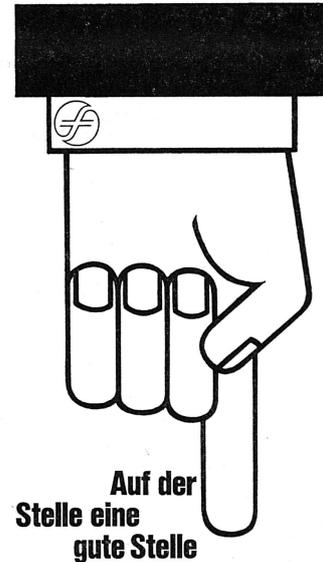
Geregelter Arbeitszeit, Jahresstelle, Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:
Emil Ulrich

**Restaurant Hirschen
6300 Zug**

Telefon (042) 21 29 30

7017



**Auf der
Stelle eine
gute Stelle**

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

In Jahresstellung für sofort sind bei uns folgende Posten zu besetzen:

- Serviertochter**
- Officepersonal**
- Buffetbursche**

Wir bieten Ihnen:

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

Wenn Sie gerne mehr über diese Stellen 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

Gesucht nach **Saas-Fee** für die Wintersaison
freundliche, nette

Serviertochter Buffettochter

(wird auch angelernt).

Guter Verdienst zugesichert.

Schriftliche Anfragen an

Hotel-Restaurant Christiania Saas Fee

Telefon (028) 4 84 53.

7913

In unser junges Team suchen wir eine tüchtige, er-
fahrene

Hauswirtschaftsleiterin

Wer hätte Freude, auf den 1. Februar 1974 oder nach
Vereinbarung die selbständige Leitung der Verpfle-
gungsabteilung zu übernehmen?

Es erwartet Sie eine vielseitige, interessante Auf-
gabe.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und sind jederzeit
gerne bereit, Ihnen unverbindlich unser neues Spital
zu zeigen.

Nebst guten Anstellungsbedingungen bieten wir auf
Wunsch sehr schöne Unterkunft.

Auskunft erteilt Ihnen gerne die hauswirtschaftliche
Betriebsleiterin, Fr. U. Heim, Telefon (01) 36 33 11,
intern 2043.

Bewerbungen sind zu richten an das Personalbüro
des Stadtsitals Triemli, Birmensdorferstrasse 497,
8063 Zürich.

Auf Wunsch werden auch Personalanmeldungen ab-
gegeben.

Mosse 9987408



Hotel Zurzacherhof

Neu eröffnetes Erstklasshotel sucht zur Vervollstän-
digung der Brigade:

Chef de réception

(NCR-42-kundig)

Sekretärin

(telexkundig)

Portier

Commis de cuisine

Commis de bar

Telefonieren Sie uns, oder senden Sie Ihre Unter-
lagen mit Foto an die Direktion (056/49 01 21).

8111

Das Hotel Landhaus mit seinem Spezialitätenrestaurant



in Davos-Laret (zwischen Klosters und Davos)

sucht für Wintersaison 1973/74

Restaurationstochter

(evtl. Anfängerin)

Für alles Wissenswerte wenden Sie sich bitte an
Frau Elfie Casty, Tel. (083) 3 57 29.

8101

Hotel Kreuz, Bern

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in
unser gut frequentiertes Stadthotel
routinierte

Empfangsekretärin

(möglichst NCR)

sowie

Praktikantin

für Empfang und Ablösung.

Tel. (031) 22 11 62 (Hr. Fankhauser).

8100

Wir sind:

Werkhotel in Gerlafingen

Restaurant, Speisesäll, Saal (bis 700 Personen) und Kegelbahn

Wir suchen:

Geranten-Ehepaar

Wir erwarten:

Er: gelernter Koch, guter Organisator und Kenntnisse in Personalführung.
Sie: Kenntnisse in Service und Buffet.

Wir bieten:

gutes Salär, freie Kost, Wirtwohnung und Pensionskasse.

Senden Sie Ihre Offerte mit Fotos und Lebenslauf an:

T. Bussmann
Hauptgasse 64, 4500 Solothurn
Telefon (065) 2 44 38

8117

Palace Hotel Wengen

sucht für lange Wintersaison und zu besten Bedingungen

Hilfsbarmaid Commis de rang

Angebote an die Direktion. Tel. (036) 55 26 12.

8070

COMPAGNIE INTERNATIONALE DES WAGONS-LITS ET DU TOURISME, BASEL

Im kleinen Team unserer Sektion Basel ist eine

KADERPOSITION

Kontrollleur

neu zu besetzen. Es handelt sich um eine vielseitige, verantwortungsvolle
Tätigkeit im Rahmen unseres internationalen Schlaf- und Liegewagenbetriebs.
Der gesuchte Mitarbeiter ist dem Chef unserer Betriebssektion Basel unter-
stellt und ist verantwortlich:

- für Unterhalt und Reinigung der Schlafwagen im Raume Basel,
Schaffhausen, Zürich und Chur,
- für die Ausrüstung der Schlaf- und Liegewagen mit dem nötigen Material,
z. B. mit Bettwäsche,
- für die Belieferung der Wagen mit Getränken und
- für die Ueberwachung des Magazins.

Wir erwarten:

- Initiative
 - Verantwortungsbewusstsein
 - selbständiges Handeln, kaufmännisches Denken und Geschick im Umgang
mit jungen und ältern Mitarbeitern sowie Untergebenen
- Technische Grundausbildung und Erfahrung im Eisenbahnsektor sind er-
wünscht, aber nicht Bedingung; gute Deutsch- und Französischkenntnisse
sind jedoch unerlässlich.
Idealalter: 35-45 Jahre.

Wenden Sie sich an die Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du
Tourisme, Herrn F. ECKERT, Centralbahnplatz 7, 4002 BASEL, Tel. 23 08 22.
Wir sichern Ihnen volle Diskretion zu.

8072

Für bekanntes Hotel-Restaurant in Westschweizer Kantonshauptstadt, Haus
1. Ranges mit neu renoviertem Hoteltrakt (75 Betten), diversen Restaurations-
betrieben, Konferenz- und Bankettsälen, Bar und Dancing, suchen wir

Direktions-Ehepaar

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

Erforderliche Voraussetzungen:

- ER: - Restaurateur mit Hotelbildung
- kaufmännische Erfahrung
- Sinn für Zusammenarbeit (Hotel- und Rest.-Gruppe)
- gute Allgemeinbildung

- SIE: - Hotelfachkenntnisse
- hauswirtschaftliche Bildung
- Erfahrung als Vorgesetzte und Gastgeberin

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle Dauerstelle mit einer Ihren Leistungen
und dem Erfolg entsprechenden Honorierung, Ueberdurchschnittliche Sozial-
leistungen.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Auf Ihre Bewerbung (Lebenslauf, Foto, Handschriftprobe, Referenzen) freuen
wir uns!

Sibra Management AG

Abteilung für Immobilien und Restaurant
8820 Wädenswil

OFA 67786015

Die

WARO AG

übernimmt am 1. Dezember 1973 das Hotel Bahnhof
in Frauenfeld. Per sofort oder nach Vereinbarung
suchen wir neue Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen
für:

Küche: **junger Koch
Office-/Küchenbursche
oder -mädchen**

Etage: **Zimmermädchen**

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, geregelte
Arbeitszeit, Verpflegung und Logis (auf Wunsch).

Richten Sie Ihre Offerte an Herrn J. Schöpfer,
Hotel Bahnhof, Bahnhofstrasse 76, 8500 Frauenfeld,
Telefon (045) 7 20 51.

P 44-3148

Hotel Hirschen Rapperswil am Zürichsee

sucht in Jahresstelle

Restaurationstochter

für Bündnerstube
(eventuell Flamblier- und Tranchierkenntnisse).

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit werden zuge-
sichert.

Familie H. Kipfer-Kaufmann
Telefon (055) 27 66 24.

P 19-987

Hôtel-restaurant de grandeur moyenne, situé sur les
bords du **Lac Léman**, engagerait pour le 10 février
1974

chef de rang

sachant le français, l'allemand
et l'anglais

un ou une secrétaire
qualifié(e), connaissance des langues

un ou une secrétaire
débutant(e)

sachant le français
file de buffet

(débutante acceptée)

Prière d'adresser les offres avec prétentions de
salaire, copies de certificats et photo à J. U. Schoch,

Hôtel Beau-Rivage 1260 Nyon

téléphone (022) 61 32 31 (en raison de la fermeture
annuelle de l'établissement, il ne sera pas répondu
aux offres entre le 8 janvier et 5 février 1974).

8058

Erstklasshotel in **Basel-Stadt** sucht folgendes Perso-
nal **ab 15. Dezember:**

Barmaid

mit Englischkenntnissen

Ab 1. Januar 1974 oder nach Uebereinkunft:

Empfangsekretär

sprachkundig
Réception und Telefonbedienung
Kenntnisse Sweda-Buchungsmaschine

Etagenportier

sprachkundig

Die Bewerber möchten ihre Offerte und Unterlagen
an die Direktion des

Hotels Alban Ambassador

zuhanden Herrn Urech (Tel. 35 75 20) senden.

Es kommen nur Schweizer oder Ausländer mit Bewil-
ligung B oder C in Frage.

8073



Wir suchen in unser bekanntes Fischspezialitäten-
Restaurant am rechten Zürichseeufer (15 Minuten
von Zürich)

Jungkoch

Commis de cuisine

neben Küchenchef.

Geregelte Arbeits- und Freizeit.
Einzelzimmer im Hause.

Bitte telefonieren Sie:

(01) 73 43 03 (Donnerstag geschlossen)
W. Wolf
Hotel Löwen, 8706 Meilen.

6773

Hôtel-restaurant de grandeur moyenne, situé sur les bords du Lac Léman, engagerait pour le 10 février 1974

maître d'hôtel qualifié

nous demandons:
bonne présentation
sens de l'organisation et des responsabilités
faculté de former des apprentis
connaissance des langues allemande, française et anglaise
accueil sympathique

nous offrons:
une place à l'année
un salaire en rapport avec nos exigences avec la possibilité de participation dès la seconde année de service

Prière de faire offre avec prétentions de salaire, copies de certificats et photo à J. U. Schoch

Hôtel Beau-Rivage 1260 Nyon

tél. (022) 61 32 31

8057

Disentis

Gesucht auf Winter 1973/74

Gerant

für Bergrestaurant.

Saison-, eventuell Jahresstelle.
Guter Lohn, Umsatz- und Gewinnbeteiligung.
Unterkunft vorhanden.

Nähere Auskunft erteilen wir gerne unter Chiffre 13-5444 an Publicitas, 7002 Chur.

P 13-2917



Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison 1973/74:

- Hilfswarenkontrollleur
- Telefonistin
- Chauffeur
- Commis de rang
- Hilfzimmermädchen
- Glätterinnen
- Lingeriemädchen
- Hilfskrankenschwester
- Haushaltangestellte (Jahresstelle)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19.

8019



15 Minuten von Zürich entfernt

Wir suchen auf 1. Februar 1974 oder nach Ueber-einkunft in junges, kleines Team
bestens ausgewiesenen, selbständigen

Küchenchef

in gepflegtes Fisch-Spezialitätenrestaurant. Wir er-hoffen uns für

die Position, die das Gewicht eines selbständigen Küchenchefs hat,

einen zirka 28-38jährigen kameradschaftlichen und zupackenden Mann, der sein Metier kennt und liebt, und der seine Kenntnisse und seine Freude auch weiterzugeben versteht.

Wir bieten sehr hohes Salär, hübsches Einzelzimmer im Hause.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugniskopien.

W. und M. Wolf, Hotel Löwen, 8706 Meilen
Tel. (01) 73 03 02

7817

Hotel Hold, Arosa

sucht für lange Wintersaison

Restaurationstochter

Offerten sind erbeten an
Hotel Hold, Tel. (081) 31 14 08.

8123

Sporthotel Dieschen 7078 Lenzerheide

sucht auf 10. Dezember tüchtige,
freundliche

Serviertochter

Buffetdame
(auch Anfängerin).

Wir bieten sehr guten Verdienst.
Kost und Logis im Hause, geregelte
Arbeits- und Freizeit.

Offerten erbeten an:

Familie Jos. Bialesi
Sporthotel Dieschen,
7078 Lenzerheide.

P 13-20/19

Hôtel Orient Avenue d'Ouchy 10, Lausanne

cherche pour tout de suite

sommelier ou sommièrè aide-sommelier fille de buffet

Téléphone (021) 26 04 95.

P 33-3214

England

Hotel an der Südküste Englands, Aus-blick auf das Meer, mit 90 Betten,
sucht

Junge Mädchen

18 bis 30 Jahre alt, als Restaurant-Kell-nerinnen, Zimmermädchen und für weitere Anstellungen.
Eintritt zwischen 1. April und 1. Mai (bis Ende Oktober 1974), keine Erfah-rung nötig.

Barman

Muss einige Erfahrung besitzen und gut Englisch sprechen.

House/Hall Porter

Keine Erfahrung nötig, etwas Eng-lischkenntnisse.

Commis de cuisine

Commis pâtissier

Eintritt am 8. April (bis Ende Oktober 1974).
Interviews werden am 7. und 8. De-zeember 1973 im Hotel Du Théâtre, Centralplatz, Zürich, gemacht.

Schreiben Sie mit Curriculum vitae, Foto, an das
Langham Hotel, Royal Parade
Eastbourne, Sussex, England.

8078



BÄTTERKINDEN Krone

Bestbekanntester Spezialitäten-Landgast-hof im Kanton Bern, sucht auf Früh-jahr 1974 nette junge Tochter von 16-17 Jahren als:

Buffetlehrtochter

um anschliessend eventuell die Servi-celehre mit Abschlussprüfung zu ab-solvieren!

Angenehme Bedingungen, abwech-slungsreiche Arbeit, geregelte Freizeit.

Offerten bitte an

Max Hubler-Bütlikofer, Gasthof Krone,
3315 Bätterkinden BE,
Telefon (065) 4 40 12.

8063

Wollen Sie Skifahren?

Dann kommen Sie zu uns für die Win-ter-saison als

Barmaid

oder als

Dancing-Service- Angestellte

in die neu umgebaute Bar mit Dan-cing, die Attraktion von Braunwald, dem Ort, wo man sich trifft.

Gerne informieren wir Sie über alle Einzelheiten, wie Lohnansprüche und Umsatzbeteiligung.

Hotel Bellevue Braunwald Glarnerland

Bis 15. Dezember Telefon (058) 61 41 06
Hotel Glarnerhof Glarus.

Für unser Grillrestaurant **Orangerie** im Hotel Glarnerhof Glarus suchen wir zudem freundliche und verantwortungsbewusste

Serviceangestellte

8071

Auf Frühjahr 1974 suchen wir eine jün-gere

Gerantin

mit Fähigkeitsausweis, für Hotel mit 50 Betten im Tessin.

Offerten mit Unterlagen und Gehalts-an-sprüchen unter Chiffre 8067 an Ho-tel-Revue, 3001 Bern.

Hôtel-Restaurant Le Relais de Gruyères Pringy-Gruyères

demande

sommelier(ère)

pour la salle à manger.
Gros salaire, ambiance agréable.
Entrée de suite ou à convenir.

Ch. Roth, téléphone (029) 6 21 28.

P 17-12657

Holiday Inn

und MÖVENPICK

Was wird mir das neue Jahr bringen?

Haben Sie auch daran gedacht, dass es Ihnen einen neuen Arbeitsplatz bringen könnte?

In unserem neu eröffneten Hotel mit diversen Restaurants bieten wir Ihnen verschiedene Einsatzmöglichkeiten wie z. B. als

Telefonistin

(PTT-Ausbildung, wenn möglich)

Hotel-Shop-Leiterin

Service-Hostess

Commis de rang

Buffetdame

Hotel-Magaziner

Nun können Sie selbst auswählen, wo Sie am liebsten arbeiten möchten.

Bei uns geniessen Sie:

- Zeitgemässe Entlohnung
- Gute Sozialleistungen
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- Unterkunft (wenn nötig) in neuem Personalhaus.

Ihr Anruf oder Ihre schriftliche Bewer-bung wird uns sehr freuen.

Wir geben Ihnen gerne und unver-bindlich Auskunft.
Telefon (01) 71 25 20, Christina Bau-mann, Personalchef.

**Holiday Inn und Mövenpick,
Postfach, 8105 Regensdorf.**

P 44-61

Klostern

Für Wintersaison suchen wir tüchtige

Serviertochter

sowie

jüngere Sekretärin

in Halbtagsstelle.
(Möglichkeit zum Skifahren)

Hotel Madras

7250 Klosters

Familie Chr. Grass-Paillard
Telefon (083) 4 12 78.

P 13-30554

Gesucht für Wintersaison 1973/74

2 Serviertöchter

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Auskunft erteilt

Hotel Graue Hörner

Wangs-Pizol

Telefon (085) 2 16 66.

Anrufe anderer Zeitungen uner-wünscht.

OFA 63 407 080

Lenzerheide

Hotel Val Sporz

sucht für Wintersaison

Serviertochter sowie Kindermädchen

(4- und 6jährig)

Hoher Verdienst.

Offerten bitte an

Familie Steffen, Telefon (081) 34 12 15.

8092



Wir suchen per sofort oder nach Ver-einbarung in junges Team

Barmaid

Buffetpersonal

Servicepersonal

Sehr guter Verdienst.
Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Anfragen an Frau Hauri.

OFA 65129008



in der Bahnhofspassage SBB/SZB
Solothurn

Zuchwilerstrasse 41
Tel. 065 28593

GRAND HOTEL 1451 Les Rasses sur Sté-Croix

Altitude 1200, Jura vaudois
Piscine couverte et chauffée
cherche

secrétaire de direction

Saison d'hiver 1973/74, aussi possible à l'année.
Poste intéressante et bien rétribué.

Faire offres écrites à W. Hofer, directeur.

8004



HOTEL DU MONT-BLANC

1110 MORGES

Quai du Mont-Blanc, Lac Léman

cherche pour entrée de suite ou à convenir:

secrétaire de réception

débutante acceptée

commis de cuisine

grill-snack

dame de buffet

sommelier ou sommièrè

Places à l'année.

Faire offre par écrit ou téléphone (021) 71 27 07,
W. Heppel, dir.

7972

Der bisherige Küchenchef wendet sich einer neuen Aufgabe zu. Deshalb suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtigen

Küchenchef

kalkuliersicher und befähigt, eine kleinere Brigade zu führen.

Zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit und gute Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angaben von Referenzen (Diskretion zugesichert) senden Sie bitte an:

Restaurant RADI

Laupenstrasse 17

3008 Bern

z. H. von Herrn Meyer



112



15 Minuten von Zürich entfernt

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in schön-ten Landgasthof am rechten Zürichseeufer

Kellner oder Serviertochter

in gepflegtes Spezialitätenrestaurant.

Sehr hohe Verdienstmöglichkeit, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Zimmer kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Offerten an W. + M. Wolf, Hotel Löwen, 8706 Meilen,
Tel. (01) 73 03 02

7816



Hotel Bernerhof, Interlaken

sucht auf anfangs Dezember

Hotel-Praktikantin

(hauptsächlich für Réception und Büro)

Offerten an:
Fam. Anderegg, Telefon (036) 22 31 31

7859

Bahnhofbuffet Bülach

sucht auf 1. Februar tüchtigen

Küchenchef

Eine schöne Dreizimmerwohnung steht eventuell zur Verfügung.
Dasselbst suchen wir

Jungkoch oder Köchin

auf 1. Dezember.

Serviertochter oder Kellner

Kost und Logis im Hause.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf (01) 96 14 40.

7835

Secrétaire

connaissant 3 langues, français, allemand et anglais, est demandée pour entrer tout de suite ou date à convenir. Si possible de langue maternelle allemande. Place à l'année.
Travail très varié dans institut internationale situé dans très belle station de montagne.

S'adresser à l'école internationale

«Le Chaperon rouge» à Crans-sur-Sierre, Suisse

par écrit avec offres et curriculum vitae.

7877

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

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



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Etage:
**Gouvernante
Zimmermädchen**

Unterhalt:
**Hauselektriker
Floristin**

Administration:
**Chef Warenannahme
Warenkontrollleur**

Nehmen Sie unverbindlich – telefonisch oder schriftlich – Kontakt auf mit unserem Personalchef, Herrn F. Gassmann. Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung vertraulich behandelt.

832



Hotel Nova-Park – wo man sich trifft

Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 72 21

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

In Jahresstelle und nach Vereinbarung suchen wir einen

Chefpâtissier-Stellvertreter

Wir bieten Ihnen Zimmer in Arbeitsnähe, im voraus geregelte Arbeitszeiten, Personalrestaurant und Leistungslohn. Wenn Sie gern 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.

7904



Flughafen-Restaurants Zürich

Andermatt

Bergidyll Hotel und Dancing

Wir suchen auf anfangs oder Mitte Dezember 1973

2 Serviertöchter

für Restaurationsbetrieb mit Dancing. Sehr hoher Verdienst und geregelte Arbeitszeit zugesichert.

Fryberg, Hotel Bergidyll, 6530 Andermatt, Telefon (044) 6 74 55.

8094

Hotel Alpina 8784 Braunwald

sucht für lange Wintersaison, zum Teil in Jahresstelle, Eintritt nach Uebereinkunft

Saaltochter Anfangs-Saaltochter

Buffetochter oder -bursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbiten wir an

Famille R. Schweizer, Hotel Alpina, 8784 Braunwald, Telefon (059) 84 32 84.

8089

Wir suchen per 1. Januar oder nach Uebereinkunft

Geschäftsführer Gerantin oder Geranten-Ehepaar

Ihr neuer Arbeitsplatz ist ein gut besuchtes Café-Restaurant mit Bar im Zentrum von Biel, zirka 100 Plätze, mit 9 Mitarbeitern.

Wir verlangen: Fähigkeitsausweis A, erfolgreiche Tätigkeit in analoger Stellung, selbständiges Handeln und eine gesunde Initiative. Gute berufliche Ausbildung, Sprachen: Deutsch und Französisch sowie die Fähigkeit, kleinere administrative Arbeiten selbstständig auszuführen, sind Bedingung. Wir sind bereit, einem geeigneten Bewerber nach einer entsprechenden Probezeit auch am finanziellen Erfolg zu beteiligen.

Offerten mit detaillierten Unterlagen über die bisherige Tätigkeit und Angabe von Referenzen bitte an Chiffre 8088, Hotel-Revue, 3001 Bern.

8115

Holiday Inn

Frankfurt

Assistant Sales Manager

Assistent des Verkaufsleiters (weibliche und männliche Bewerber gleichermaßen willkommen).

Eine der interessantesten und abwechslungsreichsten Tätigkeiten innerhalb der Hotellerie. Hotelerfahrung und Fremdsprachkenntnisse sind erwünscht. Gute Allgemeinbildung und Umgangsformen sind Voraussetzung.

Wenden Sie sich bitte an die Direktion
Telefon 06196/29011, Postfach 1225
6231 Sulzbach TS.

8086



Thermalbad LOSTORF AG Kur- und Restaurationsbetriebe 4654 LOSTORF

Würde es Ihnen Spass machen in einem eigenständigen Betrieb zu arbeiten? Mithelfen so ein bisschen Anfangsschwierigkeiten zu meistern? Dann kommen Sie zu uns:

Buffetdame Serviertöchter Kellner

Telefonieren oder schreiben Sie uns:
Telefon (062) 48 24 24 (Herr K. Meier).

8087

Nous cherchons pour entrée immédiate

cuisiniers ou cuisinier seul commis de cuisine

Nourris, logés, bon salaire, congés réguliers.

Faire offre à la Direction du

Restauroute Relais Coop,
1181 Bursins
téléphone (021) 74 15 65.

P 22-6048



sucht jüngeren

Küchenchef in Jahresstelle.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

E. Steiner, Hotel-Restaurant Bahnhof, 3800 Interlaken, Telefon (036) 22 70 41.

8064



Sucht für die Wintersaison 1973/74

1 Chef de garde oder partie

Wir bieten: geregelte Freizeit, gut bezahlte Stelle, 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 OCHSEN,
Fam. Civali, 7270 Davos Platz,
Tel. (083) 3 52 22.

8115

Wir eröffnen im Februar 1974 im Zentrum von Bern ein neues alkoholfreies Café. Wir suchen:

1 Service-Angestellte

1 Tournante

(Küche, Service, Buffet)

1 Hilfsköchin, evtl. Hilfskoch

Geregelte Arbeits- und Freizeit, Zeitgemässe Entlohnung

Interessenten melden sich bei

Fa. Vaucher AG Sportgeschäfte

Theaterplatz 3, Tel. 22 22 36
(Hrn. Mader verlangen).

OFA 5490001



Restaurant Skihütte

sucht für Mitte Dezember für lange Wintersaison

2 freundliche Serviertöchter

Gute Verdienstmöglichkeiten.

Sich wenden an Fam. Albert Burgener,
Tel. (028) 4 82 22.

8109

ASCONA

Hotel-Restaurant Carcani am See

sucht per sofort

Buffetochter

und auf 1. März

Serviertöchter

sprachkundig.

8118

Hotel Aletsch, Bettmeralp

sucht für Wintersaison, zirka 20. Dezember.

2 Serviertöchter

1 Koch

1 Barmaid

Geregelte Arbeitszeit. Gute Entlohnung.

Tel. (028) 5 35 56.
Wenn keine Antwort Tel. (028) 5 36 39,
A. und Ph. Eyholtzer.

8116



Servicefachlehrer

In unseren Schulhotels SHV im Berner Oberland bilden wir Servicelehrtöchter und Kellnerlehrlinge aus. Würde es Ihnen Freude bereiten, diesen jungen Leuten jeweils im Frühling und im Herbst während 4 bis 6 Wochen berufskundlichen Unterricht zu erteilen?

Wir verlangen:

- hervorragende Kenntnisse im Servicebereich,
- gute Umgangsformen,
- Sinn für Teamwork,
- Begeisterungsfähigkeit.

Wir bieten:

- fortschrittliche Arbeitsbedingungen,
- gute Einführung in den Aufgabenbereich,
- methodisch-didaktische Vorbereitung,
- angenehme Arbeitsatmosphären.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Personalchef, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22

8029

Costa Smeralda Hotel Romazzino

sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Uebereinkunft

Vizedirektor

Offerten erbeten an:
Rank Hotels Sp.A. Via Anastasio II, 80 00165 Roma

7910

Hotel Bünda 7260 Davos-Dorf

sucht für Wintersaison (Anfang Dezember bis Ende April)

Serviertöchter

Tournante (im ganzen Hause)

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an
H. Cavegn,
Hotel Bünda, 7260 Davos Dorf
Tel. 083/3 72 08

6924

Hotel Bahnhof Döttingen

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Saaltochter

für Speiservice

Serviertochter oder Kellner

in Restauration

Sich bitte melden bei:
Fam. Monti, (056) 45 10 50

7374

Wir suchen auf zirka 20. Dezember 1973 oder nach Uebereinkunft eine

junge Sekretärin

(auch Anfängerin)

zur Mithilfe im Büro, Réception und Verwaltungsarbeiten.

Guter Nettolohn, nettes, modernes Einzelzimmer sowie Verpflegung im Hause.

Bitte rufen Sie uns an unter Telefon (027) 6 44 31,
6 44 32 oder 6 42 96.

8146

Rendez-vous 3906 Saas Fee

Wir suchen für die Wintersaison

1 Serviertochter

1 Zimmermädchen

1 Tournante

Freie Kost und Logis im Hotel, geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an:
Gesch. Bumann, Telefon (028) 4 84 40

7996

Stellengesuche Demandes d'emploi



Stellenangebote
Offres d'emploi



Junger Deutscher sucht als

Hausbursche

Saisonstellung mit Kost und Logis. Zeitgemässe Entlohnung. 5 Jahre Schweiz-Aufenthaltsort.
Offerten bitte unter Chiffre 8131 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

DIRECTEUR

Suisse, école hôtelière, 41 ans, ayant dirigé des établissements importants, cherche nouvelle direction, gérance ou autre position intéressante en Suisse ou à l'étranger, à l'année, en saison ou éventuellement en remplacement. Collaboration de l'épouse (école hôtelière) possible. Très bonnes références. Entrée immédiate ou à convenir.
Faire offre sous chiffre 8143 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Réceptionspraktikantin

auf 1. Januar in Zürich oder Luzern.
Offerten an
Edith Kellenberger
Rüti 650, 5523 Zuberwangen
Telefon (073) 28 13 69

SECRETAIRE

Suisse allemande, 24 ans, sachant (parlé et écrit) français, anglais et espagnol, chercheur place de saison, de préférence dans le Bas-Valais.
Faire offre sous chiffre 8151 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.
Schweizer, gelernter Koch, Absolvent der Wirtschaftsschule Belvoir, 5 Jahre Ueberseespraxis, 29 Jahre, verheiratet, sucht Stelle als

Assistent F + B

oder
Aide du patron
Offerten unter Chiffre 8148 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
Oesterreichische Maturantin sucht Stelle als
RECEPTIONISTIN
im Berner Oberland (eventuell auch in Service), spricht Französisch und Englisch, Eintritt sofort.
Offerten unter Chiffre 8147 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

DIREKTOR

Schweizer, Hotelfachschule, 41, mit langjähriger Betriebs Erfahrung, sucht Direktion oder Pacht im In- oder Ausland, Jahres- oder Saisonstelle, eventuell Aushilfsstelle.
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.
Mithilfe der Ehefrau (Hotelfachschule) möglich.
Offerten erbeten unter Chiffre 8144 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
Suche neuen Wirkungskreis als
KUCHENCHEF
in einem mittleren Hotel-Restaurant in Jahresstelle.
Was ich Ihnen biete:
- sehr gute Fach- und Fertigungskennntnisse
- grosses Verantwortungsbewusstsein
- Organisationstalent
- Erfahrung im à la carte, Spezialitäten und Bankettservice
- Küchenkalkulation
- gute Umgangsformen, guter Ausbilder
Was ich wünsche, unbedingt:
- verantwortungsvolle, selbständige Arbeit
- gutes Arbeitsklima
- Mitspracherecht
Frühester Antrittstermin wäre der 1. Februar 1974, da ich Moment berufsfördernde Kurse absolviere. Ehefrau ist Schweizerin.
Offerten bitte an
Manfred Pauen
6748 Bad Bergzabern/Rheinpfalz
Tabernaes Montanusstrasse 6
Deutschland

KUCHENCHEF

in einem mittleren Hotel-Restaurant in Jahresstelle.
Was ich Ihnen biete:
- sehr gute Fach- und Fertigungskennntnisse
- grosses Verantwortungsbewusstsein
- Organisationstalent
- Erfahrung im à la carte, Spezialitäten und Bankettservice
- Küchenkalkulation
- gute Umgangsformen, guter Ausbilder
Was ich wünsche, unbedingt:
- verantwortungsvolle, selbständige Arbeit
- gutes Arbeitsklima
- Mitspracherecht
Frühester Antrittstermin wäre der 1. Februar 1974, da ich Moment berufsfördernde Kurse absolviere. Ehefrau ist Schweizerin.
Offerten bitte an
Manfred Pauen
6748 Bad Bergzabern/Rheinpfalz
Tabernaes Montanusstrasse 6
Deutschland

RESTAURATIONSTOCHTER

in gut gepflegtes Restaurant. Sprachen: Deutsch, Englisch und Französisch.
Adresse: Mettendorff Mila, Mecher/Clervaux, Luxemburg.

Versierter Kellner

(Oesterreicher mit Arbeitsbewilligung) sucht Stelle auf Januar 1974 im Weisland in Stadt oder Stadtnähe. Reduzierte Arbeitszeit soll die Möglichkeit schaffen, Schulen zu besuchen und die französische Sprache raschmöglichst zu erlernen.
Offerten an:
Sapp Schröter
Kurhotel Bad Ramsach
Post, 4633 Läuflingen
Telefon (062) 69 23 23

Einsatzfreudige, **strebsame jüngere Tochter** aus der Gastronomie, fach- und sprachkundig, Fähigkeitsausweis A (Kanton Bern), sucht entsprechende

Anstellung

- Führung eines Garni oder Zweiteilbetriebes,
- Aide du Patron oder dergleichen.
Vertrauen und Verantwortung in einem kleinen bis mittelgrossen Betrieb weiss ich zu schätzen.
Ihre Offerte erreicht mich unter Chiffre 8081, Kanton-Revue, 3001 Bern.

Cuisinier

(22 ans, parle 3 langues), cherche place à Genève ou à Lausanne comme commis de rang dans une grande brigade.
Date d'entrée prévue: 15 janvier 1974.
Offres à:
Jacob Wyssler
90, route de Neuchâtel, 2505 Bienne
téléphone (052) 2 40 51, Restaurant Ribüts.

Hotelfachschüler

zurzeit Staatliche Hotelfachschule in Berlin, Deutscher, 30, Küchenmeister, verheiratet mit Schweizerin, Englisch-, Französisch-, Spanischkenntnisse, sucht zum 1. April 1974 Position in nur erstklassigem Hause, die ihn, in einer Art Traineeprogramm, durch alle Abteilungen führt (Einkauf, Buchhaltung, Personalverwaltung, Verkauf, Reception).
Offerten erbeten unter Chiffre 8076 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
Junger Deutscher sucht Saisonstellung in der deutschsprachigen Schweiz als

Hausbursche

mit Kost und Logis und zeitgemässer Entlohnung.
Offerten unter Chiffre 8075 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
Junger Commis de cuisine, französischsprachig, sucht

STELLE IN GUTEM HAUSE

möglichst am Genfersee, Lausanne bevorzugt.
Antritt anfangs Januar 1974.
Ihre Offerte erreicht mich unter Chiffre 8110 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Kaderstelle

in Restaurants- oder Hotelbetrieb als

Gerantenehepaar

evtl. käme auch Pacht eines kleineren, gepflegten Betriebes in einer Stadt oder deren Agglomeration in Frage.
Offerten unter Chiffre 8102 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

AN RECEPTION

in gutem Hotel.
Bewilligung ist vorhanden.
Interessenten rufen bitte Tel. (033) 54 29 89 an.

In einem gepflegten Restaurant oder Kantine sehe ich meinen zukünftigen Wirkungskreis als

Gerant, eventuell Ehepaar

Ich bringe mit:
Abgeschlossene Kochlehre
Fähigkeitsausweis
Erfahrung im Gastgewerbe.
Stellenantritt anfangs 1974.
Raum Basel.
Offerten unter Chiffre 5 03-356216 an Publicitas, 4001 Basel.

Freischaffender Journalist

übernimmt die Betreuung von Pressebeziehungen und die Redaktion von Firmen- und Verbandspublikationen sowie Geschäftsberichten.
Offerten unter Chiffre 4977 an Mosse-Nonnen AG, 8023 Zürich.

Nach der französischen Schweiz sucht junge Tochter

mit Handelsdiplom geeignete Stelle
Offerten an:
Barbara Schmid,
Mittelstrasse 166,
5607 Hegglingen,
Tel. (057) 4 12 08.

Suche verantwortungsvolle Stellung

Schweizer, 29jährig, Lenne, Handelsschule, Imaka-Kurs, Siiu-Schule, 5 Sprachen.
Letzte Stellung: 2 Jahre Vizedirektor in Erstklasshotel im Ausland, Eintritt baldmöglichst.
Offerten unter Chiffre 8074 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
Schweizer sucht per sofort Stelle als
CHEF-BÄRMAN oder BÄRMAN
in Saison- oder Jahresstelle. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch.
Offerten unter Chiffre 8125 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
Freundliche Offerten mit Angaben über Stellenantritt, Unterkunft und Verdienst erbeten unter Chiffre 8153 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
Suche Stelle im Kanton Graubünden als
BÄRMAN oder SERVIERTOCHTER
in beidem vertritt. Engadin bevorzugt.
Offerten unter Tel. (073) 26 38 80
Gebütes
ZIMMERMÄDCHEN
mit guten Sprachkenntnissen sucht Saisonstelle.
Tel. (043) 21 15 97

Silvester noch Orchester frei! Discjockey frei!

Wir haben für Silvester noch Orchester frei, Alleinunterhalter, Duos, Trios, Quartette, Quintette und Sextette. Ausserdem Discjockeys für Monatsengagements.
Sofort telefonieren (065) 3 97 77
MZP Management, Solothurn

Junge Barmid

(Französisch, Englisch) sucht Stelle in Wintersaison. (Besitze grossen Hund.)
Tel. (04) 2 16 61 ab 19 Uhr.

Ich suche einen verantwortungsvollen Wirkungskreis mit Weiterbildungsmöglichkeiten

im Gastgewerbe.
Ausbildung:
Haushaltungsschule
Verkauferrinnehre
Wirtfachschule Zürich.
Versandigung in Französisch und Englisch.
Praxis: Chef de service und Barmid. Stadt Bern bevorzugt.
Offerten unter Chiffre 3238 B. Orell Füssli Werbe AG, Zeughausgasse 14, 3000 Bern.

Koch-Ehepaar

Für junges, slowenisches, ausgebildetes
mit Deutschkenntnissen, suchen wir eine Stelle in grösserem Restaurant oder Hotel (auch Saisonstelle).
Anfragen an: Telefon (071) 25 20 59. P 33-310634

Junger Mann (33)

sucht mit Eintritt auf 1. 1. 1974 oder etwas früher und zur Ergänzung des von ihm angefangenen Hotelfachstudiums (Dauer 2 Jahre) eine Praktikumsstelle in Hoteladministration (Buchhaltung, Korrespondenz, Reception, Personalwesen, Einkauf usw.). Erstklasshaus Bedingung, Stadt Zürich oder Umgebung oder Kanton Graubünden bevorzugt. Lohn vorerst noch nicht sehr wichtig.
2 Jahre Handelsschule Neuenburg, langjährige Kollektivführung eines Bergkolonienhauses, 2 Sommersaisons Alleinsekretär/Receptionist in Hotel, Deutsch und Französisch perfekt, Englisch fortgeschritten.
Offerten sind zu richten schriftlich oder telefonisch an W. Gantenbein, 7431 Masein, Tel. (081) 81 27 31.

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

Hotel Bellevue
3855 Axalp BO

freundliche Barmaid

in gemüthliche Kellnerbar-Dancing.
Eintritt 20. Dezember oder nach Ueber-einkunft.
Offerten an P. Bieri, Tel. (036) 51 17 72.

Nähe Locarno/Ascona gesucht für den 15. Januar 1974

Serviertochter

auch Anfängerin, guter Verdienst, Kost und Logis im Haus.
Sich wenden an:
Rist. S. Giorgio
6616 Losone
G. Christener,
Tel. (093) 35 15 25 oder 35 43 57.
Asa 64-42986

Gesucht auf 1. Februar 1974 ins Oberwallis

HAUSBURSCHEN

oder Portier mit Fahrzeugausweis A.
Guter Lohn, geregelte Freizeit.
Anfragen sind zu richten unter Chiffre P 36-122709 an Publicitas AG, 3000 Brig.



hat ab sofort oder nach Uebereinkunft folgende Stellen offen:

Service:
Chef de service
auf Januar 1974
sowie fach- und sprachkundigen
Kellner oder Tochter
für unser Spezialitätenrestaurant «La Bouillabaisse».
Küche:
Chef für unseren Party-Service
Chef Satellitenküche
Chef de garde

Auskunft erteilt gerne:
Frl. H. Grünert, Personalchef
Telefon (01) 23 17 90
P 44-1075



sucht
Etagen-gouvernante
7956
Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Bekanntschaffen

Bekanntschafft

Welche Tochter aus dem Hotel-Gastwirtschaftsgewerbe hätte Lust, mit mir zusammenzuspannen zwecks Uebernahme eines Betriebes in Pacht-Gérance oder Direktion?
Vielleicht führen Sie schon Ihren eigenen Betrieb und brauchen Hilfe. Bin später 40er, Hotelfachmann (Handelschule, Hotelfachschule, Patent A, Lehre als Konditor).
Vertrauensvolle Zuschriften erbeten unter Chiffre 8052 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz gelesen!

Stellenangebote Offres d'emploi



Park-Hotel
7078 Lenzerheide
sucht für gute Wintersaison

Commis de cuisine
sowie
Saaltochter/-kellner
(auch Anfänger)

Offerten mit Unterlagen an:
Hp. Göldi, Telefon (081) 34 15 25.

Hôtel Alpina et Savoy
3963 Crans-sur-Sierre
cherche pour saison d'hiver:

demi-chefs de rang

Faire offre avec copies de certificats à la direction.

Pizzeria Moby Dick
8001 Zürich
Waaggasse 5/Paradeplatz

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Koch oder Hilfskoch
Buffetbursche oder -tochter

für unseren lebhaften Betrieb in der City.

Nebst einem hohen Leistungslohn und attraktiver Arbeitszeit haben wir noch einiges zu bieten.

Rufen Sie uns an (Herrn Schibli) oder senden Sie uns die üblichen Unterlagen.
Tel. (01) 23 77 64

Hotel Schwarzsee
am Fusse des Matterhorns

sucht für lange Wintersaison noch folgendes Personal:

Koch
Koch-Pâtissier
Commis de cuisine
Serviertöchter
Buffetköcher oder -burschen
(Anfänger werden angelehrt)

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
Karl Prieth, Direktor,
Hotel Schwarzsee, 3920 Zermatt.

Erstklasshotel (100 Betten) im Tessin
sucht auf Frühjahr, in Saison- oder Jahresstelle

1 Sekretärin
NCR-kundig

Küchenchef

Offerten mit den üblichen Unterlagen sowie Gehaltsansprüchen unter Chiffre 8066 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Mischabel
3906 Saas Fee VS.
sucht anfangs Dezember oder nach Uebereinkunft

1 Buffetmädchen
(auch Anfängerin)

1 Kochlehrling

Sich wenden an:
Telefon (028) 4 81 18.

Wir suchen für unsere renommierte Rôtisserie (Jahresstelle) per 1. September oder Uebereinkunft, best-ausgewiesene Mitarbeiter (Schweizer oder Niederländer) als

Chef de rang
Damen oder Herren
Demi-chef de rang
Commis de rang
Restaurationstöchter
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

Holiday Inn
Haagsche Schouwweg 10,
Leiden, Holland

Europe's first Holiday Inn has a position free with entrance as soon as possible for a

Chef de cuisine
Experienced chef de partie will also be considered

Please send full application or telephone to 01710-69310.
F. Zbinden, Innkeeper

Lago-Maggiore, Hotel Restaurant, mit 50 Betten
neben Schiffstation, sucht für Frühjahr tüchtiges

Geratenehepaar

Bevorzugt wird **Küchenchef** mit fachkundiger Ehefrau.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 8065 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Berghotel
Hahnenmoospass
3715 Adelboden
sucht in guteingerichteten Passantenbetrieb (Restauration, Selbstbedienung, 17 Gasbetten)

Serviertöchter

Wir bieten:
Gute Verdienstmöglichkeiten in fortschrittlichem Arbeitsklima;
Zimmer mit fliessend Wasser im Hause;
Freikarten für die Wintersportbetriebe.

Familie W. Spori-Reichen
Berghotel Hahnenmoospass,
3715 Adelboden
Telefon (033) 73 21 41, wenn keine Antwort Telefon (033) 73 19 58.

Hotel Metropol
9320 Arbon
Telefon (071) 46 35 35

Sporthotel Pontresina

Wenn Sie diesen Winter im Engadin verbringen möchten, dann melden Sie sich als

Chef entremetier
Restaurationstochter
(A-la-carte-Service)

Kochlehrling
(Frühling 1974)

Schreiben Sie uns mit den üblichen Unterlagen und Foto,
R. Schweizer, Direktor

Hotel Delta
6612 Ascona

Wir suchen für unser Erstklasshaus ab Ende März 1974 folgendes Personal:

Hotel-Restaurant Belvoir

Rüschlikon Zürich
Restaurant mit unvergleichlicher Aussicht

Inhaber: E. Schriber-Rust
(01) 724 18 08

Hotel-Restaurant Bernerhof, 3823 Wengen
sucht für lange Wintersaison 1973/74 oder in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Restaurationstöchter
Buffetköcher
Köchin-Tournante
Commis de cuisine

Offerten an:
Direktion Hotel Bernerhof
3823 Wengen BO
Telefon (036) 55 27 21, Herr Schneider

Western International Hotels
sucht für sein exklusives Luxusrestaurant im neuen Carlton Hotel, Johannesburg, Südafrika, noch folgende Mitarbeiter zu baldmöglichstem Eintritt:

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Englischkenntnisse von Vorteil, keine Verpflichtung durch Vertragsabschluss. Zwei Drittel der Reisekosten werden durch die südafrikanische Regierung zurückerstattet.

Warum verbringen Sie den kalten Winter nicht im südafrikanischen Sommer?

Offerten erbeten an Herrn Kuno Fasel, Carlton Hotel, P. O. Box 7709 Johannesburg, Südafrika.

Telefonistin/Hotelsekretärin
(sprachkundig)

Chauffeur-Kondukteur
Nachtportier
Chasseur
Gouvernante/Aide du patron
Zimmermädchen
Etagenportier
Garde-manger
Entremetier
Commis tournante
(möglichst Schweizer)
Commis pâtissier
(möglichst Schweizer)
Commis entremetier
(möglichst Schweizer)

Chef de service/Maitre d'hôtel
(bestqualifiziert)

Chef d'étage
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Barman
(bestqualifiziert, möglichst Schweizer)

Buffetköcher
Office- und Lingeriepersonal

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

CHEF SAUCIER
welcher den hohen Anforderungen, die unser Küchenchef und die französische Küche stellen, gerecht werden kann. Ausserdem braucht er die nötige Liebe zum Beruf, um diesen interessanten Posten zu erfüllen. Wir bieten Entschendes neben den üblichen Leistungen eines fortschrittlichen Betriebes.

Dasselbe suchen wir eine freundliche

ANFANGS-SERVIERTÖCHTER
welche wir gerne mit der nötigen Sorgfalt in das Metier einführen werden. Sie brauchen nichts anderes als ein Quenchen Mut und Selbstvertrauen.

Schreiben Sie uns eine kurze Offerte oder noch lieber, rufen Sie uns an und verlangen Herrn Schriber oder Herrn Auer.

Wir suchen zur Neuübernahme auf den 2. JANUAR

1 Barmaid
3 junge, freundliche **Serviertöchter** (Schichtbetrieb)
2 Buffetköcher (Schichtbetrieb) Können auch angelehrt werden.
1 Küchenbursche/-mädchen (mit Bewilligung)

Wir bieten eine moderne Jahresstelle mit fortschrittlichem Gehalt, geregelter Arbeits- und Freizeit und ein junges, angenehmes Arbeitsklima.

Snack-Bar Jockey
St. Jakobs-Strasse 7
4000 Basel
Telefon 23 39 50, Fräulein Cron verlangen.

Hotel Wildstrubel
Lenk BO

80 Betten, Erstklasshotel, Privathallenbad, sucht ab 15. Dezember 1973

1 Commis de cuisine

Geregelte Arbeitszeit, angenehmes Betriebsklima, gute Entlohnung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion des Hotels Wildstrubel, 3775 Lenk.
Tel. (030) 3 15 05.

Hotel Lattmann
CH-7310 Bad Ragaz

Für die kommende Wintersaison (ab 20. Dezember 1973), mit anschliessender langer Sommersaison, benötigen wir noch eine

Restaurationstochter
(Tranchieren und Flambieren wird angelernt)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an
Familie R. Martin, Hotel Lattmann,
7310 Bad Ragaz, Telefon (085) 9 13 15.

Hotel Residence Garni Grindelwald
sucht für kommende Wintersaison

Portier und Zimmermädchen
(Ehepaar)

Jungköchin

Tochter
für Mithilfe in Service und Lingerie

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an obenstehende Adresse.
Telefon (036) 53 11 36

Gesucht für Wintersaison

Barmaid

Offerten an P. Trachsel,
Tel. (033) 73 21 61.

MONTANA
Gesucht wird

Sekretärin
mit Sprachkenntnissen.

Hôtel de la Forêt
Tel. (027) 7 36 08.

Hotel Walliser Spycher Riederalp / Wallis

Wir suchen für kommende Wintersaison, Eintritt 18. 12. 1973.

1 Saaltochter
(auch Anfängerin)

Für Ausländerinnen Arbeitsbewilligung zugesichert.
Hoher Lohn, geregelte Freizeit, neues, komfortables Personalhaus.

Schriftliche Offerte oder
Telefon (028) 5 33 26, ab 18 Uhr

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Cuisiniers mariés

tentez votre chance.

Ensuite d'imprévu et de fin de bail, la location d'un magnifique café-restaurant d'excellente et ancienne renommée vous est proposée. Chiffre d'affaires important. Clientèle intéressante. Situation privilégiée sur route à grand trafic dans une station des préalpes. Grand parc public devant l'établissement. Entrée à convenir.

Saisissez cette occasion en adressant vos offres avec curriculum vitae sous chiffre 17-36537 à Publicitas SA, 1701 Fribourg.

Idee

In Lizenz oder Abfindung

abzugeben für räumlich unabhängige, revolutionäre und heimelige Gestaltung von Restaurants, Cabarets, Dancings. Geeignet als Kettenbetriebe auf dem Lande.

Offerten an E. Zaugg
Brunnadenstrasse 59, 3006 Bern.

7825

Aus Gesundheitsrücksichten zu verkaufen

Landgasthof

Im St. Galler Rheintal, gute Lage, grosser Parkplatz, interessante Existenz; Finanzierung bei grösserer Anzahlung geregelt.

Auskunft: Treuhändbüro Bischof, Ringgasse 2, 9450 Altstätten
Telefon (071) 75 37 75.

P 33-3214

Zu vermieten

BERGHOTEL-RESTAURANT und BAR

(2-Saison-Betrieb)

40 Betten, div. Wirtschaftslokalitäten, grosser Autoparkplatz in schönster Aussichtslage in beliebiger und in starker Entwicklung begriffener Sport-, Touristen- und Feriengegend des Berner Oberlandes. Für Kochehepaar oder Familie schöne Existenz.

Schriftliche Anfragen erbeten unter Nr. 2827 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3011 Bern.
Weitere Kauf- und Mietofferten auf Anfrage hin.

108

ZU PACHTEN GESUCHT

von erfahrenem Restaurateur-Ehepaar grösserer, neuzeitlicher RESTAURATIONSBEREICH/BAR-DANCING/HOTEL

auch Neueröffnung unter Mitwirkung der Planung.

Offerten unter Chiffre 840 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Auf Frühjahr 1974 zu verpachten:

Hotel-Pension

(30 Betten)

Einzigartige Lage über dem Lago Maggiore, mit zirka 2000 m² Garten (Park).

Längerer Vertrag möglich, eignet sich auch für Gesellschaft, Versicherung usw.

Ernsthafte Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 8068, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurant-Café mit Bar und Terrasse

Wir überlassen in Miete an bester Geschäftsstelle mit kaufkräftiger Kundschaft, 4 km von Zürich

Der Betrieb verfügt über zirka 50 Plätze, ist modernst eingerichtet und konkurrenzlos in seiner Art. Kann mit minimalem Personalbestand als Café, Restaurant oder Bar oder kombiniert geführt werden. Möglichkeit, 3 moderne Wohnungen als Zusatzgeschäft günstig zu mieten. Beste Passantenlage, grosse Parkflächen, langjähriger Vertrag mit äusserst günstigem Mietzins. Nötiges Kapital zirka Fr. 60 000.-.

Ernsthafte Interessenten wenden sich unter Chiffre 8139 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verpachten

bekanntes

Spezialitäten-Restaurant

in Bezirkshauptort des Kantons Aargau. Gute Bruttorendite und steigende Umsätze können nachgewiesen werden.

Ideal für Kochehepaar.

Offerten unter Chiffre 29-87573 an Publicitas AG, 4600 Olten.

Zu verkaufen, Nähe Olten

Restaurant, Snack-Bar

mit 90 Plätzen.

Idealer Familienbetrieb, Hoher Umsatz.

Offerten unter Chiffre 29-87574 an Publicitas AG, 4600 Olten.

Zu kaufen gesucht

Hotel-liegenschaft

mit grossem Umland.

Offerten unter Chiffre V 33-902717 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Hotel

im In- oder Ausland.

Bestausgewiesenes Hotelierehepaar.

Offerten unter Chiffre 8155 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten ab sofort

Motel mit Restaurant

im Tessin an Hauptdurchgangsstrasse.

Anfragen an

Hotel Treuhand AG, 7500 St. Moritz

8053

Zu vermieten

Restaurant - Bar - Konferenzsaal - grosse Terrasse - Dancing

direkt am Bielersee. Sehr gute Lage, neben grösserer Industriestadt:
Jahresumsatz zirka Fr. 800 000.-
Uebernahmepreis zirka Fr. 180 000.- plus Warenvorrat.
Es handelt sich um ein sehr interessantes Objekt.

Offerten sind zu richten unter Chiffre S 25688 an Publicitas, 3001 Bern.

Zu verpachten

Bahnhofbuffet Rorschach Bahnhof

Bahnhofbuffet Rorschach Hafenbahnhof

Pachtantritt für beide Buffets: 1. November 1974
Anmeldetermin: 31. Dezember 1973.

Die Verpackungsvorschriften können bei der Betriebsabteilung der SBB, Sihlpostgebäude, 4. Stock, Büro 414 in Zürich, eingesehen werden. Sie werden auf Wunsch gegen Einsendung von Fr. 5.- auch per Post zugestellt. Dieser Betrag wird nicht rückerstattet.

Interessenten verlangen unter Angabe, für welches Buffet (Rorschach Bahnhof oder Rorschach Hafenbahnhof) sie sich interessieren, das Bewerberformular und senden es bis zum 31. Dezember 1973 ein an die Kreisdirektion III der SBB, Postfach, 8021 Zürich.

Kreisdirektion III der Schweizerischen Bundesbahnen

44-3461

Altershalber zu verkaufen: sehr bekanntes

Hotel-Spezialitäten-restaurant Bar - Dancing - Night Club

am Bielersee.

a) als Anlage, notwendiges Eigenkapital zirka Fr. 350 000.-
b) zur sofortigen Selbstübernahme (Ablösung eines bestehenden Mietvertrages) zirka Fr. 850 000.-
Jahresumsatz zirka 1,4 Mio. Fr. Es handelt sich um eine einmalige Gelegenheit.

Offerten sind zu richten unter Chiffre T 25687 an Publicitas, 3001 Bern.

Per Herbst 1974 oder nach Uebereinkunft zu pachten gesucht:

Hotel garni mit SnackBar

oder grösseres

Bergrestaurant

In Frage kommen nur Betriebe an guter Ausgangslage.

Angebote an Chiffre 8061, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu kaufen gesucht

Hotel-Restaurant Tea-room-Restaurant

Offerten erwartet:

Hans Maurer + Co.
3862 Innertkirchen
Tel. (036) 71 10 41

8060

Zu verpachten per 1. Oktober 1974

Hotel-Restaurant

im Zentrum der Stadt Solothurn.

Das Haus verfügt über ein grosses Stadtrestaurant mit 100 Plätzen, eine selbständige Bar mit 30 Plätzen, einen attraktiven Grill-room mit 40 Plätzen sowie Konferenz- und Bankettsäle für 150 Personen. Das Hotel umfasst 23 Zimmer, alle mit Dusche oder Bad, mit total 33 Betten.

Das Gebäude wurde vor 12 Jahren neu erstellt und befindet sich im besten Zustand.

Bestausgewiesene Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 8120 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Fachkundiges Direktionsehepaar möchte sich verändern auf Frühjahr 1974.
In die engere Wahl kommen:

Landgasthof oder Hotel-Restaurant oder Speiserestaurant

als Direktion, Gerant oder Pacht, Kanton Aargau angenehm aber nicht Bedingung.

Zuschriften unter Chiffre 7994 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Restaurant/Café in Klingnau

mit intimer Atmosphäre, die Sie mitbestimmen können, an bester Verkehrs- und Passantenlage, mit einem grossen Einzugsgebiet, in einer Region, in der gute Restaurants noch dünn gesät sind und daher einem Bedürfnis entsprechen.

Alle diese Voraussetzungen sind nun gegeben. Auch die technischen, die es für ein gutes Restaurant braucht. Sie müssen nur noch zugreifen:

In Klingnau AG, dem romantischen Landstädtchen, durch das ein grosser Teil des Verkehrs von und nach Deutschland fliesst, im 1. Stock des neu aufgebauten Altstadthauses «Hirzen», verkaufen wir im Stockwerkeigentum

Originelles Lokal mit Dachterrasse

Das Restaurant hat eine Fläche von 197 m² mit 84 Plätzen, die Dachterrasse umfasst 231 m² mit 50 Plätzen und gibt den Blick frei auf die Klingnauer Rebberge. Auf Wunsch können wir Ihnen im gleichen Haus eine Eigentumswohnung reservieren.

Sie sehen: es liegt nur an Ihnen, dafür zu sorgen, dass der «Hirzen» zu Klingnau ein Restaurant wird, von dem man

spricht, in das die Kenner von weit her kommen. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung, wenn Sie finden, der «Hirzen» könnte etwas für Sie sein. Auch wenn Sie kein Krösus sind. Vielleicht können wir Ihnen mit interessanten Finanzierungsvorschlägen helfen. Zum Beispiel ist auch eine Übernahme durch Miete-Kauf denkbar.

Park Immobilien AG
Rüfstrasse 2, Telefon 056-22 97 01
5401 Baden



Wichtig

Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

Mehr als ein Drittel der Stellenangebote von SHV-Mitgliedern werden der Post am Freitag, Samstag oder Sonntag übergeben. Sie erreichen uns nach dem Anzeigenschluss Freitag 11 Uhr.

Ein Teil der bis Montag 8 Uhr eintreffenden schriftlichen Aufträge wird noch in die Ausgabe der gleichen Woche aufgenommen. Dazu muss die Druckerei Nacharbeit leisten. Deshalb geht den Mitgliedern der übliche Mitglieder-rabatt verloren.

Da aus den Aufträgen nicht hervorgeht, wie dringend sie sind und für telefonische Rückfragen die Zeit fehlt, bitten wir um Angabe des Erscheinungsdatums. Am besten schreiben Sie dieses präzise vor. Sie können aber auch die Ausdrücke «sofort» und «so bald als möglich» verwenden.

Sofort bedeutet, das Stellenangebot soll noch in der gleichen Woche erscheinen, unter Verlust des Mitgliederabattes. So bald als möglich bedeutet, dass die reguläre Ausgabe der nachfolgenden Woche abgewartet werden kann.

Bei fehlender Erscheinungsvorschrift müssen wir uns vorbehalten, nach freiem Ermessen vorzugehen.

die Sie benötigen

können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.

Ein Anruf, Telefon (031) 25 66 55, genügt.

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1,
3001 Bern

Druck-sachen



Frische Gänseleber-Blocks in diversen Formaten sind ebenfalls das ganze Jahr lieferbar.

Verlangen Sie bitte unsere Preislisten!

Generalvertreter für die Schweiz:

HUGO DUBNO, 8023 ZÜRICH

Import feiner Lebensmittel
Volkmarstrasse 4
Tel. (01) 28 25 73 / 28 50 02

Management im Gastgewerbe

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

Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz gelesen!

WIR BEFREIEN SIE VON DER LÄSTIGEN PLAGE DURCH KÜCHENSCHABEN!
Jahresgarantie - Saubere und sorgfältige Ausführung - Diskret und unsichtbar.
Verlangen Sie Referenzen und eine kostenlose Offerte.
Hans Wyss AG, Hygiene-Service
Alte Landstrasse 61, 8000 Thalwil
Telefon (01) 729 95 95
OFA 67 973 005

Distinctions pour de fidèles employés

Non seulement les fidèles employés méritent de temps en temps d'être l'objet d'une attention personnelle, mais, à l'heure actuelle, c'est même un devoir pour les employeurs clairvoyants qui sont parfaitement conscients de la valeur d'un tel geste. Un cadeau spontané peut causer un très vif plaisir. Ce n'est donc pas sans raison que de nombreux employeurs font depuis longtemps usage de la possibilité que leur offre la Société suisse des hôteliers de remettre à leurs fidèles employés des cadeaux témoignant de leurs nombreuses années de service. Notre proposition d'offrir aux fidèles employés, après 5 ans de service, une médaille de bronze gravée; après 10 ans de

service une médaille d'argent et, après une collaboration de 15 ans, une médaille d'or accompagnée d'un magnifique diplôme à toujours été source de joie pour les heureux destinataires. En outre, tous les noms des personnes ayant fait l'objet de cette distinction sont publiés au début de l'année dans l'Hotel-Revue. Pour les collaborateurs qui comptent plus de 20 ans dans le même établissement, nous vous adressons volontiers notre prospectus de montres et réveils qui donnent une note plus personnelle à ce souvenir.

Voici les prix des médailles, diplômes compris: bronze Fr. 35.—, argent Fr. 45.—, or Fr.

192.—, diplôme seul Fr. 5.50. Nous sommes malheureusement contraints d'accepter les importantes augmentations de prix décrétées par les fournisseurs.

Pensez à temps à ces témoignages de fidélité. Le délai de livraison pour des objets gravés est d'au minimum 3 semaines. La formule ci-dessous facilitera votre commande.

SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS
Service du matériel
Mombijoustrasse 31, 3001 Berne
Téléphone (031) 25 72 22

Monsieur Madame Mademoiselle Nom	Prénom	de ... à ...	Années de service	Diplôme en allemand français italien	Médaille de bronze or argent	Numéro du cadeau	Date à inscrire sur le diplôme
.....	19..... à 19.....
.....	19..... à 19.....
.....	19..... à 19.....
.....	19..... à 19.....
.....	19..... à 19.....
.....	19..... à 19.....
.....	19..... à 19.....
.....	19..... à 19.....

Hôtel: (Sceau) _____ Date: _____
Lieu: _____ Signature: _____

Neu: Einrichtungscener für das Gastgewerbe



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

Möbel und Teppiche Ferrari, 8645 Jona/Rapperswil

Tel. (055) 27 71 21

P 19-23

Kehricht-Container

einmalige Sonderaktion bis 31. Dezember 1973

Fr. 448.-

(600 Liter)
800 Liter «alles inbegriffen»
Fr. 498.-

ELKUCH-Containerbau
Telefon (075) 3 21 46

8022

Prescriptions de place

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.

Aktion saubere Schweiz
SKI-LIFT
Pour la propreté en Suisse
Iniziativa Svizzera pulita

Wir vermitteln Personal aus England

- Kellner.
- Kellnerinnen
- Köche
- Zimmermädchen
- Réceptionisten usw.

T. S. Agency

Suite 54, Empire House, Piccadilly, W. 1, London, England

548

Einmalige Flachduvet-Aktion

135 x 175 cm, gefüllt mit

- a) reiner Enten-1/4-Flaum, 1600 g à Fr. 76.-
- b) reiner, leicht fedriger Enten-Flaum, 1100 g à Fr. 113.-

Franko-Lieferung ab Fr. 300.-
Schlöpfer, Obere Gasse, Chur
Telefon (081) 22 34 88.

8093

OCCASION!

Ein POOL-Billard, ohne Münzeinwurf, von exklusivem Aussehen, hervorragender Verarbeitung und sehr interessantem Preis, bieten wir für verwehnte Ansprüche - Tischfußballspiele, Münzeinwurf Fr. -50, sehr stabile Ausführung, einmalig günstig zu verkaufen. Generalkauf für die gesamte Schweiz gesucht. Nehmen Sie Verbindung mit uns auf.
JACOB-MONZAUOMATEN - Import-Export, 6908 Wiesloch-Heidelberg, Marktstr. 1-3, Tel. 06222/3881.

8121

Hygiene in der Küche



Gerüche und Dämpfe, die sich überall in der Küche niederlagern, verkleben sich rasch mit Rauch und Staub. An schlecht zugänglichen Stellen bilden sich Brutherde für Bakterien; üble Gerüche sind die Folge - Hygiene

beginnt bei der raschen Dampf- beseitigung. Bei der Einrichtung von Grossküchen sind wir von Anfang an mit dabei. Mit dem Architekten planen wir, dass alle dampferzeugenden Apparate unter Abluftgäuben zu stehen kommen. Das angeschlossene Abluftkanalnetz leitet die Dämpfe noch vor dem Abkühlen ins Freie. Ein Filter in der Abluftgäube scheidet die Fetttelle aus der abziehenden Luft. Das Zuluftgerät ersetzt die Abluft mit filtrierter und nötigenfalls erwärmter Frischluft, die durch eine perforierte Doppeldecke zugfrei eingeleitet wird. Ein leichter Unterdruck in der Küche hindert die Dämpfe am Ausströmen in andere Räume.

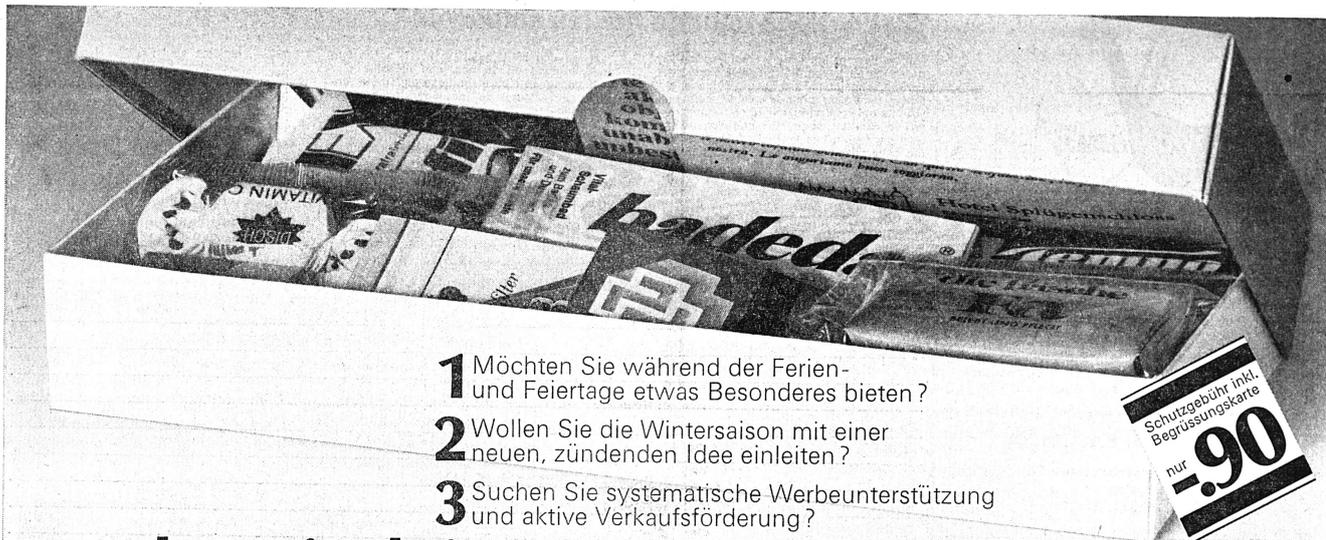
Auch zu Ihrem Belüftungsproblem gibt es eine Lösung. Die wir kennen.

wetter
lufttechnik
8621 Wetzikon 4 Tel. 01 77 03 06

Das ideale Gerät für geruchlose Entkeimung der Hotel-Schwimmbäder

ist der vollautomatische BROMOSTAT
Referenzen: Suvretta House, St.Moritz; Tschuggen, Arosa. Daneben liefern wir alles was in ein modernes Hotel-Schwimmbad gehört.
Schwimmbad-Zubehör AG
8702 Zollikon-Zürich, Seestr. 25, / 01/65 4160
Basel, Bern, Lausanne, Lugano, Martigny, Düsseldorf, Wien

Bitte senden Sie uns Unterlagen über den BROMOSTAT
Name + Adresse _____
D 27



- 1 Möchten Sie während der Ferien- und Feiertage etwas Besonderes bieten?
- 2 Wollen Sie die Wintersaison mit einer neuen, zündenden Idee einleiten?
- 3 Suchen Sie systematische Werbeunterstützung und aktive Verkaufsförderung?

Hotel-Service bringt Werbe-Erfolg und Top-Service

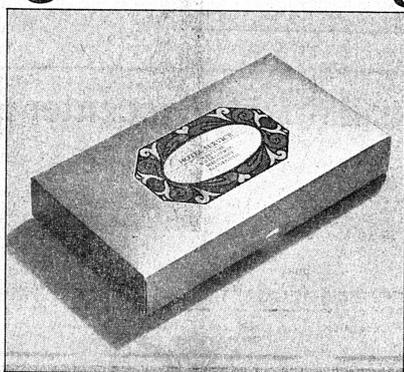
Hotel-Service – Das gepflegte Sortiment bekannter Markenartikel in Geschenkpackung mit Ihrer Begrüssungskarte.

Sortiments-Garantie

HOTEL-SERVICE enthält mindestens 10 Markenprodukte wie: Toiletten-Seife * Badezusatz * Erfrischung-Tüchlein * Cigaretten * Papiertaschentücher * Zündhölzer * Schuhpoliertüchlein * Schokolade * Bonbon * Lektüre.

Ausserdem besteht die Absicht, HOTEL-SERVICE mit zusätzlichen Produkt-Beilagen und Dienstleistungen zu ergänzen; dies ohne Erhöhung der Schutzgebühr.

Möchten Sie HOTEL-SERVICE kennen lernen? In Ihrem Haus testen? Profitieren Sie von unserem Testangebot – mit diesem Bon.



BON

für 1 Geschenkpackung HOTEL-SERVICE

Ich interessiere mich für die Geschenk- und Service-Packung HOTEL-SERVICE

Bitte senden Sie mir:

- kostenlos eine Musterpackung
- Testlieferung: _____ Kartons zu 48 Packungen à Fr. -90/Stück mit neutraler Begrüssungskarte (Mindestsendungen 5 Kartons)
- Vollständige Teilnahmebedingungen für regelmässige Monatslieferungen.

Name/Hotel 16

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Einsenden an: PRESENT-SERVICE AG, Nansenstrasse, 8050 Zürich

Sie als Hotelier stellen besondere Anforderungen an einen Teppichboden. Wir als Teppichspezialisten wissen das und richten uns danach.

Schuster

Teppichspezialisten finden Sie in:

St. Gallen, Tel. 071-2215 01
Zürich, Tel. 01-23 76 03
Basel, Tel. 061-2314 40

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

A vendre

**mobilier et matériel
d'hôtel-restaurant**

Mobilier, machines, lingerie, vaisselle, argenterie, verrerie, etc.

Provenant fermeture Hôtel du Paon, à Yverdon.

ente sur place du 1 0au 20 décembre.

Renseignements, téléphone (024) 23 12 40.

P 22-14007



Selbstbaugestelle
Werkstatt - Hobby -
Garage - Keller -
Haushalt - Prospekt
u. Preisliste verlangen
emag nom 8213 Neunkirch
Schaffhauserstrasse 72

Bon bücher

	1	50
Mit Doppel à 300 Bons*	Fr. 1.80	1.60
mit Doppel à 1680 Bons*	Fr. 6.90	5.90
3fach à 300 Bons**	Fr. 2.45	1.90
3fach à 1008 Bons**	Fr. 8.—	7.30
Weinbonbuch à 200 Bons	Fr. 3.40	2.80

* in 7 Farben ** in 4 Farben

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

Mitteilung an unsere Inserenten!

Da über Weihnachten und Neujahr die Dienste der PTT sowie der Druckerei der Hotel-Revue stark eingeschränkt werden, muss der Inseratenschluss für die Nummer 51/52 1973 und die Nummer 1 1974 vorverlegt werden:

**Inseratenschluss der Nr. 51/52 1973:
Freitag, 14. Dezember 1973, 11 Uhr**
**Inseratenschluss der Nr. 1 1974:
Freitag, 21. Dezember 1973, 11 Uhr**

hotel revue

Wir bitten unsere Inseratenkundschaft, den vorverlegten Inseratenschluss bei der Auftragserteilung zu beachten; andernfalls wären wir infolge der über die Festzeit ausfallenden Arbeitstage nicht in der Lage, eine fristgerechte Erledigung der Aufträge zu gewährleisten.

Technische Leitung der Hotel-Revue

Communication à nos annonceurs!

Comme, pendant les fêtes de Noël et de Nouvel-An, les services des PTT, de même que l'imprimerie de l'Hôtel-Revue doivent réduire leurs services, les derniers délais pour la réception des annonces pour le numéro 51/52 1973 et le numéro 1 1974 ont dû être avancés:

**Dernier délai pour le no 51/52 1973:
vendredi 14 décembre 1973, 11 heures**
**Dernier délai pour le no 1 1974:
vendredi 21 décembre 1973, 11 heures**

hotel revue

Nous prions nos annonceurs de bien vouloir respecter ces délais avancés lorsqu'ils passeront leurs ordres d'insertion, sinon nous ne serions pas en mesure, en raison des jours de travail chômés pendant les fêtes, de garantir la liquidation dans les délais de leur ordres.

Direction technique de l'Hôtel-Revue