

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 11

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. 11 14. März 1974

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Erscheint jeden Donnerstag
83. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels
Paraît tous les jeudis
83e année

3001 Bern, Monbijoustr. 31
Tel. 031 / 25 72 22
Einzelnummer Fr. 1.-

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

Nur ein Telefonverzeichnis?

Von Dr. Peter Kühler

Folgender Fall, nicht frei erfunden: Ein junger Mann möchte mit seiner Frau ab 15. März 1974 eine Woche Ferien in einem renommierten Schweizer Winterkurort buchen. Er beschafft sich den Schweizer Hotelführer 1974, um sich aus der Liste der Hotels im Ort sein Wunschhotel herauszusuchen, vor allem aber, um das Hotel zu finden, das seinem Budget entspricht. Was muss er feststellen? Der Vollpensionspreis pro Person in den beiden Hotels seiner Wahl ist mit Fr. 80.- bis 145.- angegeben, der Preis für Uebernachtung mit Frühstück beträgt Fr. 50.- bis 100.- pro Person.

Er ist ratlos, unser Skifan. Auch das Reisebüro, dessen Rat er einholt. Als Konsument, der sich seiner wachsenden Rechte bewusst ist, beginnt er sich sogar zu ärgern. Muss ich nun Fr. 1120.- für eine Woche Vollpension für zwei bezahlen oder Fr. 2030.-, fragt er sich. Und liebäugelt bereits mit dem attraktiven Prospekt eines Schweizer Reiseveranstalters, der ihm eine Woche Badferien in einem Luxushotel auf den Kanarischen Inseln zum konkurrenzfähigen Festpreis schmackhaft macht.

operators), Reisebüros (retailers) und individuelle Gäste. Der Reiseveranstalter, der zum Beispiel Hotels in Verbier in sein gedrucktes Programm aufnehmen möchte, bezieht seine Informationen allerdings weniger aus dem Hotelführer, sondern vielmehr aus Spezialofferten dieser Hotels. Diese Offerten basieren im allgemeinen auf Nettopreisen, auf die der Reiseveranstalter seine eigenen Kosten und die Verkaufsprovision der retailers aufschlägt und – häufig zusammen mit Transportleistungen – im Paket zu Pauschalpreisen anbietet. Der Hotelführer sollte deshalb hauptsächlich den Bedürfnissen von Reisevermittlern (retailers) und Einzelgästen entsprechen. Welche Informationen wünschen diese Leute (neben Namen des Hotels und des Besitzers/Direktors, Telefon- und Telexnummer, Öffnungszeit, Anzahl Betten usw.)? Grundsätzlich: Möglichst genaue Preise für genau festgelegte Leistungen zu bestimmten Saisonzeiten. Warum verzichtet man nicht auf die Veröffentlichung des Minimalpreises, der lediglich falsche Hoffnungen erweckt, nie (oder fast nie) zur Anwendung kommt und somit die Information verfälscht? Im Zeitalter des Konsumentenschutzes sollten lediglich Maximalpreise veröffentlicht werden, die unter keinen Umständen überschritten werden dürfen. – Was hätte der Hotelführer deshalb nach Meinung des Verfassers zu enthalten:

- genaue Termine der Hochsaisonzeiten, getrennt für Sommer und Winter; diese Angaben könnten in der freien Zeile hinter dem Ortsnamen ohne weiteres untergebracht werden.
- Tarif pro Person auf der Basis Doppelzimmer / Bad / Frühstück / Service und Taxen unbegriffen, getrennt für Winter und Sommer (mit Rücksicht auf die Saisonhotellerie), jeweils für Hochsaison.
- Einzelzimmerzuschlag (gleichbleibend über das ganze Jahr).
- Reduktion in Franken pro Person für Zimmer und Bad (gleichbleibend über das ganze Jahr, würde die getrennte Veröffentlichung aller Tarife für Zimmer mit und ohne Bad erübrigen).
- Zuschlag in Franken für Halbpension pro Person (gleichbleibend über das ganze Jahr).
- Zuschlag in Franken für Vollpension pro Person (gleichbleibend über das ganze Jahr).
- Reduktionen in Prozenten für Mittel- und Off-Season.

Diese Informationen, die jedermann eine recht genaue Vorkalkulation der zu einem bestimmten Zeitpunkt tatsächlich geltenden Preise ermöglichen, liessen sich in sieben schmalen anstatt in 8 breiten Kolonnen darstellen. Der gewonnene Raum würde eine Erweiterung des so wichtigen Verzeichnisses «Besonderheiten» ermöglichen. Dort fehlen zum Beispiel die Angaben: zählt das Hotel die übliche Reisebürokommission, werden Gruppen akzeptiert, werden die wichtigsten internationalen Kreditkarten akzeptiert, Distanz zum Bahnhof, absolut ruhige Lage, Zimmer mit Klimaanlage usw.

Eine neuartige und zeitgemässe Preispublikation hat – das sei nicht verschwiegen – erhebliche Konsequenzen für die Preisordnung der Schweizer Hotellerie. Dazu wollen wir uns hier nicht äussern. Die Verbesserung des Informationsgehalts des Schweizer Hotelführers ist – Preisordnung hin, Preisordnung her – eine Notwendigkeit. Der Hotelführer muss mehr sein als ein Branchenverzeichnis.



A l'image du Grand Nord, les Franches-Montagnes ont connu le dernier week-end des courses internationales de chiens de traîneaux. Cette originale et attrayante manifestation s'est déroulée à Saignelégier et a réuni des équipages de plusieurs pays; les traîneaux sont tirés par des meutes de sept à neuf «huskies», des chiens sibériens particulièrement qualifiés pour ce genre de courses. (ASL)

Un colloque international des sports d'hiver

En matière de tourisme, les réunions, congrès ou séminaires, se succèdent pratiquement sans discontinuer. Rien d'étonnant dans un secteur aussi actuel et vivant que le tourisme. Toutefois, cette sorte de perpétuel printemps du tourisme de congrès implique des choix de la part des professionnels, faute de quoi ils passeraient leur temps d'assises en assises... Le premier Colloque international des sports d'hiver qui s'est déroulé à Courchevel-Mégève était de ceux auxquels il vaut la peine de s'inscrire.

A vrai dire, l'idée de Gilles de la Roque, président de la Fondation pour l'Action culturelle internationale en montagne et directeur de Courchevel, n'était pas de réunir des experts scientifiques du tourisme, mais de faire partager sur un certain nombre de thèmes ceux qui, quotidiennement, sont confrontés aux réalités du développement touristique. En quelque sorte un rapport de front, en quoi grâce au patronage du Commissariat général au tourisme français, les organisateurs ont fort bien réussi. Ce n'est pas moins de 60 à 80 participants, selon les sessions, qui prirent une part active aux travaux de ces journées. Ces pionniers du tourisme français, les directeurs de stations de montagne surtout étaient bien entendu présents et à l'aise sur leur propre terrain. Mais les délégations étrangères y étaient également nombreuses et représentaient un excellent échantillonnage des pays de tourisme: Allemagne, Autriche, Italie, Espagne, Suède, Canada, USA, Belgique, Japon, Roumanie, Australie, Grande-Bretagne, Yougoslavie et Suisse.

Offre, demande et marché touristiques

Après le discours d'ouverture de M. J. P. Dannaud, commissaire au tourisme français, plusieurs thèmes de discussion furent abordés par demi-journée: les politiques du tourisme d'hiver – l'inflation économique et sociale des stations de sports d'hiver – les marchés – le produit – les réseaux de commercialisation – la notoriété. Il serait insensé de résumer ici toutes ces discussions en un seul article. Nous pouvons néanmoins déclarer que les participants ont abordé l'ensemble des problèmes avec beaucoup d'intérêt, avec enthousiasme même et dans un esprit d'amitié dont les gens de la montagne connaissent le secret. Au fait, il s'agissait en définitive de passer sous la loupe l'offre et la demande touristiques, et de trouver des moyens de mieux connaître le marché des

vacances pour lui procurer plus de fluidité. Chacun apporta sa contribution à la recherche des solutions, en témoignant de ses expériences dans le domaine de ses propres préoccupations. Certains thèmes furent plus fructueux que d'autres qui auraient exigé plus de préparation et même des enquêtes préalables. Cela aurait permis de chiffrer plus sûrement les données ayant trait aux marchés notamment et de rendre d'autres éléments plus comparables.

Il est toutefois permis de se demander si le programme retenu pour ces sessions n'était pas trop vaste? C'est possible, mais il apparaît néanmoins à l'examen qu'il s'aurait non seulement intéressé mais utile, dans un premier colloque de ce genre, de circonscrire le sujet.

Un livre blanc sur le tourisme d'hiver

Les résultats des travaux viennent d'être publiés dans un rapport de synthèse à l'intention des participants. Il conviendrait de s'en servir dès maintenant pour informer prochainement les professionnels et le public. Un livre blanc est par ailleurs en préparation auprès du Commissariat général au tourisme français et facilitera la vue de synthèse de ce partage d'idées.

Un autre aspect sympathique et apprécié de ce colloque a résidé dans les survols de la région du Mt-Blanc à partir de Megève et des trois vallées de Courchevel, Méribel et des Bellevilles en partant du remarquable altoplat de Courchevel. Ces sorties aériennes, réalisées grâce à l'amabilité d'Air Alpes, furent très enrichissantes pour les visiteurs de l'extérieur. De plus, le temps des repas fut aussi l'occasion de se connaître mutuellement, de s'entretenir avec les autorités locales et départementales et d'apprécier le folklore savoyard.

Une politique globale de la montagne

A la séance de synthèse du colloque, M. Aimé Paquet, secrétaire d'Etat au tou-

risme, apporta son message. Puis ce fut le tour de M. Olivier Guichard, ministre de l'aménagement du territoire, de l'équipement, du logement et du tourisme. Après les discussions d'ordre plus technique, ces discours de clôture placèrent le tourisme dans le contexte d'une politique de développement global de la montagne. Quelques jours après le colloque, cette politique était proposée au Gouvernement français.

Que penser de ce colloque avec un certain recul? Eh bien, que l'expérience est à renouveler. Un deuxième colloque doit suivre le premier. Il n'en sera certes pas sorti des formules magiques applicables sous toutes les latitudes. Néanmoins, les exemples examinés fournissent un point de comparaison servant en quelque sorte de boussole face à la vague touristique caractérisée par la bougote des vacanciers. Le rôle du tourisme dans l'économie de montagne a gagné en clarté. Et surtout l'enrichissement mutuel obtenu tant sur le plan humain que professionnel ne fait aucun doute.

Sur cette première expérience, il faut maintenant bâtir la suite. Plusieurs pays sont disposés à assumer leur tour de responsabilité. La Suisse, à travers ses représentants du moment, a donné son accord de principe pour organiser le deuxième colloque international des sports d'hiver en mai 1975. Le tourisme helvétique tout entier devrait participer à l'effort requis pour passer aux réalités. Avec l'aide de tous, l'objet des prochaines rencontres, les méthodes de travail, les travaux préparatifs nécessaires devraient pouvoir mûrir et se concrétiser. L'occasion d'un nouveau printemps pour le tourisme suisse et international. Bernard Bornet

Aus dem Inhalt

SSH-Genève: changement de présidence	3
Gespräch mit dem SVZ-Bundesvertreter	3
La collaboration dans l'industrie touristique	7
Curling-Weltmeisterschaften in Bern	12
Neuer Rekord im Fremdenverkehr?	13
L'heure de l'automobile	17
Aufschnitmmaschinen und Waagen	18/19
Cuisine + Marché	22



H. Baumgartner,
Problèmes de l'électronique des institutions sociales de la SSH

Entre nous

Jahresbericht 1973
HOTELA

Auch im Jahre 1973 stand die schweizerische Sozialversicherung im Blickfeld der Öffentlichkeit.

Die AHV/IV wurde weiter ausgebaut und auf Bundesebene werden noch immer Wege gesucht für die Neuordnung der Krankenversicherung und die betriebliche Altersvorsorge (2. Säule).

Für die sozialen Kassen SHV kennzeichnet sich das Geschäftsjahr 1973 durch weitere Verbesserungen der Versicherungsleistungen und durch eine teilweise Senkung der Prämien.

Nachdem die HOTELA bereits seit einem Jahr für die Kranken- und Unfallversicherung die Elektronik eingeführt hat, wird sie ab 1974 auch im Sektor «Kasse der Beiträge» einen neuen, zeitgemässen Abrechnungsmodus anwenden, was für die Mitgliederbetriebe zweifellos eine Vereinfachung der administrativen Arbeiten zur Folge haben wird.

AHV-Ausgleichskasse

Im Januar 1973 konnten erstmals die als Folge der 8. AHV-Revision erhöhten AHV/IV-Renten ausbezahlt werden. Die Beiträge wurden gleichzeitig von 6,2% auf 9% erhöht, was zusammen mit der Neufestsetzung der Ansätze für die Bewertung des Naturallohnes fast eine Verdoppelung der einkassierten Jahresbeiträge zur Folge hatte.

Eine Erhöhung der Leistungen betreffend die Erwerbs-Ersatz-Ordnung für Militärdienst trat am 1. Januar 1974 in Kraft. Alle bestehenden Tarife wurden ohne Mehrpreis bis zu 50% erhöht.

Familienausgleichskasse

Gemäss Beschluss der Delegiertenversammlung vom 5. Juni 1973 wurden die Familienzulagen ab 1. Januar 1974 von 40 Fr. auf 50 Fr. je Kind und Monat erhöht. Dank des sehr guten Geschäftsganges der vereinsigen Familienausgleichskasse konnte von einer gleichzeitigen Erhöhung der Beiträge abgesehen werden.

Krankenkasse

Nachdem bereits ab 1. Januar 1973 die Versicherungsbedingungen verbessert wurden, konnten den Mitgliedern mit Dezember-Zirkular weitere, ab 1974 gültige Verbesserungen bekannt gegeben werden.

Unfallversicherung

Auch die Entwicklung dieser Institution ist sehr erfreulich. Obwohl die Versicherer der Risiken Tod und Invalidität zufolge grosser Schadenfälle (vor allem Auto-Unfälle) ab 1973 eine Mehrprämie verlangen, kann der sehr günstige Prämienansatz von 1,2% auf dem AHV-Lohn auch im Jahre 1974 beibehalten werden.

Alterskasse

Nach der Volksabstimmung vom 3. Dezember 1972 und den Ausführungen von Herrn Bundesrat Tschudi ging man allgemein von der Annahme aus, dass gesetzlich

che Obligatorium betreffend die betriebliche Altersvorsorge (2. Säule) würde spätestens im Jahre 1975 in Kraft gesetzt.

Neben den enormen technischen Problemen die es zu lösen gilt, sind auch die volkswirtschaftlichen Aspekte von grösster Tragweite. Unter diesen Umständen kann das gesetzliche Obligatorium erst im Jahre 1976 eingeführt werden.

Comme toute administration importante qui se développe, la caisse Hotela a dû recourir à l'électronique pour certaines applications.

Dans le domaine de l'assurance maladie et accidents, l'électronique a déjà fait ses preuves depuis plus d'une année.

Dès le 1er janvier 1974, l'encaissement des cotisations de toutes les institutions, ainsi que le contrôle des allocations familiales se font au moyen de l'électronique.

Cependant, il est évident que nous ne pourrions maintenir l'ancien système de décompte pour les affiliés qui, par principe, ne voudraient pas suivre nos nouvelles directives.

Pour terminer, nous permettons de rappeler que nous ne pouvons offrir des taux de cotisations et de primes inférieurs à ceux de toute concurrence qu'en ayant recours aux simplifications administratives.

Nachdem für die Kranken- und Unfallkasse bereits seit über einem Jahr mit Erfolg die Elektronik angewendet wird, hat die Hotela ab 1974 auch im Sektor «Inkasso der Beiträge» und «Kontrolle der Familienzulagen» einen zeitgemässen Abrechnungsmodus eingeführt.

Die durch die Hotela periodisch zugestellten, provisorischen Rechnungen basieren auf der durchschnittlichen Lohnsumme des Vorjahres, zuzüglich einer vom Bundesamt für Sozialversicherung verordneten, prozentualen Erhöhung.

Aktion Portugal der Stellenvermittlung

Der SHV organisiert dieses Frühjahr erstmalig eine Kollektivaktion für portugiesische Hilfskräfte zu den gleichen Bedingungen, wie sie bei der Spanien-Aktion gelten.

Einreisedatum 25. April 1974

Frühzeitige Anmeldung erwünscht.

Form for Aktion Portugal application, including fields for name, address, and contact information.

Campagne de recrutement au Portugal

La SSH organise ce printemps, pour la première fois, une campagne de recrutement collective de main-d'œuvre auxiliaire portugaise, aux mêmes conditions que celles valables pour le recrutement en Espagne.

Date d'arrivée en Suisse 25 avril 1974

Prière de s'inscrire assez tôt.

Form for Campagne de recrutement au Portugal application, including fields for name, address, and contact information.

Nachmittage der Besinnung und Begegnung

In die Zukunft - zwischen Angst und Zuversicht

Viele Ängste bedrohen uns heute, wenn wir in die Zukunft blicken: Weltwirtschaftskrise - Energiekrise - Rohstoffmangel - Ueberbevölkerung - soziale und politische Unruhen - immer neue Forderungen - Preiserhöhungen - Umweltschutz und Umweltschädigung - Dazu auch die Unsicherheit über den Sinn des Lebens - Unsicherheit in den Kirchen - moralische Haltlosigkeit - unbewältigte Schuld.

Wir dürfen den Kopf nicht in den Sand stecken. Wir müssen diese Ängste sehen und uns ihnen stellen. Wir müssen sie aufarbeiten!

Unsere Nachmittage wollen darum allen eine echte Lebenshilfe bieten und uns helfen, mit froher Zuversicht vorwärts zu gehen. Alle im Gastgewerbe Tätigen sind herzlich zur Teilnahme an einem der Nachmittage der Besinnung und Begegnung eingeladen.

1. Reihe. Leitung Andreas Marzohl, Luzern

- Montag 18. März: Steinhausen ZG (Gasthaus Linde)
Montag 25. März: Heiligkreuz im Entlebuch (Kurhaus)
Dienstag 26. März: Gelfingen LU (Sternen, Schloss Heidegg)
Mittwoch 27. März: Buhholz bei Ruswil LU (Gasthaus Lamm)
Donnerstag 28. März: Gisikon LU (Gasthaus Wilhelm Tell)
Freitag 29. März: Riehen BS (Pfarreheim St. Franziskus)
Samstag 30. März: Luzern (St. Peter, 14.30 Uhr, nur Bussefeier)
Sonntag 1. April: Luzern (St. Peter, 14.30 Uhr, Sonderprogramm)

2. Reihe. Leitung Arnold Stampfli, Hornussen

- Montag 25. März: Brugg AG (Hotel Bahnhof)
Dienstag 26. März: Bremgarten AG (Hospiz Emaus)
Mittwoch 27. März: Laufenburg AG (Hotel Adler)
Donnerstag 28. März: Baden AG (Hotel Roter Turm)
Freitag 29. März: Baden AG (Rathauskeller)

3. Reihe. Leitung P. Roland Stuber, Bern

- Montag 25. März: Heiligkreuz LU (zusammen mit A. Marzohl)
Dienstag 26. März: Mariastein SO/BL (Hotel Engel)
Mittwoch 27. März: Hönigen ob Balmal SO (Rest. Bellevue)

4. Reihe. Leitung P. Karl Wiesli, Schwägälp

- Montag 1. April: Maria Bildstein SG (Pilgerhaus)
Dienstag 2. April: Iddaburg ob Gähwil (Pilgerhaus evtl. Rössli)
Mittwoch 3. April: Allstätten (Gasthaus Ziel - Strasse nach Trogen)
Donnerstag 4. April: Buchs SG (Pfarreheim - Pfarrkirche)
Freitag 5. April: Schwägälp AR (Bergkapelle/Kapellzimmer)
Samstag 6. April: Flüeli OW (Hotel Pax Montana)



hotel revue

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

La Société des hôteliers de Genève s'est donné un nouveau président

Lors de l'assemblée générale que la Société des hôteliers de Genève a tenue à l'Hôtel Beau-Rivage, les hôteliers genevois se sont donné un nouveau président. En effet, après avoir assumé cette charge pendant 25 ans, avec autant de courtoisie autorité que d'efficacité et de dévouement, M. Charles Leppin qui, depuis deux ans, préside aux destinées de la Société suisse des hôteliers, avait demandé à ce qu'un successeur lui soit trouvé sur le plan genevois. Il a été fait droit à sa légitime requête et c'est M. Bernard Grütter, directeur de l'Amat-Carlton, que l'assemblée a désigné à la présidence de la section. M. Bernard Grütter était jusqu'ici vice-président du comité.

Il était juste que 25 ans de présence à la tête de la Société des hôteliers de Genève et un combat incessant mené pour la cause de l'hôtellerie et du tourisme, jusque dans les conseils de la République, puis que M. Charles Leppin a siégé au Conseil Municipal de 1959 à 1970, notamment en tant que secrétaire du bureau en 1961, fussent honorés comme ils le méritent.

C'est pourquoi l'assemblée unanime a proclamé M. Charles Leppin président d'honneur de la section, une marque d'estime et de reconnaissance à laquelle l'intéressé a été très sensible.

La retraite de M. Charles Leppin et l'accession de M. Bernard Grütter à la présidence rendaient disponible un siège au sein du comité. L'assemblée l'a pourvu en désignant Mme Nelly Cottier, de l'Hôtel International et Terminus, pour l'occuper. Avec Mme Nelly Cottier, c'est la première fois qu'une représentante du beau sexe siège au comité de la Société des hôteliers de Genève.

L'année touristique 1973

Des rapports qui furent présentés, par le président Charles Leppin et le secrétaire Pierre Lilla, il ressort que l'année 1973 a été un peu moins satisfaisante que l'année 1972, tout en restant bonne dans l'ensemble. En effet, la régression du nombre des arrivées et des nuitées, amorcée en 1972, s'est poursuivie, mais dans une mesure moindre, aussi peut-on parler d'une certaine stabilisation.

Pour l'hôtellerie de l'ensemble de la ville de Genève, il y a eu, l'an passé, 896 797 arrivées, contre 911 177 en 1972, ce qui représente une diminution de 14 380, tandis que les nuitées ont reculé de 2 329 326 en 1972 à 2 315 470 l'année dernière, ce qui en fait 13 756 de moins.

Ces constatations entraînent les remarques suivantes. Tout d'abord, le taux d'occupation a diminué de 3 %, pour n'atteindre plus que 55 %. La légère diminution des nuitées, et une augmentation de 300 lits sur le marché, influencent donc très sensiblement le taux d'occupation.

La régression des arrivées et des nuitées a été moins accentuée en 1973 qu'en 1972, après que le plafond des nuitées eut atteint, en 1971, le record des deux millions et demi.

Il apparaît que le séjour dans les villes tend maintenant à s'accourcir, alors que,

dans les stations, c'est le phénomène contraire qui se produit.

De 1949 à 1974...

La Société des hôteliers de Genève compte un effectif de 77 membres personnels, avec 49 hôtels et 2 restaurants; le nombre des lits mis à disposition sur le marché s'élève à 6843. Les 25 années de présidence de M. Charles Leppin permettent de mesurer le remarquable chemin parcouru par la Société. Lorsque, en 1949, M. Charles Leppin prit la direction de la section, qui avait eu alors à sa tête M. Jean Armleder, aujourd'hui président de l'Association internationale de l'hôtellerie, la Société des hôteliers de la ville du bout du Léman ne comptait que 43 membres personnels avec 29 hôtels totalisant 2145 lits.

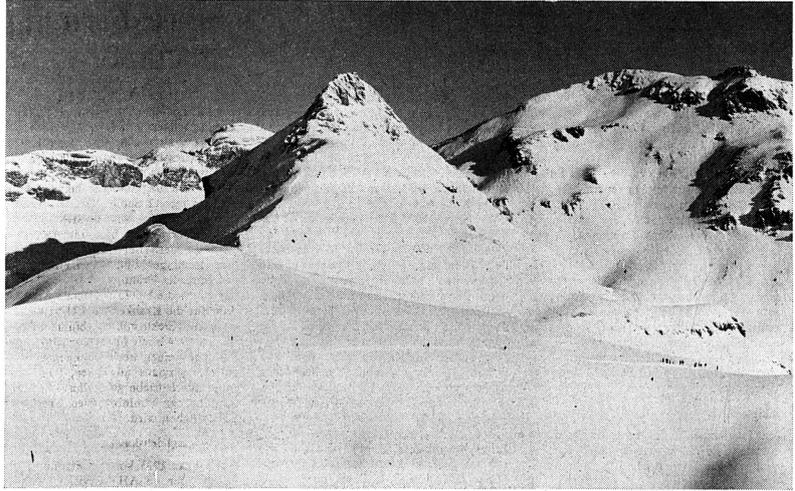
Au cours de cette assemblée, qu'il présidait pour la dernière fois, M. Charles Leppin a insisté sur la nécessité de combattre, avec la plus grande vigueur, l'initiative de l'Action nationale sur la réglementation de la main-d'œuvre étrangère. Ce serait une véritable catastrophe pour notre pays et sa vie économique, puisque cela signifierait que la moitié des travailleurs étrangers devraient quitter la Suisse pour rentrer chez eux.

M. Leppin insista également sur la nécessité, pour l'hôtellerie helvétique, malgré les difficultés de tous ordres, dont la progression galopante de l'inflation n'est pas la moindre, de rester concurrentielles vis-à-vis d'autres pays à monnaie faible.

Hommage mérité à un grand hôtelier

Le soir, dans les salons de l'Hôtel Beau-Rivage, les membres de la Société, les épouses et les invités se retrouvaient pour un dîner dansant, ainsi que pour fêter M. Charles Leppin. Après que le "nouveau" président de la section, M. Bernard Grütter eut salué les uns et les autres, M. Jean Armleder, président de l'AIH, ami de longue date de M. Leppin, rendit à celui-ci un bel et vibrant hommage, rappelant tout ce qu'il a fait, et va faire encore, pour l'hôtellerie et le tourisme.

Le maire de Genève, M. Claude Keller, s'associa à ce concert de louanges amplement méritées et rappela combien M. Charles Leppin avait été un parlementaire communal agissant. Après que M. Jean-Philippe Givel eut présenté un compliment de circonstance, évoquant la



Ski sauvage à Crans-Montana dans un désert blanc dont nous ne résistons pas au plaisir de vous présenter cette vue étonnante. (UVT)

belle époque d'il y a 25 ans, un magnifique cadeau fut offert, sous forme de modèle réduit, puisqu'il s'agit d'un mobilier complet de jardin, par la Société des hôteliers de Genève à celui qui a tant fait pour elle.

Prenant à son tour la parole, M. Charles Leppin remercia les uns et les autres, évo-

qua quelques soucis de la profession, avec ses joies aussi, souhaita bonne chance à son successeur, M. Bernard Grütter, ainsi qu'à Mme Nelly Cottier, nouveau membre du comité, et conclut en affirmant que tout ce qu'il avait fait, pour l'hôtellerie, il l'avait toujours accompli avec joie et cœur. V.

L'ONST juge l'année touristique 1973

(ONST) Sous la présidence de M. G. Lunini, le bureau de l'Office national suisse du tourisme a été renseigné par M. W. Kaempfen, directeur, sur la situation du tourisme national et international. Il a approuvé des mesures de propagande adaptées à cette nouvelle évolution.

Le recul de 1,4 % en 1973, des nuitées d'hôtels (par rapport au résultat record de l'année précédente), correspond aux diminutions généralement enregistrées dans les pays touristiques de l'OCDE. Certaines régions et certains participants au tourisme sont plus fortement touchés que les autres. C'est le cas, par exemple, du Tessin qui a particulièrement ressenti la diminution des nuitées italiennes ou de l'hôtellerie de tout premier rang; qui a été touché par le recul du nombre des visiteurs venant des Etats-Unis.

Une raison d'être optimiste: la hausse du dollar

Pour juger l'année touristique 1974, il convient de considérer comme éléments positifs: le réjouissant accroissement du

tourisme indigène et la hausse du dollar. En revanche, le renchérissement des prix de transports par avion, la réduction du trafic des vols à la demande (crise du pétrole), les augmentations de prix des offres forfaitaires et des logements, ainsi que l'incertitude qui règne dans le secteur monétaire sont, d'une manière tout à fait générale, des facteurs négatifs. Le manque de 1,4 % a été compensé par un accroissement des nuitées dans la parahôtellerie.

1973 est bien partie

Après les deux premiers mois de l'année, une enquête effectuée dans les stations de sports d'hiver a révélé une bonne occupation des appartements de vacances, un recul et une stagnation dans les hôtels de premier rang, alors que les établissements

des catégories moyennes de prix – surtout ceux qui ont de forts contingents d'hôtes allemands et suisses – ont fait de bonnes affaires. La clientèle devient de plus en plus critique en matière de prix. Etant donné la concurrence accrue qui se manifeste dans le tourisme international et pour assurer comme il convient notre part du marché, le bureau a proposé diverses mesures de propagande visant des buts précis.

De nouvelles succursales sur les grands marchés

Citons parmi celles-ci une campagne de propagande qui sera lancée sur le marché américain en étroite collaboration avec Swissair. La direction a en outre été autorisée d'ouvrir de nouvelles petites succursales aux Etats-Unis (en plus des agences de New-York, San Francisco et Chicago), dans la République fédérale allemande (en plus des agences de Francfort et de Duesseldorf) et une agence au Japon.

Domaine skiable inter-stations dans les Alpes vaudoises

Un nouvel objectif atteint aux Diablerets

Une journée populaire a marqué l'inauguration, samedi dernier, du nouveau télésiège des Mazots à la Crête d'Ensey, sur les flancs du Meilleret, en dessus des Diablerets. Ainsi que le déclarait M. Henri Payot, le président de la Société anonyme des remontées mécaniques Meilleret-Les Diablerets-Vers l'Eglise, cette inauguration signifie que la société a atteint un objectif, soit le sommet du Meilleret. En effet, l'événement est d'importance, puisqu'il constitue une étape essentielle du projet de liaison, par remontées mécaniques, avec Villars. La nouvelle installation, d'un débit horaire de 1500 personnes, ouvre de nouveaux champs de ski particulièrement enneigés, dont une piste de 830 mètres de dénivellation. Un petit restaurant d'altitude a été également construit au départ du télésiège qui peut être atteint, même en hiver, par la route du Col de la Croix (au départ des Diablerets).

Promoteurs, actionnaires, représentants des autorités et de la presse avaient rendez-vous, à cette occasion, avec le soleil et la bonne humeur pour fêter dignement ce nouvel équipement des Alpes vaudoises.

HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



Das Interview
heute mit Nationalrat Dr. Fred Rubi, Direktor des Kur- und Verkehrsvereins, Adelsboden

Als Bundesvertreter im Dienste der Schweizerischen Verkehrszentrale

Herr Nationalrat, Sie sind an Stelle von Herrn Bundesrat Willi Ritschard zum Vertreter des Bundes in den Ausschuss der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) gewählt worden. Können Sie unseren Lesern kurz die Funktion dieses Ausschusses erläutern?

Der Zuständigkeitsbereich liegt in einem Geschäftsbereich fest. Der Ausschuss hat sich in erster Linie mit den Geschäften zu befassen, für die weder der Direktor noch ein anderes Organ zuständig sind. Es seien erwähnt: Vorbereitung der vom Vorstand zu behandelnden Geschäfte; Bestimmung der Propagandamittel; Durchführung der Beschlüsse des Vorstandes und der Generalversammlung usw.

Haben die Bundesvertreter nach Instruktionen zu agieren oder vertreten sie Ihre eigene Meinung?

Selbstverständlich vertreten diese ihre eigene Meinung. Man darf aber erwarten, dass sie auf Grund ihrer besonderen Stellung gesamtschweizerisch denken. Das schliesst aber keineswegs aus, dass sich zum Beispiel als Mitglied des Verbandes Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren nicht auch auf die Anliegen dieser Organisation oder auf die Bedürfnisse meiner Fremdenverkehrsregion hinweisen darf.

Spielen bei der Wahl der Bundesvertreter auch Proporzüberlegungen mit?

Der Bundesrat ernannt nebst dem Präsidenten 6 Mitglieder des Ausschusses, und



zwar je einen Vertreter der allgemeinen Bundesverwaltung, der PTT-Betriebe und der SBB auf deren Vorschlag sowie drei weitere, nicht der Bundesverwaltung angehörende Mitglieder. Der Spielraum für allfällige Proporzüberlegungen ist somit ausserordentlich klein. Immerhin kann es der Sache nach meiner Auffassung nur förderlich sein, wenn im 13köpfigen Ausschuss die bedeutendsten politischen Parteien vertreten sind.

Glauben Sie, dass die Verkehrszentrale genügend finanziell dotiert ist? Werden Sie sich allfalls für eine Erhöhung der Bundesbeiträge an die SVZ einsetzen?

Der Bundesbeitrag an die SVZ beträgt gegenwärtig 10 Millionen Franken. Der Ständerat hat bereits eine Erhöhung zugestimmt: 1974 12,5 Millionen und ab 1975 jährlich 15 Millionen Franken. Im weitem soll für die Periode von 1974 bis 1977 ein ausserordentlicher Beitrag von 2,8 Millionen Franken für die Erneuerung

von Agenturen im Ausland gewährt werden. Diese Subvention soll die SVZ in die Lage versetzen, ihre Agenturen zu erneuern, ohne dass für diesen Zweck die ordentlichen Mittel, welche ja der Image- und Verkaufswerbung dienen, verwendet werden müssen.

Der Nationalrat hat sich mit diesem Geschäft während dieser Session befasst und die Vorlage mit 124 zu 0 Stimmen gutgeheissen. Mit diesen erhöhten Bundesleistungen wird die SVZ einige Jahre auskommen müssen. Der Zeitpunkt für die Anbeugung neuer Mittel wird aber sicher kommen (Kostenexplosion). Selbstverständlich werde ich mich dann für die Belange der SVZ einsetzen.

Sollte sich die SVZ nicht vermehrt zu innenpolitischen Problemen, zum Beispiel zu den hängigen Ueberfremdungsiniziativen, äussern?

Nein, denn der SVZ obliegt in erster Linie die Durchführung der gesamtschweizerischen Verkehrswerbung im In- und Ausland. Es wäre der SVZ kaum förderlich, wenn sie sich in politischen Fragen exponieren würde. Solche Stellungnahmen sind dem Schweizerischen Fremdenverkehrsverband und den Berufsorganisationen (Schweizer Hotelier-Verein usw.) zu überlassen.

Glauben Sie, dass die Fremdenverkehrswirtschaft als dritt wichtigste Exportindustrie im Vergleich mit andern Wirtschaftsgruppen im eidgenössischen Parlament genügend Gewicht und Durchschlagskraft besitzt?

Allgemein kann gesagt werden, dass fast jeder Erwerbszweig der Ansicht ist, im Parlament zu wenig Gewicht zu haben. Ein ganz namhafter Prozentsatz der National- und Ständeräte ist in ausgesprochenen Fremdenverkehrsregionen wohnhaft und kennt sich aus in den Problemen des Tourismus. Die Voraussetzungen sind somit nicht ungünstig. Es existiert auch eine starke parlamentarische Gruppe für Verkehr und Tourismus. Damit darf man

wohl sagen, dass das Gewicht ausreicht, wenn es richtig eingesetzt wird. So zeigt beispielsweise das Entwicklungskonzept für Berggebiete mit dem Investitionshilfegesetz, dass man im Parlament der Sache des Tourismus durchaus gewogen ist.

Was versprechen Sie sich von der Arbeit der neugeschaffenen Beratenden Kommission für Fremdenverkehr?

Dadurch kann die notwendige Koordination zwischen den touristisch tätigen Instanzen der Bundesverwaltung verbessert werden. Bekanntlich befassen sich Abteilungen verschiedener Departemente mit Fragen des Tourismus und Verkehrs. Neben dem Fremdenverkehrsdienst des Eidgenössischen Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartements ist das Wirtschaftsdepartement (BIGA und Handelsabteilung), das Justiz- und Polizeidepartement (Raumplanung, Fremdenpolizei, «Lex Furgler») aber auch die Departemente des Innern, der Finanzen und des Militärs mehr oder weniger mit Fremdenverkehrsfragen beschäftigt.

Die Kommission hat ferner die Aufgabe, eine zweckmässige Fremdenverkehrspolitik für die Schweiz zu erarbeiten, zu einzelnen Sachfragen Stellung zu nehmen und bei gesetzgeberischen Massnahmen, die den Tourismus betreffen, mitzuwirken.

Glauben Sie, dass sich der Staat ganz allgemein vermehrt in die Belange des Tourismus einmischen sollte?

Mit guten Gründen darf gesagt werden, dass sich in der Schweiz die Privatinitiative auf dem Gebiet des Tourismus bewährt hat. Lokale Verkehrsvereine, regionale Verkehrsorganisationen, der Hotelier-Verein, Wirtverband usw. bestimmen zusammen mit der SVZ als Körperschaft des öffentlichen Rechts weitgehend die Geschicke des Tourismus. Niemand kann ein Interesse haben, etwas an diesen Strukturen zu ändern. Die Schaffung eines «Eidgenössischen Fremdenverkehrsamtes» erachten wir im gegenwärtigen Zeitpunkt jedenfalls nicht als opportun.

Rapport annuel 1973 HOTELA

Durant l'année 1973, l'assurance sociale suisse est restée un sujet d'actualité. L'AVS et l'AI ont poursuivi leur développement. La révision de l'assurance-maladie et la création d'une prévoyance-vieillesse professionnelle (2e pilier) sont toujours à l'étude sur le plan fédéral. Pour les Caisse sociales SSH, l'exercice 1973 se caractérise par différentes améliorations des prestations d'assurance et par une réduction partielle des primes. Depuis une année déjà, la Caisse HOTELA a introduit l'électronique dans ses services d'assurance-maladie et accidents. Dès 1974, le secteur «encassement des cotisations partitaires» sera également adapté au système électronique. Il en résultera sans aucun doute une simplification du travail administratif pour les entreprises.

Caisse AVS

En janvier 1973, les rentes augmentées résultant de la 8e révision AVS ont été payées pour la première fois. Simultanément, les cotisations ont été portées de 6,2% à 9%. Avec la nouvelle estimation du taux du salaire en nature, les cotisations annuelles encassées ont presque doublé. En conséquence, cette majoration des cotisations a permis un abaissement des frais d'administration à partir de janvier 1973 déjà.

Une augmentation des allocations pour perte de gain aux militaires est entrée en vigueur le 1er janvier 1974. Tous les tarifs existants ont été augmentés jusqu'à 50%, sans supplément de prime. Parallèlement, les taux pour indemnités journalières de l'assurance-invalidité ont été élevés de la même manière.

Caisse d'allocations familiales

Selon décision de l'Assemblée des délégués du 5 juillet 1973, les allocations familiales ont été augmentées de fr. 40.- à fr. 50.- par enfant et par mois dès le 1er janvier 1974.

Grâce à l'excellent résultat comptable de la propre Caisse d'allocations familiales de la SSH, on a pu renoncer à augmenter les cotisations. Le taux a même pu être réduit dans les cantons dont la législation nous avait obligés d'attribuer des allocations plus élevées.

En outre, simultanément avec la cotisation d'allocations familiales, la Caisse HOTELA est chargée d'encasser 0,15% sur les salaires bruts soumis à l'AVS en faveur du financement de la nouvelle école hôtelière (décision de l'Assemblée des délégués SSH).

Caisse-maladie

Bien que les conditions d'assurance aient été améliorées à partir du 1er janvier 1973, les membres ont pu prendre connaissance, par la circulaire de décembre, des nouveaux avantages en vigueur depuis 1974. Comme on le sait, la prime de base de l'assurance collective a été réduite à 1% il y a une année. Malgré l'augmentation constante des frais d'hospitalisation, la prime de base a tout de même pu être maintenue pour l'année 1974. L'ensemble de la Caisse-maladie a payé en 1973 au total 7 millions de francs de prestations. La Caisse est actuellement en discussion avec l'Office fédéral des assurances sociales pour offrir des conditions encore plus avantageuses en ce qui concerne les indemnités journalières.

Assurance-accidents

Le développement de cette institution est aussi très réjouissant. Quoique depuis

1973 les assureurs du risque décès et invalidité (par suite d'importants sinistres résultant d'accidents d'auto pour la plupart) exigent une prime supplémentaire, le taux de prime avantageux de 1,2% sur les salaires soumis à l'AVS est maintenu pour l'année 1974. Dans l'assurance-accidents également, la Caisse a procédé dès le 1er janvier 1974 à des améliorations des conditions d'assurance. Les primes de l'assurance complémentaire pour les frais de traitements hospitaliers ont pu être sensiblement réduites à partir de cette date. Les substantiels avantages de l'ensemble de l'assurance-accidents, qu'il s'agisse des prestations d'assurance ou des primes modiques, doivent inciter, dans leur propre intérêt, les entreprises non encore affiliées à y adhérer à l'échéance de leur police.

Caisse-vieillesse

Selon la consultation populaire du 3 décembre 1972, et les déclarations du conseiller fédéral H. P. Tschudi, on a admis en général que l'obligation légale de s'as-

La refonte de l'apprentissage de cuisinier (2)

Le règlement d'examen

Le règlement d'examen a dû être modifié pour être adapté aux nouvelles prescriptions de formation. Les expériences faites ces dernières années et les connaissances des plus modernes en matière d'examen d'apprentis ont été prises en considération lors de cette révision. Les nouvelles prescriptions sont les suivantes:

L'apprenti a le droit d'employer son cahier de recettes personnel lors des examens; un coup d'œil dans un manuel ne lui est permis qu'au début de l'examen pratique.

Seuls des cuisiniers qualifiés peuvent fonctionner à titre d'experts aux examens.

Durée de l'examen: 1 1/2 jour (1 jour précédemment), dont 2 heures pratiques.

7 heures environ (comme précédemment) examens oraux des branches: connaissance des marchandises et connaissances de cuisine

1 heure environ (2 heures précédemment) 1 jour dans l'établissement d'apprentissage ou examen global
examens écrits des branches: connaissance de l'exploitation et des menus (sans orthographe des menus), diététique et calcul professionnel
3 heures environ (nouveau)
1/2 jour en tant qu'examen global

Il s'y ajoute l'examen dans les branches de culture générale conformément à l'enseignement à l'école professionnelle.

Positions des examens:

Jugement des travaux pratiques sur 7 positions (10 précédemment).
Jugement des branches orales et écrites sur 4 positions (5 précédemment).
A été supprimée l'appréciation antérieure du cahier des menus et des recettes par les experts. L'attribution des notes conformément à la loi sur la formation professionnelle et la détermination des résultats des examens de fin d'apprentissage restent inchangées. L'examen est réputé réussi si ni la moyenne des travaux pratiques, ni la note générale sont inférieures à 4,0.

Le plan normalisé d'enseignement

Les buts et la teneur de l'enseignement des différentes branches sont décrits en détail dans le plan normalisé d'enseignement qui sera remis désormais à tous les patrons d'apprentis et à tous les apprentis en même temps que le règlement.

Si le nombre annuel d'heures obligatoires d'enseignement professionnel oscillait jusqu'à présent entre 200 et 320 heures pour les apprentis cuisiniers, le plan normalisé d'enseignement en vigueur depuis le 1er mars 1974 prévoit un enseignement intensif.

● Le nombre de leçons annuelles est de 400, à titre obligatoire pour toutes les écoles des arts et métiers, à raison de 45 minutes par leçon (1200 leçons en 3 ans d'apprentissage). Ceci correspond à un enseignement de 8 heures pendant 40 semaines par année d'apprentissage.

● On introduit ainsi dans toute la Suisse l'unification de l'enseignement dans les écoles professionnelles pour les apprentis cuisiniers.

L'enseignement des connaissances professionnelles comprend les branches: connaissance de l'exploitation, connaissance

sur pour la prévoyance-vieillesse professionnelle (2e pilier) entrerait en vigueur en 1975. Une loi d'exécution est depuis longtemps en préparation; cependant, la Commission compétente n'a pu, jusqu'à ce jour, fournir aucune proposition concrète.

A part l'énorme problème technique à résoudre, on a aussi à faire face à un aspect économique de longue portée. Dans ces circonstances, l'obligation légale de s'assurer ne pourra débiter qu'en 1976 au plus tôt. Cette constatation amène une certaine réserve de la part de nombreux membres SSH et aussi de travailleurs. On sait que la SSH a rendu la prévoyance-vieillesse professionnelle obligatoire pour tous les membres de son association. Bien que le recensement des entreprises ne soit pas encore terminé on peut d'ores et déjà dire que beaucoup d'entre elles disposent déjà d'une propre prévoyance-vieillesse. La Caisse-vieillesse SSH a pu doubler l'effectif de ses membres. De nombreuses entreprises signalent qu'elle n'ont aucun personnel ancien à assurer, conformément au règlement de la Caisse-vieillesse SSH. Bien que le sacrifice financier soit prouvé, les entreprises non affiliées devraient, dans leur propre intérêt, disposer d'une prévoyance-vieillesse pour leur ancien personnel qui a dépassé l'âge de 50 ans.

des marchandises, diététique, connaissance des menus et orthographe des menus, connaissance de cuisine, calcul professionnel. Les apprentis reçoivent l'enseignement de culture générale dans les branches suivantes: arithmétique, allemand, connaissances commerciales, instruction civique et économique. Deux leçons de gymnastique par semaine sont comprises dans les 400 leçons annuelles. L'enseignement hebdomadaire se répartit comme suit par groupe:

- 5 leçons de connaissance professionnelle,
- 3 leçons de culture générale,
- 2 leçons de gymnastique.

● L'enseignement professionnel est ainsi étendu considérablement.

Deux heures de gymnastique par semaine étaient déjà la règle dans les cours professionnels intercantonaux. Les apprentis cuisiniers des établissements ouverts toute l'année reçoivent désormais un enseignement hebdomadaire de gymnastique régulier, à la condition que l'école professionnelle dispose des installations appropriées. (à suivre)

Der juristische Tip

Haftung bei Skiuunfällen (IV)

Verkehrssicherungspflicht auf Skipisten

Die Frage der Sicherungspflicht für Skipisten, den Gästen eines Kurortes und insbesondere den Benutzern der betreffenden Verkehrsanlagen erschlossen werden, gibt immer wieder zu Diskussionen Anlass. In letzter Zeit haben sich verschiedene Autoren mit diesem Thema befasst, so u. a. W. Padrutt, Chur, in der Schweiz. Zeitschrift für Strafrecht 87, 1971, S. 63 ff.

Durch Öffnung von Pisten und den Herantransport einer unbestimmt grossen Zahl von Skifahrern setzt die Bahn ihre Kunden der Gefahr aus, Schaden zu nehmen. Werden Abfahrtsstrecken erschlossen, sind deshalb die nötigen Vorsichtsmassnahmen zu treffen. Dies ergibt sich aus den allgemeinen Grundsätzen des Haftpflichtrechtes.

Sowohl in der Schweiz als auch in den umliegenden Ländern wird den betreffenden Transportanlagen eine gewisse Verantwortung für die Sicherheit der von ihnen unterhaltenen Pisten übergeben. Bei sionsstellung an Bergbahnen. Die Behörden schreiben nun vor, dass die erforderlichen Pisten erstellt und entsprechende Rettungsdienste organisiert werden müssen. Die Gerichte hatten sich unter dem Titel der Verkehrssicherungspflicht mit Haftungsfragen bei Ski-Unfällen zu befassen, wenn Skifahrer mit Hindernissen in der Piste kollidierten, von Lawinen weggerissen oder über die Piste hinausgetragen wurden und abgestürzt sind.

Bejagt wurde die Verantwortlichkeit der Sicherungspflicht der Bergbahnen:

- bei der Verletzung eines Skifahrers, der mit einem in der Piste stehengebliebenen Betonsockel einer früheren Liftanlage kollidiert ist;

- gegenüber einer tödlich verunfallten Skifahrerin, die über eine Pistenbrücke über ein verdecktes 10m tiefes Tobel hinausgetragen worden ist, wobei das Brückengeländer durch Schnee eingedeckt war und lediglich ein Signal «Engpass» sowie einige Stalomanstangen und Wimpeln als Warnung gedient haben;

- beim Todessturz zweier Skifahrer, die infolge verweirter Piste über einen gefährlichen

chen Hang über den Rand eines Abgrundes mit ungenügender Abschrankung hinausgetragen worden sind.

Abgeleitet wurde die Haftung:

- bei einem Skisturz abseits der markierten Piste;
- beim Zusammenprall mit dem Pfahl am Rand einer gut erkennbaren Zaunlücke;
- beim Sturz über einen nicht abgeschräkten Felsen ausserhalb der Piste;
- beim Sturz auf harter Piste im Hochgebirge und anschliessendem Rutschen über einen steilen Schneehang hinterher, der nicht zur Piste gehörte;
- beim Aufprall eines Skirennfahrers auf den mit Warn tafeln angekündigten, markierten und orange gefärbten Posten einer ihm bestens bekannten Liftüberführung über eine Piste ausserhalb einer Renntveranstaltung.

Zur Sicherungspflicht der Skipisten gehört auch die Sicherung vor Naturgewalten. Lawinen und Steinschlag gelten dann nicht als höhere Gewalt, wenn sie im Pistenbereich eintreten und die Piste von Anfang an anders hätte angelegt oder die Gefahr bei der nötigen Vorsicht hätte wahrgenommen werden können. Der Verkehrssicherungspflichtige - meistens die Bahngesellschaft - ist zu einer sorgfältigen Beurteilung der Lawinengefahr verpflichtet. Lawinengefährdete Pisten sind zu schliessen. Ist nur die Piste sicher, muss angegeben werden, dass ausserhalb der Piste Lawinengefahr besteht.

Naturereignisse lösen in diesem Zusammenhang nur dann keine Haftpflichtforderungen aus, wenn ihr Eintritt schlechweg nicht voraussehbar war oder die getroffenen Vorkehrungen im Rahmen des Abschätzbaren für genügend haben angesehen werden dürfen.

Selbstverständlich ist die Verkehrssicherungspflicht nicht grenzenlos. Sie ist einmal auf die zur Verfügung gestellten, als solche markierten und geöffneten Abfahrtsstrecken beschränkt. In zeitlicher Hinsicht muss deutlich erkennbar bekanntgegeben werden, während welcher Zeitspanne die Aufsicht spielt. Schliesslich trifft aber die Bergbahnen auch für die von ihnen erschlossenen Pisten in abgelegenen Gebieten eine gewisse Warnpflicht. Sie dürfen deshalb Skifahrer nicht ohne vorherigen deutlichen Hinweis in gefährdete Gebiete ziehen lassen.

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass der Sicherung von Abfahrtsstrecken durch die sie erschliessenden Bahnen eine nicht zu unterschätzende Bedeutung zukommt. (B.M.)

Für Ihre Agenda

Pour votre agenda

Datum/Dauer	Veranstaltung	Ort
März		
18. März	Kommission Unternehmensschulung	Arosa
18.-20. März	Kommentarbereinigung L-GAV	Guardaval
20.-21. März	ERFA 7	Klosters
21.-27. März	INTERNORGA	Hamburg
23.-27. März	Schlussexamen Hotelfachschule	Lausanne
28. März	Fachkurs Nr. 43 (Rezeptierung)	Greningen
28. März	Reisebüroverband	Bern
29. März	Promotionen Hotelfachschule	Lausanne
29. März	ERFA 6	Bern
29. März	Abteilungsleiter-Rapport	Bern
31. März bis 1. April	GV Bundesfeierspende	Schaffhausen
April		
1.-2. April	Abschlussprüfungen Direktionsassistentinnen	Interlaken
1.-2. April	Seminar XII Hotelfachschule	Lausanne
1.-3. April	Fernsehsendung «Heute aber im Hotel»	Lenk
4. April	Methodik-Kurs für Fachlehrerinnen	Interlaken
3.-5. April	Intergastra	Stuttgart
11. April	Fachkurs Nr. 44 (Produktion)	Greningen
16. April bis 15. Mai	Schulhotel Sauvage	Meiringen
16.-19. April	Vorkurs Direktionsassistentinnen	Interlaken
18. April	Semesterbeginn Hotelfachschule	Regensdorf
18.-19. April	ERFA 8	Interlaken
19.-20. April	Vorkurs Hotelfachassistentinnen	Lenk
21. April bis 18. Mai	Schulhotel Wildstrubel	Interlaken
21. April bis 18. Mai	Schulhotel Europa	Interlaken
21. April bis 18. Mai	Schulhotel Regine	Interlaken
21. April bis 18. Mai	Schulhotel Terrasse	Bönigen
21. April bis 15. Mai	Unternehmerseminar, Kurs III, Zyklus 5	Gurten, Stansstad
22.-23. April	ERFA 3	Zürich
24.-25. April	ERFA 4	Flims
25. April	Fachkurs Nr. 45 (Rezeptierung)	Greningen
26.-27. April	Vorkurs Hotelfachassistentinnen	Arosa
28. April bis 25. Mai	Schulhotel Waldhotel National	Arosa
Mai		
3. Mai	Vorstand Fremdenverkehrsverband	Bern
7.-8. Mai	Delegiertenversammlung SVAG	Gurten
13.-15. Mai	Delegiertenversammlung SHV	Interlaken
13.-18. Mai	Kaderseminar, Teilkurs A	?
16. Mai	Fachkurs Nr. 46 (Tiefkühlung)	Greningen
20. Mai	ERFA 12	Zürich
21.-22. Mai	Seminar Hotelmanagement GDI	Zürich
27.-29. Mai	Delegiertenversammlung SWV	Luzern
28.-30. Mai	Wiederholungskurs VDh	Gurten
29.-30. Mai	ERFA 9	Lavey-les-Bains
30. Mai	GV VDh	Bern



Der neue Dekor RUSTICA 1704 auf Hotel-Hartporzellan von Eschenbach

Bestecke
Hotelporzellane
Küchenbatterien
Flämliwagen

Tafelgeräte
Hotellgäser
Kleingeschichten
Servierwagen

Sternegg

Sternegg AG
8201 Schaffhausen
Tel. (053) 5 12 91
Laden - Ausstellng
8003 Zürich
Manessestrasse 10
Tel. (01) 33 22 88

SVZ: Gezielte Werbemassnahmen

Unter dem Vorsitz seines Präsidenten Dr. G. Luvini befasste sich der Ausschuss der Schweizerischen Verkehrszentrale mit der Lage im nationalen und internationalen Tourismus und genehmigte die der neuen Entwicklung entsprechenden Werbemassnahmen.

Der 1973 verzeichnete Rückgang von 1,4% bei den Hotel-Übernachtungen (gegenüber dem höchsten je erzielten Ergebnis im Vorjahr) entspreche - so führte Dr. W. Kämpfen aus - den allgemeinen Einbußen der OECD-Touristenländer: Er treffe einzelne Gegenden und Verkehrsgruppen stärker als andere, etwa das Tessin zufolge verminderter Übernachtungen von Gästen aus Italien oder die Erstklass-Hotellerie durch den Rückgang der Übernachtungszahlen der Gäste aus den USA. Gesamthaft gesehen dürfte der Ausfall von 1,4% bei den hergebrachten Beherbergungsformen durch eine Zunahme der Übernachtungen in der Parahotellerie wettgemacht worden sein.

Stärkeres Preisbewusstsein

Bei der Beurteilung des Touristenjahres 1974 seien als positive Faktoren die erfreuliche Steigerung des Binnentourismus und das Wiederanziehen des USA-Dollars zu berücksichtigen, als negative die Verteuerung der Flugpreise, die Einschränkung des Charterverkehrs (Öelkrise), die Preissteigerungen bei Pauschalofferten und für Unterkunft sowie die Unsicherheit auf dem Währungssektor ganz allgemein.

Nach den ersten zwei Monaten zeige eine Umfrage bei Wintersportorten eine gute Besetzung der Ferienwohnungen, einen Rückgang oder eine Stagnation in der Erstklass-Hotellerie, während in der mittleren Preisklasse, namentlich mit einem hohen

Anteil von Gästen aus der Schweiz und Deutschland, ein guter Geschäftsgang gemeldet werde. Durchwegs sei beim Gast ein stärkeres Preisbewusstsein festzustellen. Angesichts des sich verschärfenden Wettbewerbs im internationalen Tourismus und zur Sicherung des entsprechenden Marktanteiles genehmigte der Ausschuss verschiedene gezielte Werbemassnahmen, u. a. auch eine in enger Zusammenarbeit mit der Swissair auf dem USA-Markt durchzuführende Werbekampagne.

Zweistellen

Der Ausschuss beauftragte die Direktion der SVZ schliesslich, die Errichtung neuer, kleiner Zweistellen in den USA (zusätzlich zu den Vertretungen in New York, San Francisco und Chicago) und in der Bundesrepublik Deutschland (neben Frankfurt und Düsseldorf) sowie einer Agentur in Japan zu prüfen.

Ernennungen

Zum Bundesvertreter im Ausschuss der Schweizerischen Verkehrszentrale hat der Bundesrat, als Nachfolger von Bundesrat Willi Ritschard, Nationalrat Dr. Fred Rubi, Kurdiraktor, Adelboden, gewählt. Durch Beschluss des Ausschusses wurden ferner Vizedirektor Christian Signorell zum stellvertretenden Direktor und Sekretionschef i. jur. Walter Leu zum Vizedirektor befördert.

Nicht vertretbar!

Der Bundesrat hält ein - auch bloss teilweises - Sonntagsfahrverbot in normalen Zeiten für nicht vertretbar.

Die Landesregierung in ihrer Antwort auf eine Kleine Anfrage von Nationalrat Zwygart (evp, Bern) ausführt, stellt ein Fahrverbot an Sonntagen, wie die Erfahrung gezeigt hat, «für ein Touristenland mit jährlich nahezu 50 Millionen ausländischen Automobilisten heikle Probleme der Anwendbarkeit und benachteiligt einzelne Bevölkerungsschichten stark». Eine derart einschneidende Massnahme könne daher nur in einer ausserordentlichen Situation getroffen werden, wie sie im vergangenen November/Dezember wegen der Treibstoffknappheit bestanden habe.

Strapaziertes Verständnis

Unter Hinweis und gewissermassen als Ergänzung der Burgdorfer Initiative für 12 autofreie Sonntage hatte Nationalrat Zwygart bereits für das laufende Jahr «wenigstens für einige Sonntage» ein allgemeines Fahrverbot gefordert. Der Bun-

desrat hat den Vorstoss abgelehnt, «obwohl er für die solchen Vorstössen zugrunde liegenden Beweggründe Verständnis hat».

Späte Erkenntnis

Gastgewerbe und Hotellerie haben allen Grund, dem Bundesrat für seine klare Stellungnahme Dankbarkeit und Anerkennung zu zollen. Höheren Ortes hat man offensichtlich eingesehen, dass gerade in Zeiten der erhöhten Beanspruchung unserer Zahlungsbilanz durch verteuerte Rohstoffkosten unser Land auf die Deviseneinnahmen der drittgrössten Exportindustrie, des Fremdenverkehrs nämlich, angewiesen ist. Es lag und liegt im nationalen Interesse, dem Gastgewerbe nicht noch weitere Schwierigkeiten in den Weg zu legen. Dennoch sei die Frage erlaubt: Warum bedurfte es erst einer - wenn auch partiellen - Erdölkrise, um zu dieser Erkenntnis zu gelangen? GFK

Vom Hotel zum Personalrestaurant

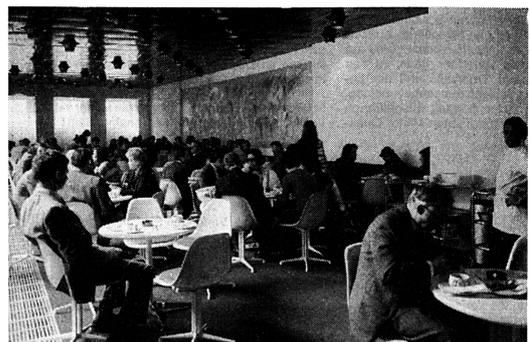
Für einmal kann im Gegensatz zu den zahlreichen kürzlichen Neueröffnungen ein Schwanengesang auf ein verschwundenes Zürcher Hotel angestimmt werden. Vor einigen Wochen ist das anstelle des ehemaligen Hotels erstellte Personalrestaurant St. Peter des Schweizerischen Bankvereins, in Gassen 10, in Betrieb genommen worden.

Das Haus St. Peter, in unmittelbarer Nähe der gleichnamigen Kirche mit dem grössten Zifferblatt Europas, dessen Zeiger mit einem 50-PS-Motor in Bewegung gehalten werden, hat eine wechselvolle Geschichte. Ursprünglich war es das Zeughaus der Gesellschaft zur Constaffel, später wurde es die «Französische Warenhalle», die einem Brand zum Opfer fiel. 1932 wurde das neubaute Hotel St. Peter eröffnet, das nun dem Personalrestaurant des Bankvereins Platz machen musste.

Goldene Zeiten?

Im Goldenen Buch des Hotels St. Peter finden sich zahlreiche in- und ausländische Prominenzen. Als erster Inhaber

zeichnete der bekannte Ballonpilot Fred Dolder. Unter seiner für damalige Zeiten ausserordentlich fortschrittlich eingestellten Leitung galt das Hotel St. Peter als eines der modernsten in Zürich. Jedem Hotelgast wurde abends ein Apfel und morgens das Morgenblatt aus Zimmer serviert. Dies zu einem Preis von 5 Fr. pro Übernachtung, Service inbegriffen! Von 15.00 bis 17.00 Uhr nachmittags wurde Tee mit Patisserie oder Sandwiches à discrétion zum Preis von Fr. 1.50 gereicht. Im Bassin des lauschigen Gartens durfte der Gast seine Forelle selber fischen; der Fang wurde mit einer Nummer versehen und der Gast konnte die Zubereitung beobachten. Einige weitere



Blick in die Cafeteria «St. Peter-Höfli» im Erdgeschoss des Personalrestaurants St. Peter des Schweizerischen Bankvereins, Zürich, in Gassen 10. An der Rückwand ist ein frühes Wandbild von Alois Carigiet (1935 entstanden) sichtbar, welches der Schweizerische Bankverein restaurieren liess und das heute wieder in ursprünglicher Frische erstrahlt.

Preisbeispiele aus den damaligen dreissiger Jahren mögen die Kaufkraft des heutigen Schweizer Franks ins richtige Licht rücken: eine Schale Champagner und zwei Kaviarbrütchen als Apéro für Fr. 1.50, eine Portion Spargeln zu Fr. 1.70, ein Mittagessen im Restaurant Peterhof, ohne Dessert, zu Fr. 1.70!

Breite Palette

Der Betrieb des Personalrestaurants St. Peter ist dem Schweizer Verband Volksdienst, seit kurzem SV-Service, anvertraut. Der Neubau bietet mit seinen total 700 Plätzen auf vier Stockwerken mit zwei Cafeterias, «St. Peter-Höfli» und «Fraumünsterzy», zwei Restaurants, einem Aufenthalts- und Ruheraum, einem Kiosk, einem Gartenhof und einer Dachterrasse allen Angestellten des Zürcher Sitzes des SBV die Möglichkeit, sich schichtweise - es gibt 8 Gruppeneinteilungen - während ihrer Mittagspause zu verpflegen und zu erholen und sogar vor dem morgendlichen Arbeitsbeginn das Morgenessen für Fr. 1.30 oder Fr. 1.50 einzunehmen. Im Restaurant «Zum hängigen Leu» wird das Tagesmenu zu Fr. 2.40, das Ausweichmenu (meist ein kalter Teller) oder das leichte (vorwiegend fleischlos) Menü serviert. Im «Zum Goldige Lamm» gibt es das gleiche Angebot,

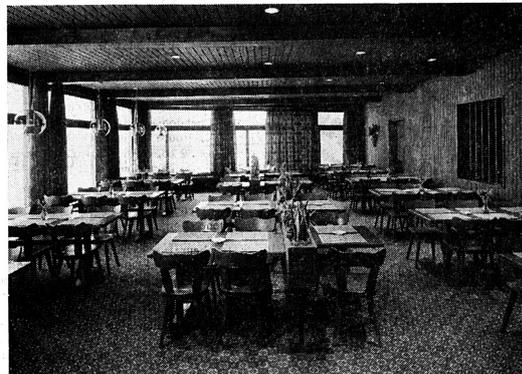
ausserdem ist hier gegen Vorweisung eines ärztlichen Zeugnisses noch ein Dittmenü erhältlich. Rauchen ist nur in den Cafeterias gestattet, und auch da gibt es «Nichtraucherabteile».

Zwei Sorten?

Wie bereits zahlreiche neue Personalrestaurants ist auch das Bankpersonalrestaurant St. Peter des SBV als Vollrestaurant für selbst höhere Ansprüche konzipiert und ausgestattet. Dieser Abgang von der früheren Kantine hat in der Praxis dazu geführt, dass von solchen Personalrestaurants immer wieder rein gastgewerbliche Aufgaben übernommen werden, wie Belieferung von andern Personalrestaurants, Party-Service, Durchführung von gesellschaftlichen Anlässen und Bewirtung von Gästen der betreffenden Unternehmung. Eine strikte Abgrenzung zum jedermann zugänglichen Restaurant ist jedenfalls in sehr zahlreichen Fällen nicht mehr gegeben. Aus diesen Gründen würde es deshalb kaum verstanden, wenn anlässlich der pendenen Revision des zürcherischen Wirtschaftssetzes zwei verschiedene Kategorien von Gastwirtschaftsbetrieben vorgesehen würde, solche mit einem Patent und Fähigkeitsausweis, und andere, welche bloss einer Bewilligung bedürften. bo/ZHV.

Berghaus Klewenalp: in neuer Auflage

Im April 1971 musste der in der Bergstation der Klewenbahn unter den Namen «Bahnrrestaurant Klewenalp» bestehende Restaurationsbetrieb zufolge Neubaus der Klewenbahn geschlossen werden. Nach fast 3jährigem Unterbruch kann nun der Wirtschaftsbetrieb wieder eröffnet werden. Damit erfährt eine über 40 Jahre lange Tradition ihre Fortsetzung.



Das neue, ansprechende Panorama-Restaurant.

Schon mit der Inbetriebnahme der ersten Klewenbahn im Jahre 1932 wurde in der Bergstation der damaligen 4-Personen-Bahn auch ein kleines Restaurant eröffnet. Wie die Bahnanlage sich im Laufe der Jahre durch technische Verbesserungen anpassen musste, erfuhr auch das Bahnrrestaurant Vergrößerungen und Umbauten. Von 1948 bis zur Schliessung des Betriebes 1971 erfuhr der Restaurationsbetrieb räumlich keine Änderungen mehr. Trotz der immer grösser werdenden Besucherzahl im Sommer und Winter, die in den Jahren 1954/55 einen weiten Umbau der Bahn auf 40-Personen-Kablen notwendig machte, war eine Vergrößerung des Bahnrrestaurants nicht erforderlich. Die in den 50- und 60er Jahren im Gebiete der Klewenalp entstandenen neuen Restaurationsbetriebe vermochten dem vermehrten Besucherstrom voll auf zu genügen, um so mehr, als 1962 unmittelbar neben der Station das Berghotel Klewenalp seine Tore öffnete.

Neue Bahn ruft neuem Restaurant

Durch den 1972 vollendeten Neubau der Klewenbahn musste die Frage der Weiterführung des Restaurationsbetriebes in der Bergstation neu überprüft werden. Ein Teil der bisher vom Restaurationsbetrieb benutzten Räume benötigte der Bahnbetrieb. Andererseits wurden Räume, die bisher von mechanischen Einrichtungen der Bahnanlagen belegt waren, frei. Eine Weiterführung des Restaurationsbetriebes konnte somit nur durch einen völlig neu gestalteten Innenausbau der vorhandenen Gebäude ermöglicht werden. Erst nach gründlicher Prüfung aller Fragen konnte sich der Verwaltungsrat der Luftseilbahn Beckenried-Klewenalp AG zum Ausbau entschliessen. Mit der Terralpin AG, Besitzerin des Klewenalp-Hotels, die von 1936 bis 1971, während 35 Jahren als Pächterin das Bahnrrestaurant geführt hatte, wurde für Ausbau und Betrieb eine Zusammenarbeit vereinbart.

Dreigetakt

In den vergangenen 6 Monaten hat die Terralpin AG den Ausbau nach Plänen des Ingenieurbüros Rudolf Slomog, Stans, ausführen lassen. In einem grosszügigen Ausbau wurden Restaurant und Unterkunftsräume völlig neu gestaltet. Der Restaurationsbetrieb gliedert sich in Quick-

Restaurant, Panorama-Restaurant und Klewenstube und bietet 200 Personen Platz. Dass es gelungen ist, die dem früheren Besucher der Klewenalp sicher noch vertraute, altbekannte Klewenstube ins neue Konzept einbeziehen, ist besonders erfreulich und hat auch dem neuen Betrieb den Namen gegeben. Die reichliche Verwendung von Holz für den Innenausbau schafft in allen Lokalen eine heimelige Atmosphäre. Das Panorama-Restaurant eröffnet den Besuchern einen herrlichen Blick auf See, Mittelland und Berge. Der Restaurationsbetrieb ist grundsätzlich für Selbstbedienung ausgelegt. Im Obergeschoss sind Unterkunftsräume für 45 Personen geschaffen worden. Den Besuchern stehen zweckmässig eingerichtete Zimmer von 4-10 Betten mit separaten Dusch- und Waschräumen zur Verfügung. pd.



Keine Schönwetterprognose für die Sommersaison

Die Abhängigkeit der zentralschweizerischen Tourismusmetropole, es ist immer noch Luzern, vom amerikanischen Markt ist heute noch zu gross, als dass die Luzerner Fremdenverkehrsunternehmer die Sommersaison zuversichtlich erwarten könnten. Das ist das Fazit einer Umfrage von P. Wyler, publiziert in den Luzerner Neuesten Nachrichten. Hoteliers und Reisebüroleute bestätigten, dass die Vorbuchungen weit unter den bisher üblichen Verhältnissen liegen. Beim Reisebüro Kuoni sind 30 Prozent weniger Buchungen von US-Gästen eingegangen. Hotels nennen ähnliche Zahlen. Zudem ist zu befürchten, dass einige der Vorbuchungen kurzfristig annulliert werden. Luzern wird also mit einem recht erklecklichen Ausfall an amerikanischen Logiernächten rechnen müssen. Ersatz ist noch nicht gefunden. Wohl haben auf Grund der Entwicklung im Geschäft mit den Amerikanern vermehrte Bemühungen um andere Nationen eingesetzt. So wurde die Werbung insbesondere in den Benelux-Staaten und in Deutschland intensiviert. Auch der ziemlich vernachlässigte Inlandstourismus soll von den Luzernern in Zukunft vermehrt umworben werden.



Interlaken erlässt Nachfahrverbot

Nachdem bereits im Sommer 1973 eine Lärmbekämpfungsaktion durchgeführt worden war, beschloss der Grosse Gemeinderat von Interlaken für die Sommersaison 1974 neue Massnahmen: Neben der Regulierung des Verkehrs - Verfügungen von zusätzlichen Einbahnstrassen - wird vom 15. Juni bis auf weiteres, aber bis längstens zum 15. September ein Nachfahrverbot für Motorfahrzeuge erlassen: Von 20 bis 06.00 Uhr dürfen zwischen der Bernerhof- und der Du-Nord-Kreuzung (also auf dem Höhepunkt) keine Motorräder und Mofas und von 23.00 bis 06.00 Uhr auch keine Motorwagen mehr verkehren.

Fernost-Trip

Einen grossen Sprung wagen sieben Vertreter des Oberländer Tourismus: Auf einer dreiwöchigen Werbereise sollen in Bangkok, Hongkong, Tokyo und Osaka jene Institutionen besucht und mit Verkaufsgesprächen bearbeitet werden, welche die Buchungen reisefreudiger Ostasiaten - es wird sich vor allem um Japaner handeln - entgegennehmen: Reisebüros und Agenturen. Die Vorbereitungen zu dieser Reise wurden in enger Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Verkehrszentrale und der Swissair getroffen und haben mehr als ein Jahr gedauert. So mussten zum Beispiel zahlreiche Impri-mate - Prospekte, Preislisten - neu gestaltet und ins Japanische übersetzt werden.

Gondeln statt Cars?

Das Hahnenmoos - Hauptskigebiet von Adelboden und wichtiger Bestandteil des Skizirkus' Adelboden-Metsch-Lenk - kann (von Adelboden aus) lediglich mit dem Autocar erreicht werden. Über hundert Fahrten müssen an Spitzentagen durchgeführt werden, was für die Dorfstrasse, die dort flanzierenden Gäste und die Anwohner eine arge Belastung darstellt. Seit Jahren sucht man deshalb nach einer Lösung dieses Problems. Vielleicht ist sie in den Diplombauarbeiten einer Absolventenklasse des Technikums Burgdorf zu finden: Sie schlagen den Bau einer Gondelbahn vor.

Hallenbad am rechten Thunerseeufer

Die AG für Bade- und Tennissport Rechtes Thunerseeufer konnte im letzten Früh-sommer auf dem Areal des Wichterhergutes bei Oberhofen vier Tennisplätze in Betrieb nehmen. Nun hat die gleiche Gesellschaft die ersten Schritte für die Verwirklichung der zweiten Bauphase in die Wege geleitet. Mit einer fahrbaren Ausstellung wird gegenwärtig die Bevölkerung der vier Gemeinden Hilterfingen, Oberhofen, Sigristwil und Heiligen-schwendi auf das Projekt «Hallenbad mit Sauna» aufmerksam gemacht. vbo

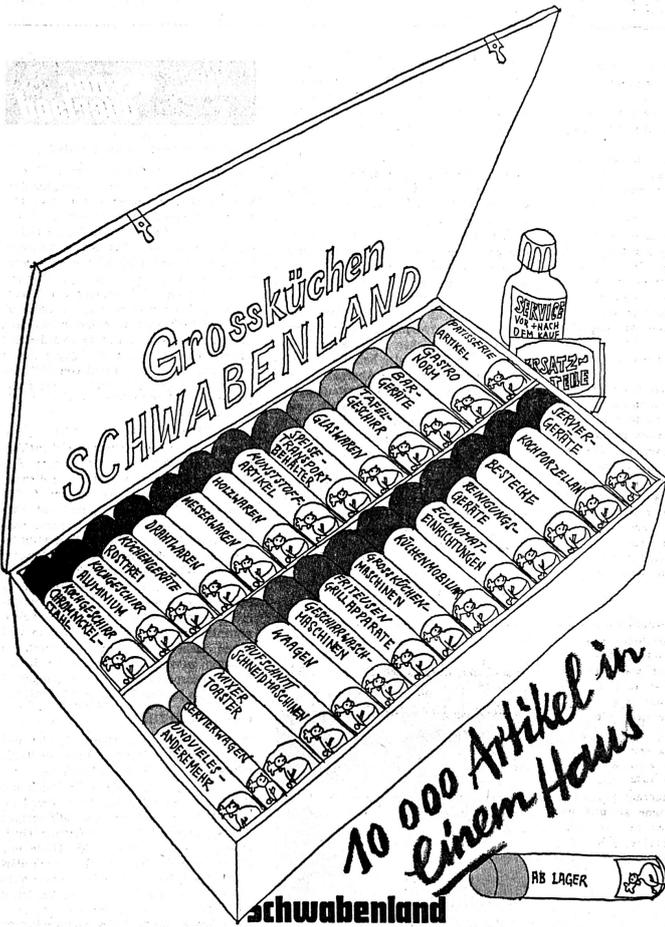
Jungfrau-Vademekum

Die Bahnen der Jungfrau-Region haben ihr mit farbigem Titelblatt versehenes «Programm 1974» herausgegeben, das sich als eine wahre Fundgrube von Fahrten- und Wandervorschlägen erweist. Die handliche, zur «Kunst des Wanderns» reizende Broschüre gibt Hochgebirgs-Skitouren unter kundiger Führung an, aber auch andere begleitete Fahrten, Gletscherwandern, botanische Exkursionen, Wildbesichtigungen, Besuche von Käseereien und alpwirtschaftlichen Betrieben und offenbart sich als ein touristisches Nachschlagewerk in kondensierter Form. Ebenso wird der Leser eingehend über das regionale Ferienabonnement Berner Oberland und über die verbilligten Herbstбилетte aufgeklärt. -oe.

Ein leichter Aufwärtstrend ist bei den Gästen aus Australien, Neuseeland und Südafrika zu verzeichnen. Das genügt jedoch bei weitem nicht, der stark abfallenden Hauptkurve eine andere Richtung zu geben. Das Verkehrsbüro hat gegenwärtig seine Leute in Deutschland und Frankreich auf Kundentag unterwegs. Ausserdem versucht es in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Verkehrszentrale den Holländern und Skandinaviern die Stadt am Seegelände als Ferienort näherzubringen.

Hofbräuhaus an der Reuss

Das Angebot an Gaststätten in Luzern hat eine weitere Bereicherung erfahren: das im Hof-Quartier und zudem an der Hof-Strasse gelegene «Luzerner Hofbräuhaus». Seit dessen kürzlicher Eröffnung steht den einheimischen und fremden Gästen ein originelles Bier-Restaurant als Ort der Begegnung und des fröhlichen Zusammensitzens zur Verfügung. Das attraktive Hofbräuhaus mit offenem Bierauschank und Grill-Cheminée für ein kulinarisch ausserlesenes Brasserie-Angebot lädt zum Besuche ein in ungezwungener Atmosphäre und bei musikalischer Unterhaltung.



Spezialhaus für komplette Grossküchen-Einrichtungen.
 2021 Zürich: Nüscherstr. 44, Tel. 01 25 37 40 / 1000 Lausanne: 15, av. Denantou, Tél. 021 26 20 07.

Gesucht

vom 15. Dezember 1974 bis 30. März 1975:
 30 bis 50 Hotelbetten in Winterkurorten!

Erstklass- und guten Mittelklasshotels
 in den Winterkurorten

- Arosa - Davos - Klosters -
- Lenzerheide -
- Engadin -
- Grindelwald - Mürren - Wengen -

bietet sich eine einmalige Gelegenheit:

In Zusammenarbeit mit verschiedenen internationalen
 Luftfahrtgesellschaften suchen wir für die Zeit vom
 15. Dezember 1974 bis 30. März 1975 für unsere Gäste,
 die auch Ihre Gäste sein sollen, 30 bis 50 Hotelbetten.

Garantie:

Durchgehende Belegung während der gesamten
 Periode; wir verlangen keine Allotments.

Wichtig:

Wir legen sehr grossen Wert darauf, dass
 die Ihnen anvertrauten Gäste vorzüglich betreut werden.

Interessenten werden gebeten, sich unter Chiffre 548 an die
 Hotel-Revue, 3001 Bern, zu wenden.

Pour vos hôtes et votre personnel

circuses automatiques **HEUTE**
 pour nettoyer les chaussures

Appareils de qualité de renommée mondiale -
 éprouvés dans les 5 continents et dans 40 pays -
 aujourd'hui, également un plein succès en
 Suisse!

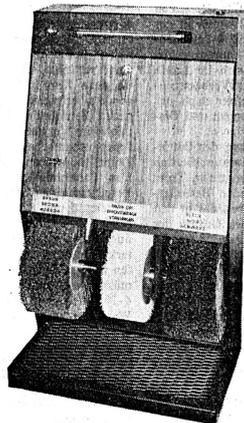
**Avantages des circuses automatiques
 HEUTE pour nettoyer les chaussures**

- construction parfaite
- exécution stable
- fonctionnement silencieux
- consommation de courant insignifiante
- service minime
- moteurs à courant alternatif de 220 V de
 grande capacité
- polissage impeccable grâce au nombre de
 tours idéal
- brosses en fil de laine douces pratiquement
 inusables
- vidage simple de la poussière.

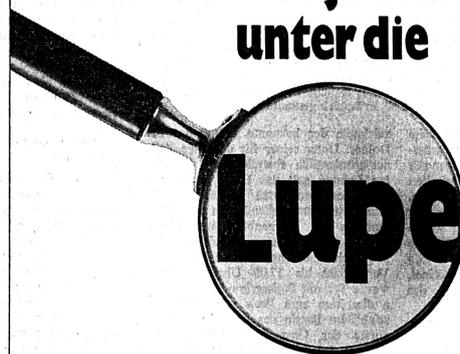
Modèle adéquat pour chaque établissement.

Renseignez-vous. Un entretien avec nous est sans
 engagement de votre part. Nous vous propose-
 rons des solutions claires pour le placement d'au-
 tomates à l'avantage de vos hôtes et à votre pro-

fit. Nous disposons d'un vaste assortiment de
 circuses automatiques HEUTE pour nettoyer les
 chaussures. Avec et sans monnayeur. De diverses
 capacités.



Bei der Milnor können Sie jedes Detail unter die

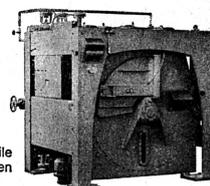


nehmen!

Jedes Detail, von der kleinsten Schaltung in der
 Milnor-Automatik über die patentierte Aufhän-
 gung, dank derer die Milnor Waschmaschine auf
 spezielle Fundamente verzichten kann, zu den
 sauber geschweissten Trommeln und der be-
 sonders widerstandsfähigen Aussenbehandlung.
 Jedes der mit grösster Sorgfalt ausgeführten
 Einzelteile trägt zur weltberühmten Milnor-Qualität bei.

Milnor Waschmaschinen vereinigen 3 Arbeitsgän-
 ge (waschen, schleudern, lockern) in einer Ma-
 schine, auf kleinstem Raum.
 Grosse amerikanische Serien erlauben es, den
 Preis so niedrig zu halten.

In kürzester Zeit amortisiert sich die Milnor selbst.
 Vielleicht löst sie auch Ihr Personalproblem!



Verlangen Sie Unterlagen von
ferrum
 Ferrum AG
 Glösserei und Maschinenfabrik
 5102 Ruppertswil
 Telefon 064/47 23 23

Mit oder ohne Lupe, die Vorteile
 der Milnor von Ferrum springen
 ins Auge.

BON Veuillez m'adresser la do-
 cumentation détaillée
 pour:

circuses automatiques
 pour nettoyer les
 chaussures

Nom:

Rue:

NP/Lieu:

4001 Bâle OPERATING
 Herbergsgasse 2 SERVICE
 Tél. (061) 25 23 66 VENTE

restomat ag

Mövenpick innove à Genève

Un petit million de francs a été nécessaire pour rénover et moderniser le premier Mövenpick de Suisse romande, implanté en 1958, à la Fusterie, à Genève. Dans le cadre de ce rajustement, voire de ce recyclage, le grand restaurant s'est vu doté de la première caisse entièrement électronique de Suisse romande.



Au Mövenpick de la Fusterie à Genève, le client paye en sortant, grâce à la première caisse électronique de Suisse romande.

Ces nouvelles installations ont été présentées, au cours d'une conférence de presse, par M. Mario Decurtins, directeur régional de Mövenpick, et M. René Winet, directeur de l'établissement.

Une cuisine ultra-moderne

Les travaux de transformation ont demandé 15 mois d'études préliminaires; leur exécution n'en a nécessité que deux, grâce à une remarquable planification des travaux (l'établissement n'a pas fonctionné deux jours) et à la collaboration des entreprises engagées.

Des transformations radicales, aussi bien sur le plan architectural que technique, ont été apportées au complexe de la Fusterie, dans le but d'adapter la politique de la maison aux nouvelles exigences de la clientèle qui s'expriment dans tous les domaines, de la décoration intérieure au service en passant par la variété des mets et l'atmosphère ambiante.

C'est ainsi que la cuisine du restaurant a été entièrement transposée du sous-sol au rez-de-chaussée et intégrée dans le restaurant comme cuisine ouverte. Equipée d'appareils ultra-modernes, elle permet une rationalisation optimale; ce transfert, de plus, réduit de quelque 70% le chemin à parcourir par les stewards et les hôteses, ou plus prosaïquement dit par le personnel de service qui peut ainsi suivre plus facilement la préparation des repas. Le déroulement accéléré de cette dernière permet désormais un service plus rapide, doublé d'une meilleure variation des mets.

Pour un meilleur étagement de la pause de midi

Le restaurant et le bar à manger, ainsi que les coulisses (buffet, passe, etc.) ont été également entièrement transformés. Grâce à un choix approprié de matériaux, il y règne maintenant une ambiance chaude et rustique, le bois ayant avantageusement remplacé les anciens revêtements en aluminium et les miroirs. Il est d'ailleurs surprenant de constater, à la lumière de cet exemple de transformation et d'adaptation au goût du jour, comme est dépassée la conception de l'architecture d'intérieur en vogue il y a deux ou trois lustres seulement.

Or, bien que la pause de midi soit de plus en plus courte en ville, le décor et l'animation des établissements de restauration rapide ne doivent souffrir d'aucune faute de goût et de la détente. Entièrement remaniée, l'offre du nouveau restaurant introduit notamment un nouveau système de repas: de 11 heures à 11.30 heures, le menu est vendu 1/4 moins cher qu'à l'heure de pointe. Il s'agit à la fois de satisfaire les lève-tôt et de «meubler» le temps mort qui précède le coup de feu de midi. Tout en doublant la concurrence...

Transportprobleme im Betrieb?

COSMOS

hilft sie lösen!

Servier- und Abbräuwagen, Abfallsackrolli und -ständer, Wäsche- und Etagenständer

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

Grâce à l'électronique, le client paie en sortant

«Premières» en Suisse romande: une caisse électronique qui permet au client de payer en quittant le restaurant. Il s'agit d'un système de traitement de l'information qui dispense la caissière de taper chaque montant sur le guest-check, ainsi que Mövenpick appelle la note. Au lieu de registres chiffrés, l'appareil est doté d'une carte de menu dont les prix ont été remplacés par de petites étiquettes codées. Grâce à un code en couleurs, chaque étiquette contient non seulement le

La collaboration dans l'industrie touristique (I)

Le manque d'originalité du titre qui sert de chapeau aux quelques réflexions qui vont suivre aura sans doute incité de nombreux lecteurs à passer plus loin plutôt qu'à laisser dégringoler leurs yeux le long de ces colonnes. C'est que de collaboration ils en entendent parler souvent à tort et à travers.

L'industrie touristique en général, et suisse en particulier, constitue en effet un champ d'expérimentation de formes de collaboration à nul autre pareil. Le nombre et la variété qualitative des prestataires qui interviennent dans la fabrication et dans la distribution d'un produit touristique en sont une première raison. Les problèmes rencontrés dans telle ou telle autre branche prestataire en représentent un deuxième motif et l'évolution des goûts de marché un troisième prétexte.

Collaboration verticale et horizontale

Autant dire que les formes possibles de collaboration sont innombrables dans ce secteur. Tantôt celle-ci prend le caractère d'un pool lorsque plusieurs firmes, agissant dans des domaines parfois divers, tentent de résoudre un problème commun temporaire, étant entendu que pour le reste elles conservent leur entière liberté d'action. Tantôt la collaboration se manifeste de manière horizontale par le biais d'associations professionnelles dont les décisions ne lient que rarement les membres.

Dénier tout avantage à ces types de collaboration correspondrait sans doute à une mauvaise observation des faits. Il faut toutefois bien reconnaître les limites de ces collaborations, nées à l'occasion d'un problème particulier (pool) ou dont la structuration est moins forte que la «base» (association professionnelle). Ceci est plus spécialement vrai dans le domaine du tourisme où certaines branches sont composées d'entreprises indépendantes qui avaient chacune, jusqu'ici du moins, une certaine puissance.

Développement touristique au niveau régional

Ces constatations permettent de disséquer un peu mieux le problème de la collaboration. Ce dernier doit être examiné en effet dans quatre situations, au moins, bien distinctes: y a-t-il ou n'y a-t-il pas d'entreprises fortes? Raisonne-t-on à l'échelle nationale ou au niveau régional? Ce n'est pas le lieu d'envisager ici tous ces cas et il vaut mieux se concentrer sur l'un d'eux. On rencontre souvent cette situation en Suisse: développement touristique au niveau régional, voire micro-régional, par le canal de nombreuses firmes appartenant à diverses branches sans qu'il y ait une ou plusieurs entreprises leader. L'organisation de la collaboration s'avère particulièrement difficile en pareille situation, étant donné, d'une part, la faible dimension des firmes qui ne disposent pas

prix du mets ou de la boisson, mais encore le numéro de l'article, le groupe de produits et, si nécessaire, d'autres informations, telles que le taux de rendement de cuisine ou de marchandise de certains articles. Le client peut quitter sa table et l'établissement sans attendre que le personnel qui l'a servi ait le temps de procéder à l'encaissement (avec toutes les complications du système). Il se rend à la caisse où une employée passe sur les articles à payer avec un stylo-lecteur capable d'enregistrer optiquement les données et de les convertir en chiffres en une fraction de seconde, grâce à la logique du lecteur de code. Après l'ordre de totalisation, l'appareil imprime un bon de caisse normal pour le client, le montant étant simultanément enregistré pour le décompte final.

Excluant toute fausse manœuvre, ce système permet en outre d'obtenir à tout moment une multitude d'informations sur des valeurs et des données extrêmement variées. Il suffit par exemple d'appuyer sur une seule touche pour obtenir le décompte journalier final sur un formulaire spécial correspondant aux programmes. Il est inutile de préciser que cette caisse électronique, sans couper les contacts humains qui, eux, subsistent entre le client et le personnel de service, permet une économie de personnel.

De l'avenir au passé

A l'occasion de la présentation du restaurant de la Fusterie, Mövenpick a rappelé la mise en route d'un projet d'envoie: l'implantation d'un nouvel établissement à la place Chaudron, à Lausanne, qui s'ouvrira cet automne et qui sera complété par le premier «quick-service» Silberkugel de Suisse romande.

Entre le présent et l'avenir, Mövenpick n'a pourtant pas oublié le passé. En effet, en date du 27 février 1974, jour de la réouverture de son restaurant genevois, il vendait son saumon fumé au prix de... 1958, son année d'ouverture: avec toasts ou pain valaisan et beurre, 4,50 francs l'entrée et 6,50 francs la portion. De quoi rêver!

marché acheteur ou prépondérance de l'offre ou de la demande), soit les prestataires et l'office du tourisme en ce qui concerne le but final de la coopération (meilleur taux d'occupation, regroupements des efforts publicitaires individuels, etc.). D'autre part, les relations à l'intérieur du groupe s'effectuent entre prestataires sous l'impulsion de l'office du tourisme, en ce qui concerne les objectifs partiels (harmonisation des prix, et des tarifs, achats groupés en vue de minimiser les coûts, échanges d'expériences sur le plan des techniques mises en œuvre), dont la réalisation doit permettre d'atteindre le but final.

On ne saurait trop insister sur les avantages d'une semblable collaboration de type vertical dans les conditions précisées plus haut. Elle seule permet en effet la substitution de l'esprit de coopération à celui de compétition non seulement entre prestataires, mais entre l'ensemble des prestataires pris individuellement et un agent touristique situé plus loin sur le chemin qui va de la production à la consommation. Plutôt que de vouloir plus longuement démontrer théoriquement la possibilité de mettre en œuvre ce type de collaboration et de procéder à une énumération de ses avantages, nous illustrerons ces thèses à l'aide d'exemples pratiques dans un prochain article. Ceux-ci sont empruntés à la vie touristique du Pays de Fribourg et, au nombre de trois, couvrent les domaines des remontées mécaniques, du camping-caravaning et de l'hébergement collectif. (à suivre) B. Morand



Après les élections

Les candidats de l'hôtellerie et du tourisme au Grand Conseil vaudois n'ont malheureusement pas trouvé grâce devant l'électeur. Ce qui est très regrettable pour ce canton dont le tourisme est et demeure la principale industrie. De nombreuses personnalités élues ou réélues - sans appartenir à la branche - ont démontré cependant par le passé tout l'intérêt qu'elles portent au développement du tourisme vaudois. Nous sommes convaincus qu'elles sauront pallier l'absence de représentants directs de notre profession.

La brillante élection de M. Raymond Junod au Conseil d'Etat vaudois, tout comme la réélection de M. Marc-Henri Ravussin, chef du Département des travaux publics, sont bien accueillies dans les milieux du tourisme vaudois. Tous deux sont membres du comité de direction de l'Office du tourisme du canton de Vaud et connaissent parfaitement ses problèmes et ses besoins...

Un «Novotel» à St-Légier?

La chaîne française Novotel, qui a récemment ouvert trois établissements en Suisse ou à proximité de la frontière, caresse le projet de construire un nouvel hôtel dans la région veveysanne, à proximité de l'autoroute du Léman et de la future jonction de la N 12 venant du nord, à St-Légier. Une option a été prise sur un terrain appartenant à l'Etat et une maquette a été déposée à l'Office d'urbanisme.

Novotel envisage de construire en première étape 180 lits, répartis dans 90 chambres, la seconde prévoit 150 à 160 chambres, soit 300 à 330 lits.

Ce projet est bien accueilli dans la région veveysanne où l'on attend toujours les précisions annoncées sur la construction éventuelle d'un grand hôtel à proximité de la gare. On remarque toutefois que la mise à l'enquête du plan de quartier n'est pas encore intervenue et l'on se demande si le futur «Novotel» ne sera pas construit le premier.

A Lausanne-Ouest

La direction du Novotel de Lausanne-Ouest, établissement ouvert depuis mai 1973, fait preuve de beaucoup d'initiative pour développer ses relations avec la clientèle. Elle vient de lancer un week-end lausannois sous forme de forfait offert à la clientèle française, et tout particulièrement dans la région lyonnaise.

Du 23 mars au 7 avril, Novotel organisera aussi une quinzaine gastronomique et vinaire vaudoise avec la collaboration de l'Office des vins vaudois.

Le succès du Salon

142 000 personnes ont visité le 16e Salon du tourisme et des vacances qui a fermé ses portes au Palais de Beaulieu à Lausanne le dimanche 3 mars. C'est un résultat très remarquable qui marque une progression de plus de 10% sur les chiffres de l'an dernier.

Le bilan est aussi très favorable pour les exposants qui n'ont visiblement pas senti les effets de la conjoncture économique actuelle.

Les agences de voyages en particulier ont été satisfaites des contacts établis au cours de ces neuf journées de Salon et de très nombreuses réservations ont été faites pour des voyages dans le monde entier et pour les vacances 1974. Espérons y voir un signe favorable pour les saisons futures. jd.



Dans l'hôtellerie tessinoise
La Société anonyme de l'Hôtel Commodore et du Restaurant Neptune vient d'acheter l'Hôtel de la Paix, à Lugano. La direction de cet établissement de 1re classe a été confiée à Mme Monique Cretzaz. L'Hôtel de la Paix, sis dans un magnifique parc avec vue sur le lac, sera ouvert d'avril à octobre. Il possède 79 chambres (128 lits), avec salle de bain ou douche, radio, téléphone et TV sur demande. Tous les locaux publics bénéficient en outre de l'air conditionné. Enfin, un bar et une piscine chauffée avec snack-bar complètent l'équipement de cet hôtel luganais qui repart ainsi sur de nouvelles bases.

Une industrie de pointe au service de l'hôtellerie lausannoise

Une chambre par jour: c'est le rythme de construction qui caractérise la technique utilisée pour agrandir l'Hôtel Alpha-Palmiers, mailloin de la chaîne «Fassbind Hôtels», à Lausanne. La nouveauté du système réside dans le fait que les éléments préfabriqués (dont le poids peut atteindre 4770 kg) sont en béton lavé; ainsi, les murs des chambres n'ont besoin ni de tapisserie, ni d'autres revêtements. Avec ses 270 lits, l'Alpha-Palmiers est ainsi le plus grand hôtel de 1er rang de Lausanne et porte la capacité de la chaîne à 600 lits. L'ouverture de la nouvelle aile de l'hôtel est prévue pour le début du congrès de l'Union postale universelle, le 22 mai prochain.

Les meilleurs bistros français au Chalet suisse

Pour célébrer de façon amusante l'esprit confraternel qui existe entre la cuisine française et la cuisine helvétique, le Chalet suisse, à Sauvabelin-Lausanne, a décidé de faire désormais du mois de mars le mois des «meilleurs bistros de France». A cet effet, il invitera chaque année, à tour de rôle pendant une semaine, quelques-uns des meilleurs établissements de ce genre. Du 5 au 31 mars 1974, les amateurs peuvent ainsi céder, dans une ambiance d'accordéon-canal, aux plaisirs de la cuisine de Jacques Lacombe, du Lyon d'Or, à Cognac (Suisse); de René Duborgel, de la Terrasse Fleurie, à Messy; de Léon de Lyon et d'Allard de Paris.

Semaines françaises à Fribourg

L'Hôtel de Fribourg-Restaurant Gambrius, à Fribourg, organise actuellement des «Semaines gastronomiques françaises», placées sous la direction du maître cuisinier Bernard Tronel, membre de l'Académie culinaire française et du Club Prosper Montagné. «Executive Chef» de la Cour impériale d'Iran, Terrine de caneton, soupe des pêcheurs et coq au vin François 1er figurent notamment au programme des festivités; un vaste buffet présente également les plus beaux produits culinaires français.



Sion, légère baisse de nuitées

Sion, ville de congrès, n'a pas connu l'affluence des années précédentes au cours de l'année 1973. En effet, avec le même nombre de lits (630), la capitale a atteint 91 000 nuitées en 1972 et 85 000 en 1973. Elles n'étaient que de 72 000 en 1970. Il n'y a donc pas lieu de trop s'alarmer, ceci d'autant plus que plusieurs congrès sont prévus cette année.

Les hôteliers valaisans à Zermatt

L'association hôtelière du Valais tiendra ses assises annuelles à Zermatt les 22 et 23 avril prochains. La partie administrative sera complétée par un repas officiel, une soirée et une excursion à Trockener Steg, dans le nouvel établissement de la bourgeoisie de Zermatt.

St-Luc: pour skier plus longtemps

L'ensevelissement des pistes de St-Luc fait que la saison est raccourcie par rapport à d'autres régions. La société des remontées mécaniques de la station du Val d'Anniviers, qui possède déjà un télésiège et qui a été fondée voici 9 ans, a décidé de construire un nouveau skilift dans une région encore inexploitée. L'inauguration de cette nouvelle installation s'est déroulée le 9 mars en présence de nombreuses personnes. Le nouveau skilift, d'une longueur de 2300 mètres et d'un débit horaire de 550 personnes, part à 2200 mètres d'altitude et arrive dans les champs de neige à 2750 mètres. Il dessert plusieurs pistes, dont une de six kilomètres et demi et qui descend, avec ses 1200 mètres de dénivellation, jusqu'à l'entrée du village. L'engagement demeure favorable jusqu'à Pâques et les skieurs apprécieront ces nouvelles possibilités. Actuellement, St-Luc compte 2500 lits et offre, grâce à son télésiège, ses quatre anciens téléskis et le nouveau, une capacité totale de 3500 personnes. **Cly**

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

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

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

1. Die Schulthess-Antwort zum Thema «Erfahrung».

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

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

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

Insgesamt haben wir Hunderte von Grosswaschanlagen mit Tageskapazitäten von 1 bis 15 Tonnen gebaut.

Werd verdient also mehr Vertrauen? Wer gibt Ihnen die grösste Sicherheit, dass Sie beim Bau einer Grosswaschanlage die richtige Entscheidung treffen?

Ein Auszug aus unserer «weltweiten» Referenzliste

Schweiz

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

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

USA

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

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

Jugoslawien

Jugotanker-Turisthotel, Zadar
ca. 15 Tonnen Tagesleistung

Hotelsko Turisticko produzece
Dubrovnik
ca. 8 Tonnen Tagesleistung

Deutschland

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

Frankreich

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

Italien

Ospedale Galliera, Genova
ca. 3 Tonnen Tagesleistung

Tunesien

Hôtel Les Orangers, Hammamet
ca. 2 Tonnen Tagesleistung

WIRZ 76.11.4

 **SCHULTHESS**
Generalunternehmer für Grosswaschsysteme

Schulthess finden Sie in:
Zürich, Bern, Chur, St. Gallen, Gd. Saconnex GE, Lausanne, Cressier NE, Lugano-Viganello, Basel und Wien.

2 Die Schulthess-Antwort zum Thema «Planung»

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Einige Schulthess-Spezialisten für Grosswaschanlagen.



3 Die Schulthess-Antwort zum Thema «Qualität»

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

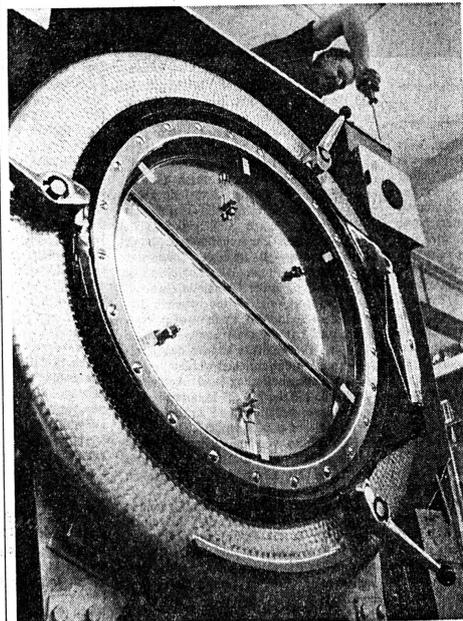
Über Qualität lassen wir nicht mit uns streiten. Darum verzichten wir trotz aller Automation nicht vollends auf die handwerkliche Leistung.

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

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

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

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



Besuchen Sie uns an der MUBA: Halle 22, Stand 336

Berner Oberland: Die Zukunft gestalten

Fremdenverkehr und Raumplanung: Die Querverbindungen und Abhängigkeiten werden immer durchschaubarer und auch durchschaut. Der nachfolgende Aufsatz von Fred Baumgartner, Leiter der Dokumentations- und Beratungsstelle des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, ist im Januar dieses Jahres im Berner «Bund» erschienen. Er bietet einen skizzenhaften Abriss der Probleme einer typischen Fremdenverkehrsregion.

Der Sektor der touristischen Planung ist ein noch recht junges Kind in der schweizerischen Planungslandschaft. Diese angesichts der überragenden Bedeutung des Fremdenverkehrs in unserem Lande erstaunliche Tatsache hat ihren Grund sicher in der enormen Komplexität des Phänomens Tourismus. Wenn einer der bedeutenden Soziologen unserer Zeit darauf hinweist, dass der Schlüssel zum Verständnis unserer Gesellschaft im Verständnis unserer Freizeit liege, so deckt dies das weite Beziehungsfeld touristischer Erscheinungen mit aller Deutlichkeit auf. Was ist denn nun Fremdenverkehr, wie grenzt er sich ab von den übrigen zahlreichen anderen Möglichkeiten der Nutzung von arbeitsfreier Zeit? Die «Hunziker-Krapfische Definition» versucht, die wesentlichen Elemente touristischer Aktivitäten folgendermassen zu beschreiben: «Fremdenverkehr ist der Inbegriff der Beziehungen und Erscheinungen, die sich aus der Reise und dem Aufenthalt Ortsfremder ergeben, sofern durch den Aufenthalt keine Erwerblässung begründet und damit keine Erwerbstätigkeit verbunden ist.» Wenn Hunziker und Krapf damit auch in starkem Gegensatz zu Pöschl ste-

len Pflichtenheft ergibt sich fast zwangsläufig die Notwendigkeit zur fachübergreifenden, zur multidisziplinären Zusammenarbeit, d. h. zur Mitarbeit eines breiten Spektrums von Planungsspezialisten, nicht zuletzt aber auch der «Beplanten» in der Person des Touristen oder des Gastgebers - des Einheimischen.

Anwendung im Berner Oberland

Dieses Selbstverständnis von touristischer Planung kann als theoretischer Ausgangspunkt für die touristische Beratung von über 25 Gemeinden im Berner Oberland durch die Dokumentations- und Beratungsstelle des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes bezeichnet werden. Es geht, aus den meist individuellen Sorgen der Gemeinden im Hinblick auf die zukünftige touristische Entwicklung Antworten zu finden und sie in planungsgerechte Handlungsalternativen zu kleiden. In der Form einer kritischen Bestandaufnahme touristisch bedeutsamer Elemente der Gemeinde wurde eine Arbeitsplattform geschaffen, welche es den Ortsplanern und den Vertretern der Gemeinde

wie das Berner Oberland eine «Schicksalsgemeinschaft» eingegangen sind, wurden von der modernen touristischen Entwicklung förmlich überrannt. Seien es nun der landschaftsfressende Bauboom, die währungs- und witterungsbedingten Veränderungen, eine schlechte Wintersaison mit ackerbaunahen Pisten oder ganz einfach die hinter dem heimischen Kamin gebliebenen Engländer - der wachsenden Sensibilisierung des Tourismusgeschäftes steht eine zuweilen wachsende Ratlosigkeit der Gemeinde als touristisches «Unternehmen» gegenüber. Das Berner Oberland als eine der hochkarätigen touristischen Regionen auf dem internationalen Markt ist von diesem Strukturwandel im Tourismus nicht verschont geblieben. Das Gesicht der Veränderungen ist jedoch nicht überall dasselbe, die Auswirkungen der allgemeinen Veränderungen im touristischen Verhalten treffen die Orte im Berner Oberland mit unterschiedlicher Härte und nicht mit einem lauten Paukenschlag. Zwei unterschiedbare Problemkataloge kristallisieren sich aus der Vielfalt der mehr oder weniger offensichtlichen Entwicklungsdissonanzen. Der eine betrifft das eigentliche Berggebiet, während der andere jene Regionen und Orte kennzeichnet, deren Lage in unmittelbarem oder mittelbarem Kontakt zu den beiden Seen liegt; hier ein Auschnitt:

- Einsaisontourismus (Sommersaison im Seengebiet).
- Ueberbelastung der Verkehrsträger (Durchgangsstrassen im Siedlungs- und Erholungsgebiet).
- Anpassungsschwierigkeiten des touristischen Angebots im Hinblick auf die quantitativen und qualitativen touristischen Ansprüche.

Die kritische Bestandaufnahme

Das Berner Oberland spielt auf dem schweizerischen Markt der Bettenanbieter eine nicht geringe Rolle. Während der Anteil am gesamten Hotelbettenangebot 1960 noch 11,9% betrug, ermässigte er sich bis 1972 allerdings auf rund 10,4%, eine Entwicklung, welche sicher auf den enormen Ausbau der Bettenkapazitäten im Wallis und Graubünden zurückzuführen ist. Die statistische Erfassung des immer umfangreicher werdenden Bettenangebotes im sogenannten Hébergement complémentaire (Ferienwohnungen, Zimmer, Chalets usw.) ist gesamtschweizerisch noch derart lückenhaft, dass die zur Verfügung stehenden Zahlen keinen schüsigen Hinweis auf die effektive Bettenkapazität zulassen. Es erweist sich angesichts des relativ frühjahrsspezifischen Zuwachses von Hotelbetten im Berner Oberland nicht, dass der Logiernächtenanteil am Gesamttotal der schweizerischen Hotellogiernächte nicht gehalten werden konnte. Er ermässigte sich jedoch nur leicht von 10,25% 1960 auf 10,06% 1972. Die Gründe für diese verhaltene Entwicklung auf dem hotelmässigen Angebots- und Nachfragesektor sind ebenso vielfältig wie widersprüchlich. Die gewaltige Umstrukturierung der Gästegastchaft in bezug auf die Herkunftsländer hat das Berner Oberland mit einem vergleichsweise hohen Ausländeranteil von 66% im Jahre 1972 besonders hart getroffen. Die entsprechenden Anteile belaufen sich in den Konkurrenzregionen auf 57,3% im Wallis bzw. 57,5% in Graubünden. Insbesondere hat der starke Rückgang der englischen Gästeanteile - von 22,4% 1960 auf 13,0% 1972 - die Berner Oberländische Logiernächtebilanz in nicht geringem Masse beeinflusst. Die Beobachtungen der Entwicklung auf dem Sektor des übrigen touristischen Angebotes - der touristischen Transportanlagen, der Wanderwege, Sportanlagen usw. - zeigt, dass das Berner Oberland im Vergleich zu den expansiven touristischen Regionen des Wallis und Graubünden keine schlechte Position einnimmt. Im Gegenteil hat die eher verhaltene Zunahme des touristischen Bettenangebotes dazu geführt, dass dem Gast ein vergleichsweise reichhaltigeres touristisches Aktivitätsfeld angeboten wird.

Wesentlich kritischerer Töne sind für den Sektor des Unterkunftsforts angebracht. Dieser Standard muss heute allein durch das fließende Wasser im Zimmer, das zweite Kopfkissen oder die Zentralheizung. Unabhängig von der Preislage erwartet der Tourist einen sanitären und technischen Komfort, der dem heutigen Verhältnis zur Hygiene und zum Wohnen entspricht. Darüber hinaus wünscht er jedoch eine Atmosphäre, welche ihn nicht ständig an die Betriebskantinen seiner Firma erinnert. Die Gestaltung einer Ambiente à l'oberland bernois scheint den Gaststätten in Zürich, Hamburg, Paris oder New York jedoch immer noch besser zu gelingen als im Berner Oberland selbst. Der Trend zur Verleugnung oder zur Verwässerung der typischen ästhetischen Qualitäten des Berner Oberlandes markiert ein verhängnisvolles und gefährliches Missverständnis über die Motive, die den Touristen nach Brienz, Interlaken, Adelboden oder Beatenberg ziehen. Der Bedeutung dieser nur schwer zu rationalisierenden Angebotskomponente wurde in der touristischen Planung bisher viel zu wenig Gewicht beigemessen, sei es, weil

sie in die allgemeine Wachstumseuphorie nicht hineinpasste, sei es, weil der Planer mit seinen akrobatischen Zahlenwerten mehr Applaus erntete, oder sei es gar, weil der Tourist lediglich als emotionsloses, devisabringendes Wesen begriffen wurde. In Anlehnung an einen berühmten Satz: «Man wünschte Touristen und es kamen Menschen.» Eine bedeutsame Erscheinung des modernen Tourismus ist für das touristische Erscheinungsbild zahlreicher Orte im Berner Oberland nicht ohne Einfluss geblieben - der sogenannte Naherholungstourismus. Eine enorme Masse an Erholungssuchenden ergießt sich an witterungsgünstigen Wochenenden zum Skifahren, Wandern, Segeln - oder Autofahren - ins Berner Oberland. Hier unterscheidet sich das Berner Oberland von den anderen grossen Ferienregionen, indem der sogenannte Naherholungsbereich der Agglomeration Bern und Thun fast deckungsgleich ist mit dem Erholungsraum der Feriengäste. Der Bau der N 8 hat diesen problematischen Vorgang beschleunigt und intensiviert. So werden der Thunersee- und Brienzerseeraum, das Simmental, das Engstligental und das Jungfraugebiet zu immer beliebter werdenden Ausflugsgebieten des Unterländers. (Wieviel die Erdölverknappung diese Erscheinung beeinflussen wird, wird gegenwärtig unter Mitarbeit des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes geprüft.) Neben der zusätzlichen Belastung der Verkehrswege, d. h. der Verstopfung und blechern Okkupation der Ferienorte, ergeben sich unzählige Konflikte mit den Ansprüchen der Feriengäste.

Der fragmentarische und skizzierte Auschnitt aus dem Katalog der umfangreichen touristischen Bestandaufnahmen könnte noch um vieles erweitert werden, sei es um die Probleme der Ortsumfahrung am rechten Brienzerseeraum, um den verkehrsmässigen Flaschenhals und touristischen Würgeengel in Brienz, sei es um die Blechparade am Höhenweg in Interlaken oder die Erhaltung der Kleinfede Brienzwiler und Habkern. Es ist offensichtlich, dass die Chance zur Erhaltung des «Freizeitwertes» des Berner Oberlandes eng mit der Lösbarkeit dieser komplexen Probleme verknüpft ist.

Die touristische Bestandaufnahme hat eindeutig gezeigt, dass eine isolierte touristische Entwicklungspolitik einer Verknüpfung der offensichtlichen Tatsachen gleichkame. Erst die enge Verknüpfung der touristischen Massnahmen in einem weiten Massnahmenkatalog kann dazu beitragen, dass der Tourismus im Berner Oberland verstärkt als positiver Entwicklungsfaktor wirksam werden kann. Welches sind nun die Umriss der touristischen Zukunft im Berner Oberland? Sie können wiederum nur skizzenhaft und relativ zur Kürze nur vereinfacht dargestellt werden. Die Rückkehr zu bescheidenen Zuwachsraten in den touristischen Uebernachtungsfrequenzen wird zweifellos das statistische Bild im Berner Oberland ebenso kennzeichnen wie im schweizerischen Tourismus als Gesamtheit. Dass die Konsolidierung der touristischen Nachfrage auch sehr viele positive Aspekte hat, ist im Berner Oberland bereits vielerorts erkannt worden. Unter der Oberfläche eines gemässigten Frequenzanstieges wird die Umschichtung der Gästegastchaft allerdings stark zunehmen. Folgende Hypothesen sind dabei von Bedeutung:

- Zunehmende Anteile älterer Leute an der Gesamtbevölkerung (1950 9,6%, 1970 11,4% über 65 Jahren).
- Vermehrter Zugang jüngerer Menschen zum Tourismus, höhere Reiseintensität.
- Ausgeprägtere Bedürfnisse nach sportlicher Betätigung im Sinne aktiver Ferien in allen Nachfragesegments.
- Erhöhte Ansprüche an die Kontrasthöhe zur Arbeitsumwelt in formaler und inhaltlicher Hinsicht.
- Wachsende Konkurrenz auf nationaler und internationaler Ebene.
- Zunahme des Ausflugs- und Naherholungstourismus.

... und Luxus.

Fred Baumgartner



Beides Bestandteil des touristischen Angebots: Idylle...

hen, welcher meint: «Wir glauben, dass sich eine so komplexe Erscheinung wie der Fremdenverkehr überhaupt einer sinnvollen Definition entzieht», so bezeichnen die Begründer der modernen wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit dem Fremdenverkehr doch drei wesentliche, für die Raumplanung relevante Komponenten - den Verkehr durch die Ortsveränderung, den zeitweiligen Aufenthalt und die Beziehungen und Erscheinungen, welche sich daraus ergeben. Verkehr und Aufenthalt bilden nun sicherlich nur die quasi symbolischen, äusseren Erscheinungsformen einer spezifischen Freizeitnutzung, ihr zuweilen spektakulärer Umfang resultiert jedoch stets aus dem diffusen Bereich der sogenannten Auslösefaktoren, sei es nun die bunte Werbung eines Ferienortes, die Schönheit und Anziehungskraft der noch unverbauten Landschaft, der Ueberschuss im Haushaltsbudget oder die angeknackte Gesundheit des stressgeplagten Büroarbeiters. Gegenstand der touristischen Planung sind also auch jene ursächlichen Bereiche der Motive und Motivationen, aus denen heraus sich die äusseren Erscheinungsformen ergeben und mehr oder weniger offensichtlich manifestieren. Die planerische Steuerung der touristischen Aktivitäten durch die Bemessung, Ordnung und Bereitstellung der dazu notwendigen Anlagen - Strassen, Verkehrsmittel, Bauzonen usw. - wird unmöglich oder erschwert, wenn die Motivation zur touristischen Aktivität nicht als integrierter Bestandteil der touristischen Planung erfasst und beschrieben wird. Aus diesem anspruchsvoll-

ermöglichte, gemeinsam Hintergründe und Ursachen der bisherigen Entwicklung zu erkennen und an der Erarbeitung von gewünschten Entwicklungsleitbildern mitzutun. In stärkerem Masse als die Ortsplanung ist die touristische Planung auf die Betrachtung einer grösseren räumlichen Einheit als die der Gemeinde angewiesen. Diese Notwendigkeit ergibt sich aus den ausgeprägten Abhängigkeiten zu einem grösseren Landschafts- und damit Aktivitätsraum - Brienzsee, Thunersee, Jungfrau-Gebiet usw. Die Lokalisierung und Beschreibung der Gemeinde als einen Ort in einem weiteren touristischen Bezugssystem stellt also einen wesentlichen Teil einer kritischen Bestandaufnahme dar. Die Arbeitsschritte können daher folgendermassen umschrieben werden:

- Problemformulierung und Aufgabenstellung auf die touristische Planung.
- Bestandaufnahme und kritische Bewertung dieses «Ist-Zustandes».
- Erarbeitung von möglichen Entwicklungsleitbildern und Darstellung der verschiedenen Massnahmen zur Erreichung der Ziele, sowie
- Formulierung eines von der Gemeinde gewünschten Entwicklungsleitbildes und Integration in die Ortsplanung. Erarbeitung von abgeleiteten Richtlinien für die zuständigen Organisationen, wie Verkehrsvereine, Hoteliervereine, Gastgewerbe usw.

Die Aufgabenstellung, die Probleme

Entgegen einer weit verbreiteten Ansicht ist das Berner Oberland - wenn man dieses vielgestaltige Gebilde überhaupt auf einen gemeinsamen Nenner bringen kann - kein eigentliches touristisches Problemgebiet. Jede Region und jeder Ort, welche mit dem Tourismus in ähnlicher Weise

Gedanken zu einem Entwicklungsleitbild

Indem die Planung aktives Verhalten in bezug auf die Zukunft bedeutet, steht sie in starkem Gegensatz zu einem reaktiven Verhalten und damit zur Improvisation. Zweifellos wird die Improvisation immer mehr zu einem stumpfen, wirkungslosen und damit gefährlichen Instrument in einer gesellschaftlichen Entwicklungstufe, deren Kennzeichen einerseits die ständig zunehmende Abhängigkeit und Verflechtung ihrer Elemente ist (Politik, Wissenschaft, Wirtschaft, Bildung usw.) und andererseits eine unverkennbare Tendenz zur Selbstzerstörung, zur Gefährdung ihrer Umwelt zeigt. Die aktive Gestaltung der touristischen Zukunft des Berner Oberlandes stellt in dem Sinne sicherlich einen Kraftakt erster Ordnung dar, nicht nur im Hinblick auf die Menge und Schwierigkeiten der zu lösenden Probleme, sondern auch im Hinblick auf die Etablierung eines Problembewusstseins. Insofern wird die Erarbeitung eines zukunftsgerichteten Entwicklungsleitbildes erst dann tragfähig, wenn eine kritische und zuweilen schonungslose Bestandaufnahme die Abkehr von der «Vogel-Strauss-Politik» bewirkt hat.

Der qualitative Ausbau der bestehenden Bettenkapazität und des touristischen Angebotes steht angesichts des begrenzten Wachstums sicher im Vordergrund. Dieses Postulat betrifft sowohl die ausgesprochenen zweiseasonalen Ferienorte im Berggebiet als auch die vorwiegend sommersonabhängigen Orte im unmittelbaren Seengebiet. Die immer stärker zunehmende Sensibilität gegenüber den Verkehrsmismissionen - Lärm, Abgase, Ästhetik - wird eine nicht geringe Anzahl von Ferienorten zu einschneidenden Massnahmen zwingen müssen, sei es in Form von verkehrsfreien Zonen oder in Form von gezielten Entlastungen durch geeignete Massnahmen in den Frequenzsektoren. Es entbehrt nicht einer gewissen Tragikomik, wenn einige der Erholung und Kontrast anbietenden Ferienorte im Berner Oberland im Verkehr buchstäblich erstickten, während in Düsseldorf, Wien, München und Zürich der Städter längst in den Genuss von verkehrsfreier Stadt- und Bummelzentren gekommen ist. Ob die permanente Einschränkung des Bewegungsraumes, die Reizung der touristischen Nervenleinhäute, der Lärm und die Bleichschäden zu einem weiteren Ferienaufenthalt so motivierend wirken, muss bezweifelt werden. «Dass das Postulat nach einem angemessenen Abstand zum Verkehr nicht nur ein Hirngespinnst idealisierender Planer ist, beweisen die neueren touristischen Umfragen mit aller Deutlichkeit.

Eine wirtschaftliche Auslastung der touristischen Anlagen - ein durchaus zentraler Bestandteil der touristischen Zielvorstellungen - kann nur durch aktive und vor allem kreative Massnahmen erreicht werden. Die Zeiten sind vorbei, wo der potentielle Tourist aus einem schmalen Angebot sein nächstes Ferienziel auswählen musste. Diese touristische Kreativität darf sich allerdings nicht im Wettbewerb an den Plakatwänden, im Warenhaus oder in der Illustrierten erschöpfen, sondern muss vielmehr die Angebotsgestaltung als Gesamtes miteinbeziehen. Die Profilierung des touristischen Angebotes gegenüber der Konkurrenz, nicht die Anpassung oder Nachahmung ist im Berner Oberland vordringlich.

Ganz bewusst sind in den Rahmen der Gedanken zur touristischen Planung im Berner Oberland keine konkreten Massnahmen gestellt worden. Die Reduzierung der umfangreichen Arbeiten, D'Q'Diskusio- nen und Verhandlungen ist in diesem Umfang nicht möglich und wäre auch nicht sinnvoll. Notwendig scheint jedoch die Darstellung der Ausgangssituation in der touristischen Planung zu sein, die Bewusstmachung über die Probleme und die Anregung und Aufforderung zur Kreativität in der touristischen Zukunftsgestaltung im Berner Oberland.

Schweizer Reiseveranstalter (IV)

SSR: Von der Pfingstreise bis zum Ueberlebenscamp

Wer glaubt, der Schweizerische Studentenreisende SSR sei eine rein studentische Angelegenheit, eine Reiserorganisation von Amateuren, von Studenten für Studenten betrieben, irrt gewaltig: Der SSR beschäftigt rund 70 ständige Angestellte, hat Regionalbüros in allen Schweizer Universitätsstädten sowie in Lyon, besitzt eigene Hotels in Leysin und in Davos und zahlreiche Pachtbetriebe, ist zur Vereinfachung der Administration einer Grossrechnungsanlage angeschlossen, hat ein Werbebudget von rund einer halben Million Franken und verzeichnete im Geschäftsjahr 1972/73 einen Umsatz von 26 Milliarden Franken.

Die Genossenschaft SSR, deren neunköpfiger Verwaltungsrat sich aus lauter Akademikern zusammensetzt, bezweckt die Organisation und Vermittlung von Reisen, die dem studentischen Lebensstil und dem schmaleren Geldbeutel dieser Jugendlichen entsprechen. Dieser Grundgedanke wurde erstmals 1920 in die Tat umgesetzt. Einige Studenten organisierten damals für ihre Kommilitonen Bahn- und Busreisen nach Wien und Budapest, Paris und London. Weil in den Krisenjahren die Verdienstmöglichkeiten für Studenten immer spärlicher wurden, entschloss man sich, Arbeitslager für ausländische Kommilitonen einzurichten und schweizerischen Studenten Plätze in deutschen, französischen und englischen Arbeitslagern zu vermitteln. So mussten die Studenten nicht auf Auslandsaufenthalte verzichten. Auch nach dem Krieg wurden solche Arbeitslager noch durchgeführt, bis 1950 wieder die ersten «richtigen» Reisen ausgeschrieben werden konnten, darunter Charterflüge nach Amerika. Anfangs der fünfziger Jahre waren es nur ein paar hundert Studenten, die den Reisedienst benutzten. Von 1956 an ging's aufwärts, 1961 wurden bereits 4000 Studenten betreut und im Geschäftsjahr 1972/73 registrierte man 56 700 Buchungen.

Der SSR will kein Exklusivklub für die akademische Jugend sein.

Das aus zwei Gründen: Erstens soll die überkommene Trennung in studentische und «andere» Jugend nicht gefördert werden, und zweitens hat der SSR ein grösseres Marktpotential anzustreben; will er in den Genuss ähnlicher Einkaufsvorteile wie die Konkurrenz gelangen. Als Zielpublikum hat der SSR daher alle Jugendlichen in Ausbildung im Auge, wobei die Altersgrenzen bei 16 und etwa 35 Jahren liegen. Vor allem um die Lehrlinge will man sich jetzt stärker bemühen. Bei den Gruppenreisen, die einem grossen Kreis von Jugendlichen offenstehen, pflegen 60 % der Reisetelnehmer Studenten zu sein. Nur Studenten zugänglich sind hingegen gewisse Transportleistungen, hauptsächlich spezielle Flüge und Zugsfahrten.

Das SSR-Angebot (alles stammt aus der eigenen Produktion) reicht von der Pfingstreise nach Rom für 155 Franken bis zur einmonatigen Chinareise für 5000 Franken, die auf zwei Jahre hinaus schon ausgebaut ist. Zum Angebot gehören ferner Baderferien und Skiarrangements, Schiffsreisen und Sprachkurse. Von den originalsten Fahrten seien hier erwähnt: eine Trans-Kaukasus-Reise per Bahn, das Ueberlebenscamp in der Wildnis von Lappland, Baderferien auf einer dalmatinischen Insel mit Unterkunft in einer Burg, die Reitekspedition in Ostanatolien. Besonderes Profil haben die Türkei- und Fernost-Programme des SSR. Bei der Tramptour quer durch die philippinischen Inseln

nach Nord-Borneo und durch Sarawak nach Kuching heisst es: «... für eine kleine Gruppe mit Improvisationsvermögen, Teamgeist und Einsteckvermögen. Unvorhergesehenes gehört zur Tagesordnung. Teilnehmerzahl auf 6 Personen beschränkt. SSR behält sich die Auswahl vor.» Typisch für die Programmgestaltung ist auch der «Bagdad Rail Tramp»: Man fliegt nach Istanbul und am vierten Tag weiter nach Djabrik im Südosten der Türkei. Von dort trampelt man auf eigene Faust nach Bagdad. Das Bahnbilllet zweiter Klasse für die Einzelrückreise im Orient-Express ist dann wieder im Preis von 750 Franken inbegriffen.

Das SSR-Programm steht dieses Jahr unter dem Motto «Reisen zum Ausmalen und Selbermachen». Der 88seitige Katalog zeichnet sich durch aussergewöhnliche Transparenz aus. Eckpreise fehlen fast völlig, und man wird nicht durch eine Vielzahl von Zuschlägen verwirrt. Die zur Illustration verwendeten Schwarzweiss-Fotos sind durchwegs von hoher Qualität. Auf anmierende Sexfotos und Klischee-Anpreisungen wurde ganz verzichtet. Zur Auflockerung sind gelungene Karikaturen eingestreut. Und weil die SSR-Kunden viele Fragen haben, die von der herkömmlichen Reiseleiter-Literatur nicht beantwortet werden, sind beim SSR noch «Travel Aids» erhältlich, wie zum Beispiel der «Student Guide to Asia», «Südamerika für Einzelreisende», «West Africa für die Hitchhiker» oder der von der Londoner Underground-Organisation BIT herausgegebene Führer «London's Survival Guide for Strangers». Ueberdies ist der SSR nun daran, einen Tramp-Service einzurichten, mit aktuellen Kurzinformationen über Tramprouten, einer Referenzkarte erfahrener Trampler und einer Tramp-Börse für Kontakte mit Gleichgesinnten. Urs Meierhofer

gebenen «Wirtschaftspolitischen Mitteilungen» veröffentlicht. Die Untersuchung zeigt auf, dass je nach Entwicklung schon im Jahre 1985 mit einer Gesamtbelastung für die soziale Sicherheit zwischen 41,8 und 54,2 % des Erwerbseinkommens und bis zur Jahrtausendwende mit weiteren Erhöhungen zu rechnen ist. Der Autor hält diese Zahlen für nicht unrealistisch, geben sie doch zumindest die zu erwartenden Tendenzen wieder.

In einem zweiten Teil dieser Publikation werden die Reaktionen auf die Perspektivstudie in der Öffentlichkeit erörtert, woraus hervorgeht, dass in zahlreichen Presseorganen die Alarmzeichen offenbar erkannt worden sind. Nicht erkannt hat man den gefährlichen Trend unserer Sozialversicherung offensichtlich im Bundeshaus, was insbesondere aus den soeben veröffentlichten Anträgen des Bundesrates zur Revision des AHV/IV-Gesetzes bedauerlicherweise zu schliessen ist. Auch hat der Nationalrat im vergangenen Herbst unverhältnismässige Vorstösse zum Ausbau der AHV stillschweigend hingenommen.

Eine Beurteilung der Perspektivstudie führt den Autor zum Schluss, dass die Wahrscheinlichkeit einer Kostenexplosion auf dem Gebiete der Sozialversicherung ins Blickfeld gerückt ist, die über alles hinausgeht, was bisher auch von Pessimisten befürchtet worden war. Diese Kostenexplosion ist wie aufgezeigt wird, nicht unausweichlich, doch ist Handeln im Gebot der Stunde, um die Kostenentwicklung bei der Sozialversicherung in den Griff zu bekommen. Hiefür enthält die Arbeit Binswangers eine ganze Reihe von Beispielen und Anregungen. wf



Konjunkturartikel durchberaten

Der Nationalrat hat während der ersten Sessionswoche den neuen Konjunkturartikel durchberaten. In der Version des Nationalrats würde dieser dem Bund die Kompetenz verleihe, Massnahmen auf den Gebieten des Geld- und Kreditwesens, der öffentlichen Finanzen und der Aussenwirtschaft nötigenfalls in Abweichung von der Handels- und Geyerbefreiheit zu treffen. Eingriffe auf anderen Gebieten - etwa beim Bau oder bei Preisen und Löhnen - könnten weiterhin nur durch nicht auf die Verfassung abgestützte Notrechtsbeschlüsse erfolgen. Die Vorlage geht nun zur Differenzvereinbarung an den Ständerat. Ein wirksamer Beitrag zur Bekämpfung der jetzigen Teuerung ist von ihr ohnehin nicht mehr zu erwarten.

Benzinpreiserhöhung demontiert

Der Beauftragte für die Überwachung der Preise, Löhne und Gewinne hat die Meldung eines Zürcher Finanzblattes demontiert, wonach eine Erhöhung des Benzinpreises um 12 Rappen pro Liter zu gestimmt habe. Die Angelegenheit werde weiter geprüft; ein Entscheid für die nächsten Tage stehe nicht bevor. Die breitesten Höchstpreise bleiben in Kraft.

Index der Konsumentenpreise rückläufig

Erstmals seit Monaten ist der Index der Konsumentenpreise im Februar um 0,7 % auf 148,4 Punkte zurückgegangen. Die Teuerung in den letzten zwölf Monaten beläuft sich damit immer noch auf 10 %, ohne Heizöl und Benzin auf 7,6 %. Der Index der Grosshandelspreise ist dagegen im Februar nochmals um 0,9 % angestiegen; die Grosshandelssteuerung erreicht damit eine Jahresrate von 15,4 %, fast gleichviel wie im Januar 1974 (15,5 %).

Sparmassnahmen beim Bund

Der Bundesrat hat an seiner Sitzung vom vergangenen Freitag Massnahmen zur Verbesserung des finanziellen Gleichgewichts im Bundeshaushalt besprochen, ohne bereits Beschlüsse zu fassen. Infolge der leeren Kassen und der wachsenden Unmöglichkeit, sich am Kapitalmarkt und mit Hilfe der Nationalbank zu refinanzieren, befindet sich die Eidgenossenschaft in akuten Zahlungsschwierigkeiten. Gleichzeitig haben die Verbände des Bundespersonals die Forderung angemeldet, angesichts der nicht ausgeglichenen Teuerung im Ausmass von 8 % sei den Bundesbeamten der 13. Monatslohn für das laufende Jahr bereits Ende Juni 1974 auszuzahlen.

Wer beansprucht den Anleihsenmarkt?

Im Jahre 1973 betrug die Neubeanspruchung des schweizerischen Kapitalmarktes durch öffentliche schweizerische Obligationenanleihen 3618 Millionen Franken. Davon entfielen 44,1 % auf Bund, Kantone, Gemeinden und öffentliche Unternehmungen, 15,5 % auf Banken, 14 % auf Kraft- und Wasserwerke, 7,2 % auf die Industrie und 6,5 % auf Holdinggesellschaften. Der Rest von 12,7 % verteilt sich auf die Pfandbriefzentralen, den Warenhandel und die übrigen Unternehmungen, worunter nur eine verschwindende Summe auf den Fremdenverkehr. R. S.

Les travailleurs étrangers: une question de bon sens

(PAM) Récemment a paru, chez Payot à Lausanne, la septième édition de l'«Histoire de la Suisse» de William Martin, journaliste éminent, dont l'étude va jusqu'au milieu des années vingt. Cet ouvrage est si remarquable qu'une mise à jour était hautement souhaitable. Aussi saura-t-on gré à M. Pierre Béguin, d'avoir accepté de couvrir l'histoire des 45 dernières années dans le même esprit que la première partie. M. Béguin a naturellement traité, entre autres, l'arrivée massive d'étrangers en Suisse.

Après avoir rappelé qu'elle a été mal accueillie par une grande partie de la population - «qui a obéi beaucoup plus à des réflexes et à des préjugés qu'aux conseils du bon sens» - il évoque un élément que l'on ne soulignera jamais assez, à l'heure où les auteurs de nouvelles initiatives constitutionnelles populaires voudraient arracher, à notre peuple, la décision d'un renvoi d'une grande partie de ces étrangers.

dans laquelle nous nous trouvons sur ce point. Il s'interroge sur les conséquences possibles d'une crise économique. Un chômage partiel obligerait les autorités à renvoyer chez eux beaucoup de ces étrangers et à «provoker le retour des autochtones vers des métiers dont ils ont perdu l'habitude et que souvent même ils méprisent». Mais il se demande aussi ce qui arriverait si une intégration européenne, à laquelle nous ne participerions pas, amenait d'autres pays à puiser massivement dans nos réserves actuelles de main-d'œuvre étrangère, italienne surtout, qui constitue de plus en plus un élément essentiel d'une force de travail que nous osons encore qualifier de «suisse».

Le revers de la formation professionnelle

«Le perfectionnement de l'instruction publique et de la formation professionnelle ont pour effet que les Suisses constituent de plus en plus une élite du travail et que le recours de la main-d'œuvre en provenance de pays voisins moins favorisés s'impose de toute nécessité» écrit M. Béguin. Et il poursuit: «Ce besoin élémentaire est si mal compris que les travailleurs étrangers n'ont pas trouvé l'accueil sympathique et compréhensif auquel ils avaient droit, qu'on les a considérés dans certains milieux comme des intrus et que des mouvements nettement xénophobes se sont manifestés de façon alarmante. Et de rappeler la juste-avec laquelle, le 7 juin 1970, a été repoussée, par l'électorat helvétique, l'initiative Schwarzenbach... Et de rappeler aussi que l'application de cette initiative «aurait mené l'économie nationale au bord de la ruine.»

Les statistiques parlent d'elles mêmes

On a beaucoup accusé nos entreprises de ne s'être organisées assez pour pouvoir absorber sans difficultés l'évolution de la demande et les charges du personnel croissantes sans recourir à cette main-d'œuvre. Cette accusation est injustifiée, dans une très large mesure. Ainsi que nous l'a rappelé M. Béguin dans les quelques passages de sa plume que nous avons reproduits, il fallait bien suppléer à l'absence de main-d'œuvre suisse par un nombre croissant de tâches dont la plupart des gens du pays ne voulaient plus.

Les récentes statistiques, publiées tant par les autorités fédérales que des organisations économiques, ont bien montré quelles seraient les conséquences de l'acceptation de l'une ou de l'autre des initiatives visant les étrangers et qui seront encore soumises au peuple.

Une main-d'œuvre suisse?

M. Béguin ne voit pas les problèmes par la seule lunette économique. Il ne nie pas les inconvénients évidents de la situation

Le surprenant indice de janvier: - 0,7%

(ATS) L'indice suisse des prix à la consommation calculé par l'OFMIAMT s'est inscrit à 148,4 points à fin février 1974. Il a ainsi fléchi de 0,7 % depuis fin janvier (149,5) mais a progressé de 10,0 % par rapport au niveau de fin février 1973 (134,9).

«Dans tous les genres de conserves. En revanche, les chiffres de l'indice des légumes et des fruits importés étaient en diminution. En outre, l'abandon en cours des timbres-rabais des sociétés coopératives «Compo» et d'autres détaillants a quelque peu ralenti, ici et là, la montée des prix. Dans le groupe «boissons et tabacs», le prix de l'eau minérale et du vin avant tout se situait à un niveau supérieur à celui du relevé précédent. Le relèvement, de 13 %, des tarifs des chemins de fer a été déterminant pour l'augmentation constante dans le groupe «transports et communications».

L'évolution de l'indice général en février s'explique essentiellement par la régression du chiffre de l'indice concernant le chauffage et l'éclairage tandis que des augmentations de prix sont relevées dans les groupes «alimentation», «boissons et tabacs», «transports et communications» et «instruction et divertissements».

Dans le groupe «chauffage et éclairage», les prix de l'huile de chauffage ont accusé une diminution de 25 % par rapport au mois précédent. Toutefois, ils étaient encore supérieurs de 92 % eu égard au niveau d'un an auparavant. Si l'on ne tient pas compte de l'huile de chauffage et de l'essence, la hausse de l'indice général est de 7,6 % d'une année à l'autre au lieu de 10 %.

Hausses dans l'alimentation

Dans le groupe «alimentation», les prix plus élevés de la charcuterie ont fait sentir leur influence. De faibles majorations de prix ont été enregistrées pour le pain, la petite boulangerie, la viande de bœuf, les fruits, le sucre, l'huile comestible ainsi

Crise du carburant et tarifs aériens

Quand le prix du kérosène s'envole

Les tarifs aériens augmentent de 7 % avec effet immédiat dans les secteurs Europe, Proche-Orient et Afrique. La décision a été prise au mois de janvier par l'IATA (Association du transport aérien international) et vient d'être approuvée par les autorités compétentes.

ment les frais de carburant plus élevés payés par les compagnies aériennes. A Swissair, les frais de kérosène pendant le premier trimestre de 1974 atteignent deux fois et demie le montant enregistré pendant la période correspondante de l'année dernière. La part des frais de carburant dans l'ensemble des dépenses était de 10 % en 1973. Cette année, ces frais atteignent déjà une proportion de 22 %.

Des augmentations de tarifs similaires interviendront le 15 mars dans le secteur de l'Extrême-Orient et le 1er avril dans les régions de l'Atlantique Nord, du centre et du Sud.

Une première hausse des tarifs de 6 % est entrée en vigueur le 1er janvier 1974 en raison de l'accroissement des frais de carburant. La hausse continue des prix du kérosène utilisé pour les avions exige une nouvelle adaptation des tarifs. L'augmentation de 7 % ne couvrira que partiellement

Vols charter: prix garantis

(ATS) Airtour Suisse SA a informé ses 350 points de vente, répartis dans toute la Suisse, des suppléments actuels dus à l'augmentation des frais de carburant.

être fixés, subiront très probablement de nouvelles augmentations. La hausse pour les stations blanches ne dépasse pas les chiffres initialement prévus (par exemple: Palma, au départ de Genève 38 francs, Rhodes 75 francs, Monastir 48 francs, Malaga 56 francs) alors que le supplément pour les Iles Canaries est de 95 francs. La majoration de prix pour les vols City se situe entre 25 francs (Londres, Amsterdam) et 81 francs (Marrakech). Les vols long-courriers sont les plus touchés par cette mesure. Ainsi, le prix des vols à destination de Nairobi est majoré de 180 francs. Celui de Rio de 258 francs, ceux de Ceylan et de Bangkok de 285 francs.

WIR ENTLASTEN SIE WIR HELFEN IHNEN

Sorgen für die Buchhaltung? Mit dem Abschluss? Probleme mit den Steuern?

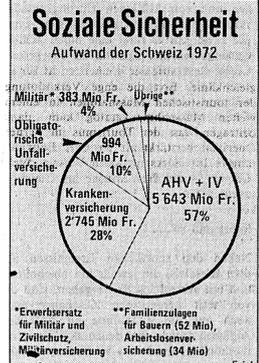
Berichten Sie uns für alle Treuhandarbeiten - wir sind im Gastgewerbe spezialisiert!



TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIARIA 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

10 Milliarden



Das erste Hauptthema der Frühjahrsession im Parlament hiess «Soziale Sicherheit». Welches sind die wichtigsten Sozialwerke der Schweiz? Die Grafik gibt darüber Auskunft, soweit es sich um solche unter Bundesrecht handelt. Kantonale und kommunale Einrichtungen und die private berufliche Vorsorge sind hier nicht enthalten.

AHV und IV inkl. Ergänzungsleistungen machen über die Hälfte des Aufwandes für soziale Sicherheit aus. Die Krankenversicherung, um deren künftige Finanzierungen zurzeit gerungen wird, umfasst über ein Viertel. Bescheiden sind die Kosten der Arbeitslosenversicherung, was sich bei einem Beschäftigungsrückgang ändern könnte.

Die obigen Aufwendungen von 9,9 Milliarden Franken werden zu über zwei Dritteln von den Versicherten und ihren Arbeitgebern finanziert, zu einem Viertel von der öffentlichen Hand.

Sozialpolitik - untragbar?

Ausgebaute und leistungsfähige Sozialversicherungen dürfen im modernen Industriestaat als unbestritten bezeichnet werden. Dass der sozialpolitische Aufwand auch seine Grenzen, namentlich seine volkswirtschaftlichen Grenzen hat, scheint nicht überall bekannt zu sein, wird aber auch da und dort aus politischen Gründen gefestigt übersehen.

Welche Entwicklungsmöglichkeiten für die Sozialversicherungen in der Schweiz ins Auge zu fassen sind, versucht eine Perspektivstudie des Instituts für Versicherungswirtschaft an der Hochschule St. Gallen aufzuzeigen.

Diese Studie erläuterte Dr. Peter Binswanger, Winterthur, in einem Beitrag zum Thema «Die Kosten der sozialen Sicherheit in der Schweiz - heute und in Zukunft», den er in der Januar-Nummer der von der «Wirtschaftsförderung» herausge-

Wenn Curler reisen...

Vor der Curling-WM um den AIR CANADA Silver Broom im Berner Eisstadion vom 18. - 23. März 1974



Das Schweizer Siegereignis des Internationalen Curling Challenge Cup von Mürren im Januar 1922.

«Overseas Tours»

In seinem unterhaltsam geschriebenen «Beginner's Guide to Curling» (erschienen 1969, Pelham Books, London) berichtet Robin W. Welsh auch über die ersten «Overseas Tours» der Schotten und Kanadier. Schon 1858 seien die ersten Einladungen an die Hochländer ergangen, einmal die Curler in der Neuen Welt zu besuchen. Aber erst Jahrzehnte später kam die Fahrt über den Atlantik zustande. Im Dezember 1902 verliessen 28 Schotten mit dem bekannten Curling-Schriftsteller Rev. John Kerr als Captain die Grünen Inseln mit Kurs nach Westen. Zweihundert hatten sich für die Teilnahme auf eine Anzeige hin gemeldet. Es war die allererste Reise eines schottischen Curlingteams ins Ausland. Ueber die Fahrt an Bord der R.M.S. Bavarian von Liverpool nach Halifax sowie über die anschliessende zwei-monatige Reise durch Kanada und die Vereinigten Staaten - die Reise ging vom 17. Dezember 1902 bis 28. Februar 1903 - verfasste der Tour-Captain Rev. John Kerr einen Bericht, der in keiner Curling-Bibliothek fehlen darf: es ist ein Buch von 787 Seiten mit dem Titel «Curling in Canada and in the United States», erschienen 1904. Die Luxusausgabe hatte eine Auflage von 160 Exemplaren.

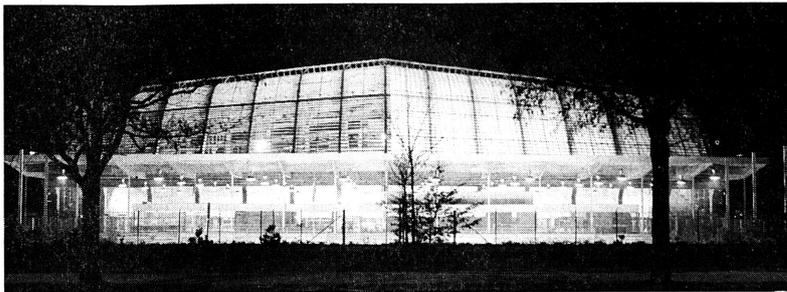
Es vergingen dann noch sechs Jahre bis die ersten kanadischen Curler zum Gegenbesuch in Schottland eintrafen. 1909 wurde die Ankunft von 37 Kanadiern in Edinburgh gefeiert. Einer der Ueberseer hatte die Reise oben in Yukon - in Daw-

son City - auf einem Hundeschlitten begonnen, um nach Schottland zum Curlingspiel zu gelangen. An einem Bankett in der Edinburgher Music Hall nahmen 500 Curler teil. Den Höhepunkt bildete die Uebergabe des «Strathcona Cup» durch die Kanadier. Der Pokal wird seither zwischen den beiden Ländern in fünfjährigen Abständen ausgetragen. Die nächste Begegnung findet 1975 statt, wenn die Schotten nach Kanada reisen. An dieser Tradition hat wenig geändert, mit Ausnahme des verwendeten Transportmittels. Man geniesst nicht mehr wie damals eine zehntägige Schiffsreise, sondern man benützt das Flugzeug.

Die Schweizer in Amerika

Am 31. Oktober 1957 landeten 27 Curler und Curlerinnen an Bord einer Swissair-Maschine auf dem Idlewild-Flughafen von New York. Es war der Auftakt zur ersten «Swiss-American Curling Tour», zur ersten Ueberseereise von Schweizer Curlern unter dem Patronat des Schweizer Curling-Verbandes überhaupt. Captain der Schweizer war der sprachgewandte Hotelier Ernst Scherz vom Palace Hotel in Gstaad, der eigentliche Initiator dieser für die Teilnehmer unvergesslichen Amerikareise.

Der Amerikareise der Schweizer Curler war im Frühjahr 1957 «the first official international curling visit» der amerikanischen Curler vorausgegangen, die zwischen dem 9. und 25. Januar die Schweiz unter der Führung ihres Captain Paul I. Moreland besucht hatten, um den Swissair Cup in Gstaad, Grindelwald, Wengen, Villars-sur-Ollon, Zermatt und St. Moritz auszutragen.



Das Berner Eisstadion Allmend bietet 16 000 Zuschauern Platz. Zur Curling-WM rechnet man allerdings nur mit 2000 bis 3000 Besuchern.



Einsatzbereit

Die Curlingwelt in Bern

Heute kommen die Curler nicht mehr in Gruppen zu zwei oder drei Dutzend, die Supporter mitgerechnet, sondern in ganzen Jumboladungen über den Atlantik. Die Curling-WM um den Air Canada «Silver Broom», an der neben dem Gastland Schweiz weitere neun Länder (Weltmeister Schweden, Kanada, USA, Norwegen, Dänemark, Frankreich, die Bundesrepublik, Italien und Schottland) teilnehmen, bringt einen beachtlichen Zuschauerstrom in Bewegung. Rechnet man vor der Oelkrise mit all ihren unerfreulichen Nebenerscheinungen, wie einer allgemeinen Teuerung, noch mit rund 1200 Schlachtenbummlern aus Uebersee - wovon natürlich die grosse Zahl aus Kanada -, so mussten die Erwartungen in der Zwischenzeit zurückgeschraubt werden. Und glaubten anfänglich die Unterkunftscheft nicht daran, dass mit dem stadtbarnischen 2400 Hotelbetten auszukommen sei, da zugleich noch die eidgenössischen Räte zugen, so zeigt es sich heute, dass die Erwartungen zurückgeschraubt werden müssen. Was schliesslich an Uebernachtungen von Kanadiern noch für die «Provinz» abfällt, weiss man Ende März. In Biel, Thun und Interlaken dürfte es nicht nur Luft geben, sondern auch lange Gesichter wegen der Absagen. Das Unterkunftsproblem, lange als Damoklesschwert über der Berner Curling-WM baumelnd, scheint sich verflüchtigt zu haben. Das einzige Problem dürfte jetzt sein, genügend Zuschauer ins riesige Oval des Stadions zu bringen, um für die Kulisse zu sorgen, die natürlich ebenfalls von Zeit zu Zeit via

den Satelliten nach Kanada gesendet wird. Der Final wird live und in Farbe durch das Kanadische Fernsehen übertragen und von Millionen Curlingfreunden verfolgt. In diesem zweitgrössten Land der Erde gibt es rund eine halbe Million Curlingbessene, Kanada ist das grösste Curler-Reservoir der Welt. Bern ist für sie eine Reise wert, weil die Bundesstadt während einer Woche zum Mekka der Curlingwelt erkoren wurde. Und: Kanada muss in Bern den Weltmeistertitel wieder zurückerobern, damit im Mittleren Westen - besonders zwischen Winnipeg und Calgary - die Welt wieder ins Gleichgewicht gerät.

Sport und so...

Neben den sportlichen Ereignissen auf dem Kieseis, die jeweils am Nachmittag und am Abend ins Szene gehen, sind die von weit hergereisten Zuschauer auch noch auf die Teilnahme an festlichen Anlässen erpicht, bei denen sich die «Brotherhood of the Rink» zu bodenständigen Gelagen trifft. Die beiden Curlerfeste vom 17. und 22. März im Kursaal Bern, an denen die echt-kanadischen Dudelsackpfeifer des 10. Artillerieregiments nicht fehlen dürfen, werden als unvergessliche «Swiss Parties» in die Geschichte des «Silver Broom» eingehen. Die Schweizer brauchen sich da erfahrungsgemäss keine Sorgen zu machen, denn die Ueberseer aus den Prärie-Provinzen bringen jene sprichwörtliche Unkompliziertheit mit, die keine gesellschaftlichen Gräben kennt.

«Sport und so...» beginnt aber schon vor der WM, und zwar mit dem ebenfalls nun zur Tradition gewordenen «International Days». Am 16. März werden die ausländischen Weltmeisterschaftsdelegationen in den drei Regionen von verschiedenen Curlingklubs betreut, so die Franzosen durch den Schweizer Meister Dübendorf, die Italiener durch die Klubs von Schlieren und Urdorf, die Amerikaner durch den CC Zürich-Dolder, die Kanadier durch die Zuger Curler, die Norweger und Schweizer durch Thun, die Schotten im Gletscherdorf durch die Grindelwald Swiss und den 75jährigen Grindelwald CC, die Deutschen durch Lausanne und Villars, die Dänen durch Gstaad und Château-d'Oex sowie Weltmeister Schweden durch die Curler von Montana und Crans im Wallis.

Im Oktober des vergangenen Jahres hat Thun eine Vierbahn-Curlinghalle erhalten, die als eine der besten Anlagen weithin bezeichnet wird. Vom 15. bis 17. Februar 1974 fanden hier die 11. Schweizer Curlingmeisterschaften für Frauen statt. In der Schweiz gibt es über 1000 lizenzierte Curlerinnen. Die kanadische «sliding delivery» - unser Bild - verlangt ein ausgefeiltes Training. Curling ist längst kein Sport der älteren Herren mehr: die Weltmeister sind unter dreissig.

«Ladies do not curl»

Diese Behauptung trifft nur noch auf die WM zu. Auf dem Eis in Bern wird man nur Männer sehen, die mit den 20 kg schweren Steinen und den schottischen Bürsten oder kanadischen Strohhessen hantieren. Eine Curling-WM der Frauen gibt es (noch) nicht. Unter den rund tausend Besuchern aus Nordamerika, die zur WM nach Bern kommen, dürfen sich mindestens 300 bis 400 Damen befinden. Das Berner Organisationskomitee hätte sich daher auch mit einem Programm für die arbeitslosen Curlerinnen zu befassen, wie einer «Ladies Walking Tour» durch die Berner Lauben. Ausserdem sind Betriebsbesichtigungen vorgesehen. Das Damenkomitee hat Aussenposten in Thun und Interlaken, um auch die dort logierenden Gäste zu betreuen.

PR für den Curlingsport

Mit Ausnahme der Halbfinals und des Finals geniessen Schüler bei der Curling-WM in Bern zu allen anderen Spielen Gratis Eintritt. Für Erwachsene kosten die Billette pro Runde (ca. 2 1/2 Stunden) Fr. 8.- für die Halbfinals vom Samstag nachmittag um 14 Uhr Fr. 12.- und für den Final um 20 Uhr Fr. 15.-. Die Dauerkarte kostet Fr. 50.-. Erwin A. Sautter

Fotos: Sautter u. Fehlmann

Das Programm in Stichworten

Montag, 18. März, 13.30 Uhr: USA - Dänemark, Norwegen - Kanada, Schweiz - Frankreich, Schottland - Italien, Schweden - Deutschland.

Montag, 18. März, 19.30 Uhr: Italien - Deutschland, Frankreich - Schottland, USA - Norwegen, Schweden - Schweiz, Dänemark - Kanada.

Dienstag, 19. März, 13.30 Uhr: Norwegen - Schottland, USA - Deutschland, Dänemark - Schweden, Kanada - Frankreich, Schweiz - Italien.

Dienstag, 19. März, 19.30 Uhr: USA - Kanada, Norwegen - Schweiz, Frankreich - Deutschland, Dänemark - Italien, Schottland - Schweden.

Mittwoch, 20. März, 13.30 Uhr: Dänemark - Frankreich, Kanada - Schottland, Norwegen - Italien, USA - Schweden, Schweiz - Deutschland.

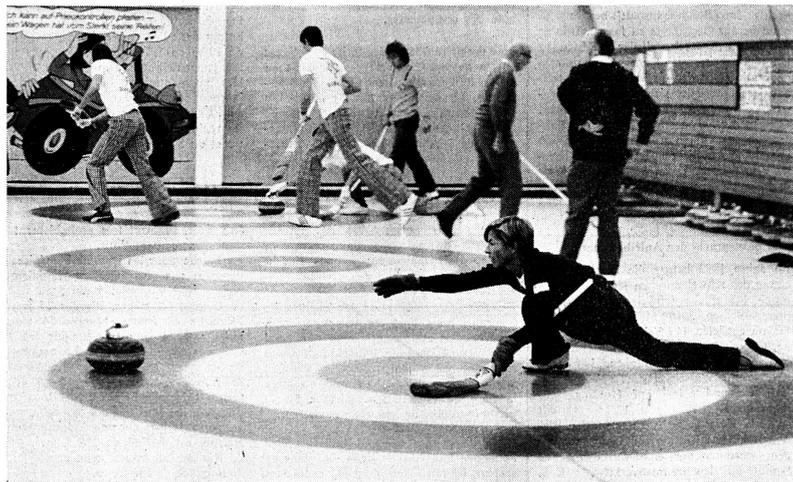
Mittwoch, 20. März, 19.30 Uhr: Kanada - Schweiz, Italien - Schweden, Dänemark - Schottland, Norwegen - Deutschland, USA - Frankreich.

Donnerstag, 21. März, 13.30 Uhr: Frankreich - Schweden, Schottland - Deutschland, USA - Schweiz, Kanada - Italien, Dänemark - Norwegen.

Donnerstag, 22. März, 19.30 Uhr: Schweiz - Schottland, Norwegen - Frankreich, Kanada - Schweden, Dänemark - Deutschland, USA - Italien.

Freitag, 22. März, 09.30 Uhr: Norwegen - Schweden, Dänemark - Schweiz, Frankreich - Italien, USA - Schottland, Kanada - Deutschland.

Samstag, 23. März, 14.00 Uhr: Halbfinals, 20.00 Uhr: Final.



Ungleiche Entwicklung der Logiernächte und Baupläne

Trotz einer gewissen Stagnation des Fremdenverkehrs im Jahr 1973 und einem unterschiedlichen Trend in den ersten Wochen des Jahres 1974, scheint Österreich nach wie vor ein günstiger Markt für neue Hotelbauten, und zwar aus der Sicht internationaler Hotelketten zu sein.

Erstmals seit 1967 zeigt der österreichische Fremdenverkehr im abgelaufenen Jahr einen Rückgang der Nächtigungen. Insgesamt haben sich diese gegenüber 1972 um rund 0,4% gesenkt. Während die Ausländernächtigungen um 0,6% zurückgingen, haben die Inländernächtigungen um etwa 0,4% gegenüber 1972 zugenommen. den stärksten Rückgang bei den Ausländernächtigungen verzeichneten die Gäste aus Großbritannien, nämlich um 15,8% und die Gäste aus den USA um 14,6%. Die Ursache dieser Rückgänge dürfte zweifelsohne bei dem durch die Schließung von teurer gewordenen Angebot liegen. Interessant jedoch, dass bei den Gästen aus der Schweiz eine Steigerung der Nächtigungen um rund 9,5% zu verzeichnen ist, während dagegen die Zuwachsrate der Gäste aus der BRD und aus den Niederlanden nur bei etwa 1% lag.

Je teurer, je lieber?

Auch die Entwicklung des österreichischen Fremdenverkehrs in den ersten 6 Wochen des Jahres 1974 zeigt ein unterschiedliches Bild. Orte, die bisher ausgesprochen günstige Wintersaisonen hatten und die auch verkehrsmässig zentral gelegen sind, mit einem relativ billigen Angebot, z. B. Mayerhofen, melden den Rückgang, während andere Orte mit relativ teurem Angebot, wie z. B. Zürs oder Seefeld, höhere Nächtigungsdaten aufweisen.

Zu spät gebremst oder sehr optimistisch?

Auf Grund der Hotelöffnungen und der Bauvorhaben im Hotelsektor kann man jedoch annehmen, dass die touristische Zukunft Österreichs optimistischer bewertet wird, als es die Statistiken der ver-

gangenen Monate eigentlich erwarten lassen. Im November 1973 wurde das Tourhotel Linz eröffnet. Die Eröffnung des Tourhotels Wien mit 400 Betten folgt im April dieses Jahres. Auch die Fertigstellung des neuen Hilton-Swiss Air Hotels in Wien, welches 1975 bezugsbereit sein soll, geht zügig voran. Darüber hinaus gibt es aber eine weitere Reihe neuer Hotelpläne, die internationale Konzerne in Österreich verwirklichen wollen. So spricht man z. B. davon, dass die Tourhotel-Kette (Wienerwald) einen zweiten Hotelbetrieb in Linz sowie ein neues Hotel in Bregenz errichten will. Bregenz ist schon seit längerer Zeit im Gespräch. Dieses Hotel soll eine ähnliche Konstruktion wie in Linz aufweisen, nämlich die Verbindung eines Hotelneubaus mit der Errichtung eines Kongresszentrums. Aber nicht nur Tourhotel oder Hilton wollen neue Hotels in Österreich bauen, auch das Holiday Inn hat große Pläne. So stehen angeblich Bauverträge in Oberösterreich, nämlich in Gmunden, Steyr und Wels, kurz vor der Unterzeichnung.

Darüber hinaus liegen nach wie vor Ausbaupläne des Intercontinental Wien vor, eventuell sogar die Errichtung eines zweiten Intercontinental-Hotels. Eine bekannte deutsche Hotel-Kette interessiert sich ebenfalls für ein Hotel in Wien. Dass auch Innsbruck als Austragungsort der nächsten olympischen Winterspiele oft für Hotelneubauten genannt wird, überrascht nicht. Mehr überrascht jedoch das grosse Interesse ausländischer internationaler Investoren, obgleich von rund 585 000 gewerblichen Hotelbetten in Osterreich Ende August 1973 nur 36,9% ausgelastet waren. G/Wa

Fremdenverkehrsplanung in Kenia

Die in Basel domizilierte, weltweit tätige Firma Touristconsult, Berater für die Entwicklung der Fremdenverkehrs AG, hat erneut einen interessanten Auftrag erhalten. Im Rahmen einer von der Regierung Kenias beauftragten Planungsgruppe, wird die Firma an der Planung des südlich von Mombasa vorgesehene Feriencenters bei Diani mitwirken.

Es wird erwartet, dass das am Meer gelegene Feriencentrum im Endausbau 10 000 Betten umfassen wird. Im Auftrag ist ebenfalls die Planung einer Stadt vorgesehene, die nicht nur das im Komplex beschäftigte Personal mit Familien aufnehmen, sondern auch das rasch wachsende Mombasa entlasten soll. Die zukünftige Einwohnerzahl wird auf 100 000 Personen geschätzt.

Hält man sich die andernorts bei derartigen Bettenkonzentrationen entstandenen Bilder vor Augen, die manchmal das Schlagwort von Tourismus, der den Touristen tötet, zu bestätigen scheinen, so taucht wohl unwillkürlich die Frage auf, welche Auswirkungen ein Vorhaben dieser Grösse am unberührten Strand eines Entwicklungslandes haben werde und welche Auswüchse damit verbunden sein könnten.

Keine Betonkisten

Die Regierung ist sich der Nachteile, die neben all den Vorteilen mit dem Fremdenverkehr verbunden sein können, wohl bewusst. Sie hat deshalb die Planer verpflichtet, neben den üblichen technischen und wirtschaftlichen Fragen mit gleichem Stellenwert auch die Probleme des Umweltschutzes und die soziologischen Fragen abzuklären. Es soll auch verhindert werden, dass der Ferienkomplex dem internationalen Durchschnitt entspricht, das heisst dass dort die bekannten überall anzutreffenden hohen Betonkisten gebaut werden. Als weitere Auflage wurde den

Planern deshalb die Verpflichtung übergeben, dem neuen Zentrum einen eindeutig kenianischen Charakter zu geben. Die Regierung hat die Absicht, das Heft auch bei der späteren Verwirklichung nicht aus der Hand zu geben. Wenn auch Privatinvestitionen in einzelnen Anlagen nicht ausgeschlossen werden, so besteht bei der Regierung doch die Absicht, wesentliche Teile des Komplexes selber zu finanzieren, eventuell mit Hilfe internationaler Organisationen. Touristconsult wird die internationale Marktstudie durchführen, sowie alle Probleme im Zusammenhang mit der Hotellerie und Restauration, der Personalrekrutierung und Ausbildung und den internationalen Passagiertransporten nach Kenia bearbeiten. Die Planungsarbeiten werden im März 1974 aufgenommen und voraussichtlich 18 Monate dauern. MB

Basler planen Nigerias Tourismus

Die Basler Planungsfirma Touristconsult ist von der Regierung des Südoststaates Nigeria beauftragt worden, während der nächsten Jahre als Planer, Koordinator und Berater beim Aufbau einer touristischen Infra- und Superstruktur mitzuwirken. Der Auftrag umfasst auch die Planung, Organisation und Leitung einer Hotel- und Fremdenverkehrsschule in Calabar für untere, mittlere und höhere Angestellte. sda

«Blanko-Ticket» für Vielflieger

Mit einem attraktiven Kreditssystem will die Lufthansa all denen unter ihren Kunden, die häufig mit dem Flugzeug reisen, den Ticketkauf noch einfacher als bisher machen. Die Zauberformel heisst «Air Travel Card» und bezeichnet eine Kreditkarte, mit deren Hilfe Flugscheine und Uebergepack bezahlt werden können. Ihrem Inhaber werden ausserdem in jedem Lufthansa-Büro persönliche Schecks bis zu 250 DM eingelöst.

Voraussetzung für die Ausstellung eines «Air Travel Card» ist der Abschluss eines Vertrages. Auf Grund oder Bearbeitungsgebühr wird verziehen. Als Sicherheit sind lediglich 1380 DM zu hinterlegen, die bei Beendigung des Vertragsverhältnisses zurückgezahlt werden. Vertragspartner können Einzelpersonen oder Firmen sein. Auf einen Vertrag können mehrere Kreditkarten ausgegeben werden, so dass beispielsweise Firmen für alle Mitarbeiter, die viel reisen, eine «Air Travel Card» erhalten, ohne entsprechend viele Verträge abschliessen zu müssen. Die «Air Travel Card» wird in zwei Varianten ausgegeben: Mit «P» gekennzeichnete Karten berechtigen den Inhaber zum bargeldlosen Kauf von Flugscheinen nur für den eigenen Gebrauch, dagegen können

Besitzer von Karten mit dem Buchstaben «Q» auch für andere Personen Tickets auf Kredit erwerben. Die Abrechnung erfolgt monatlich. Für Firmen bedeutet das eine wesentliche Rationalisierung, da alle angefallenen Reisekosten von Lufthansa bereits übersichtlich aufgelistet sind. Die «Air Travel Card» der Lufthansa wird von sämtlichen IATA-Fluggesellschaften sowie zahlreichen anderen Luftverkehrsgesellschaften und den IATA-Reisebüros akzeptiert. Das bedeutet, dass ihr Inhaber problemlos umdisponieren und unterwegs jederzeit ohne Bargeld seine Reiseroute ändern kann. Eine Ausdehnung des Kreditystems auf Hotelunterkünfte und Mietwagen wird zurzeit angestrebt. E. S.

1973 neuer Rekord im Fremdenverkehr?

Die ersten neun Monate des Jahres 1973 erbrachten die grösste Zuwachsrate im Weltfremdenverkehr. Die Zahl der Urlaubreisenden stieg um neun Prozent. Mag auch das letzte Viertel des Jahres wegen der Oelkrise weniger stark gewesen sein, so dürfte das Gesamtbild dennoch günstig bleiben.

Den grössten Zuwachs im Reiseverkehr erfährt nach den weltweiten Erhebungen der Internationalen Vereinigung offizieller Fremdenverkehrsverbände IUOTO, das Gebiet Südasien mit 24%.

Der Pazifikraum und Ostasien folgen mit sieben Prozent. Europas Fremdenverkehr stieg nur um drei Prozent. Doch zwei Gebiete melden auch dort überdurchschnittliche Zuwachsraten - Malta und die Türkei.

Hier die Uebersicht über die Zahl der Ankünfte während der ersten neun Monate des Jahres 1973 prozentual, verglichen zur gleichen Zeit des Vorjahres. Wo aus Mangel an statistischen Ergebnissen kürzere Zeiträume des Jahres 1973 verglichen werden, wird darauf hingewiesen.

Land	Ankünfte	Zu- oder Abnahme in Prozenten	Vergleichsperiode nicht 9 Monate
Ägypten	458 381	+ 10	
Argentinien	139 829	+ 2,2	
Bahamas	762 402	- 1,3	6 Monate
Bangladesh	8 455	- 10,8	7 Monate
Belgien	1,7 Millionen	+ 3,7	5 Monate
Bulgarien	2,8 Millionen	+ 12,1	
Elfenbeinküste	44 453	+ 18,5	
El Salvador	145 230	+ 17,4	
Ghana	37 290	+ 2,7	8 Monate
Griechenland	2,7 Millionen	+ 18,4	
Grossbritannien	5,9 Millionen	+ 11	11 Monate
Hongkong	919 697	+ 18,7	
Indien	285 471	+ 23,2	
Indonesien	103 978	- 2	6 Monate
Iran	325 015	+ 16,5	
Israel	579 059	+ 0,4	
Italien	26,6 Millionen	+ 6,9	
Japan	581 000	+ 6,3	
Jordanien	249 789	+ 19,5	
Jugoslawien	5,6 Millionen	+ 21,1	
Kanada	32 Millionen	+ 3,2	
Kenia	243 613	- 16,2	8 Monate
Kolumbien	202 367	+ 17,8	
Laos	10 591	+ 8,3	
Libanon	787 000	- 17,8	
Malaysia	638 559	+ 20,9	
Malta	160 534	+ 38,5	
Mauritanien	9 000	+ 16,6	
Mexiko	2,3 Millionen	+ 10,6	
Nepal	46 866	+ 38,6	
Neuseeland	156 690	+ 22,3	7 Monate
Osterreich	9,1 Millionen	- 0,6	
Pakistan	102 590	- 57,7	
Panama	112 265	+ 15,9	6 Monate
Peru	102 802	+ 18,7	6 Monate
Philippinen	150 798	+ 23,4	
Polen	5,4 Millionen	- 20,2	
Portugal	2,9 Millionen	+ 3,8	
Schweiz	5,8 Millionen	- 4,3	
Senegal	79 716	+ 52,6	
Singapur	533 269	+ 26,8	7 Monate
Spanien	29 Millionen	+ 6,2	8 Monate
Syrien	101 972	- 5,2	8 Monate
Trinidad und Tobago	317 160	+ 20,3	
Tschechoslowakei	7,2 Millionen	- 21	
Tunesien	220 329	+ 12,3	4 Monate
Türkei	967 683	+ 40,4	8 Monate
Ungarn	6 Millionen	+ 8,7	
USA	5,8 Millionen	+ 10,5	6 Monate
Vietnam	52 264	+ 6,7	
Zypern	110 953	+ 20,9	6 Monate

Bildzeichen im Fremdenverkehr

Die Tätigkeit des Arbeitsausschusses «Bildzeichen im Fremdenverkehr», in dem unter anderem die Deutsche Zentrale für Tourismus und der Deutsche Fremdenverkehrsverband vertreten sind, macht gute Fortschritte. In den vergangenen Sitzungen konnten die einzelnen Merkmale festgelegt und definiert werden, so dass nun mit der graphischen Darstellung der einzelnen Symbole begonnen werden kann. Hierbei wird besonders zu beachten sein, dass diese Bildzeichen vielfach für Unterkunftsverzeichnisse in Betracht kommen und somit möglichst einfach und leicht verständlich sein sollen. Es wird damit gerechnet, dass spätestens 1975 alle Bildzeichen vorliegen. Auch auf internationaler Ebene wurde dieses Thema erstmals auf einer Sitzung im Oktober 1973 in Wien behandelt. Neben der Bundesrepublik, vertreten durch die DZT, die Deutsche Bundesbahn und den Deutschen Normenausschuss, haben an diesem Treffen Vertreter aus Italien, Schweden, Osterreich und England teilgenommen. Es wurde vereinbart, über den engeren Bereich des Fremdenverkehrs hinaus Bildzeichen für den gesamten Freizeitbereich, wozu u. a. die Naherholung, Ferien- und Freizeitzentren zählen, zu entwickeln. DFV

Man überlegt es sich länger

Erschwerte Prognosen durch Trend zu kurzfristigen Buchungen

In diesem Winter konnte eine deutliche Veränderung im Buchungsverhalten für Urlaubsreisen beobachtet werden. Mehr denn je neigt der Urlaubsgast heute zu kurzfristigen Urlaubsentscheidungen, d. h. die Touristik entwickelt sich unter dem Einfluss der gegenwärtigen Wirtschaftslage immer mehr zu einem Kurzfristgeschäft. Im Flugbereich führte dieser Trend bereits im Winter zu der erfreulichen Zuwachsrate von 12,6%. Mit dem neu ins Programm genommenen Kurzreisen erhöht sie sich sogar auf 18%. Ferienwohnungen können ebenfalls ein kräftiges Plus von 14,4% verzeichnen, während sich bei Bahnreisen keine Veränderungen ergeben haben. Trotz erheblich gestiegenen Benzinpreisen lässt sich bei Scharnow eine Abwanderung vom Auto zur Bahn nicht erkennen. Für den kommenden Sommer erwartet man ebenfalls die gleiche, schon im Winter beobachtete Buchungstendenz. Zurückhaltung lässt sich bei preisgünstigeren Zielen feststellen. Gute Buchungsergebnisse zeigen dagegen die preislich etwas höher angesiedelten Angebote, wie z. B. Griechenland, Lanzarote, Menorca, Gran Canaria und Skandinavien.

Passivsaldo kräftig gestiegen

Deutsche Touristen gaben im Ausland wieder mehr als zur Vorjahreszeit aus, ausländische Gäste in der Bundesrepublik dagegen erheblich weniger. Dieser Trend hat sich auch Ende 1973 fortgesetzt. Nach dem Bericht der Deutschen Bundesbank war das Defizit der Dienstleistungsbilanz im letzten Viertel von 1973 mit 1,3 Mia DM mehr als doppelt so gross wie in den entsprechenden Vorjahresmonaten. Besonders kräftig ist dabei der Passivsaldo im Reiseverkehr gestiegen, nämlich von 1,7 Mia DM Ende 1973 auf 2,1 Mia DM im 4. Quartal 1973. Ursächlich hierfür war, dass deutsche Reisende in den letzten drei Monaten des vergangenen Jahres rund 3,3 Mia DM oder 12% mehr als im Vorjahr für Erholungs- und Geschäftsreisen im Ausland ausgaben.

Keine versteckten Preisnachlässe

Der Verwaltungsrat der International Hotel Association (IHA) beschäftigt sich erneut mit dem immer wieder geforderten Preisnachlässen und Sonderpreisen für Hotelleistungen. Einig war man sich über die Notwendigkeit einer klaren und offenen Preispolitik in der Hotellerie. Versteckte Preisnachlässe, die bestimmten Gästekreisen eingeräumt würden, so wurde festgestellt, müssten zu Preiserhöhungen für die übrigen Gäste führen. Den Mitgliedern der IHA wurde daher empfohlen, die veröffentlichten Preise allgemein zu fordern und alle Nachlässe auf

diese Preise für bestimmte Verbraucherkreise, wie Berufsgruppen, Vereinigungen und einzelne Unternehmen, entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen zu verweigern.

Weiter soll die Zahlung von Kommissionen an andere als Reisebürounternehmen ebenso abgelehnt werden, wie Vereinbarungen mit Luftverkehrsgesellschaften bezüglich automatischer Preisnachlässe für deren Besatzungen und Passagiere. Vielmehr sollen Allotment-Verträge abgeschlossen werden, die für beide Partner Vorteile bringen. E. S.



Swan Hill am Murray-Fluss, ein Dörfchen aus der Pionierzeit, ist ein beliebtes Ausflugsziel australischer Touristen. Dieses grosse Freilichtmuseum, von Melbourne aus leicht mit Bus oder Flugzeug zu erreichen, versetzt die Besucher zurück in die Mitte des vorigen Jahrhunderts. Originalgetreue bis ins kleinste Detail sind Werkstätten und andere Gebäude in Swan Hill wiedererstand und geben einen lebendigen Eindruck vom Leben um 1850. Die «Gems», ein alter Raddampfer, der früher auf dem Murray-Fluss verkehrte, dient u. a. als Restaurant.

Lips
UNIVERSAL
KÜCHEN-
MASCHINEN

Zubehöre:

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

Die sehr robuste Konstruktion, der geringe Platzbedarf dank Drehbarkeit, die einfache Bedienung und die grosse Auswahl an Zubehöre zeugen von echter LIPS-Qualität.

LIPS-Küchen-Maschinen sind in 10 verschiedenen Grössen erhältlich. Verlangen Sie unverzüglich eine ausführliche Dokumentation.

JAKOB LIPS, Maschinenfabrik,
8902 Urdorf, Tel. 01/98 75 08

COMBIREX I RB

Niemand muss sich über Ihren Abfall ärgern, wenn Sie den Abfall-Container im Kima-Schrank versorgen

- ästhetisch
- sauber
- geschützt vor Wind, Nässe usw.
- abschliessbar
- sofort und einfach aufstellbar

Verlangen Sie Prospekt und Vorführung

kima
Handelsanstalt Matschils 476
FL-9495 Triesen Tel. 075/2 15 61

BOUILLONS-SUPPEN-SAUCE
DESSERT-CREMEN
ASSUGRIN-Süssstoffe

Durch den Vertrauenslieferanten
LUCUL Nahrungsmittelfabrik AG
8052 Zürich, Telefon (01) 50 27 94

Wein-Service-

und Verkaufsförderungs-Spezialkurse erfolgen vom 25.-29. 3. und vom 1.-5. 7.

Barmix-Spezialkurs

2 Wochen. Nächste Kurse beginnen am 22. April, 17. Juni, 2. September

Chef de service - Weiterbildung

1 Woche. Nächste Kurse beginnen am 1. April, 27. Mai, 16. Dezember.

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

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, Mombijoustrasse 31,
3001 Bern, Tel. 031 25 72 22

Wer die Wahl hat - wird wählerisch.

Bei Pilzkonserven sollen Ihre Kunden ruhig wählerisch sein. Mit Stofer-Pilzen gehen Sie auf «Nummer sicher». Denn Stofer-Pilze, das heisst: höchste Qualität, schonend konserviert und so herrlich mundig. Denken Sie beim Grosseinkauf an das reichhaltige Stofer-Pilz-Sortiment. Und achten Sie auf das interessante Angebot auch für das Gastgewerbe. Seien Sie wählerisch. Zu Ihrem Vorteil und im Interesse Ihrer Kunden.

Eine echte Pionier-Leistung: ★★★
In der Schweiz gezüchtete und konservierte Qualitäts-Champignons.

Pilzkonserven AG **4133 Pratteln**

Ihr Pilzspezialist

BON Damit Sie Stofer-Qualität unverbindlich kennenlernen, erhalten Sie gegen Einsendung dieses Bons eine Musterdose Stofer-Champignons (so lange Vorrat). Bon ausschneiden und einsenden an: Pilzkonserven AG, 4133 Pratteln

Name: _____
Geschäft: _____
Strasse: _____
PLZ: _____ Ort: _____

Vor Haupt-Zwischen Nach SAISON

In der REISE-WELT ist jeden Freitag Saison. Für Anzeigen, die Gäste bringen.

Sie halten mehr als nur ein Bett für Ihre Gäste bereit. Nämlich: viel Komfort, exzellentes Essen, eine schöne Umgebung, Möglichkeiten zur Unterhaltung und Entspannung. Kurz: die ideale Erholung.

Für dieses exklusive Angebot brauchen Sie exklusive Gäste. Sie finden sie durch die REISE-WELT.

WELT-Leser sind urlaubsfreudig, anspruchsvoll, aufgeschlossen. WELT-Leser haben ein Gespür für das Besondere. WELT-Leser sind Menschen mit gutem Einkommen. Das sie für ihre Erholung gern ausgeben. WELT-Leser sind die Gäste, die Sie sich wünschen.

Finden Sie Ihre deutschen Gäste mit Anzeigen in der REISE-WELT. Die REISE-WELT erscheint jeden Freitag in der großen Tageszeitung DIE WELT.

Übrigens - die REISE-WELT veröffentlicht die meisten deutschen Hotelanzeigen aller vergleichbaren Tageszeitungen in Deutschland. Das ist sicher kein Zufall.

DIE WELT
UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

Wenn Sie mehr wissen möchten, senden Sie bitte diesen Coupon an:
IWA AG für internationale Werbung
1 6055 Zürich, Beckenhofstr. 16, Tel. 01/26 97 40
1004 Lausanne, Av. de Beauhieu 19, Tel. 021/34 72 65
1206 Genf, 24, avenue de Champel, Tel. (022) 47 41 12

Wir interessieren uns für eine Insertion in der REISE-WELT. Bitte schicken Sie uns nähere Informationen.

Wir interessieren uns für eine Insertion in folgender WELT-Anzeigen-Rubrik: _____ Bitte schicken Sie uns nähere Informationen.

Name: _____
Ort: _____
Strasse: _____
Telefon: _____

Le tourisme est-il indispensable à l'économie des Etats-Unis ?

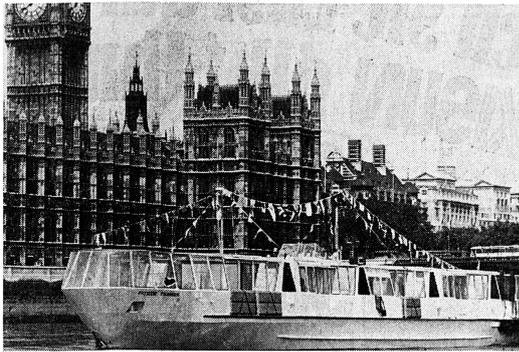
(UIOOT) Au cours des années soixante, le tourisme est apparu comme une des principales composantes de l'économie des Etats-Unis. Telle est l'opinion émise dans un rapport récemment publié par la Commission d'étude des ressources touristiques nationales, qui attribue en grande partie cette situation à l'accroissement du revenu national et à l'augmentation des loisirs. En 1970, l'ensemble des dépenses en matière de tourisme (y compris à la fois celles des touristes nationaux et des étrangers visitant les Etats-Unis) représentait 5,1 % du produit national brut, alors que le tourisme comptait pour un peu plus de 5 % des dépenses de consommation des ménages.

Ainsi, une part importante des ressources économiques des Etats-Unis sert directement ou indirectement à répondre à la demande du tourisme. L'incidence directe peut être mesurée par l'emploi dans les industries liées au tourisme, par l'importance de l'ensemble des rémunérations directement attribuables au tourisme et par le pourcentage du revenu national provenant directement des services ayant pour objet de satisfaire aux besoins du tourisme.

de 602 000 personnes travaillaient pour les touristes dans les restaurants et autres établissements similaires.

Le tourisme, générateur d'emplois

Si l'on tient compte de la création indirecte d'emplois, on doit ajouter 1 115 000 autres postes à ceux attribuables au tourisme, en 1970. Ainsi le total des personnes travaillant directement ou indirectement pour le tourisme s'élevait à 3 456 000 en 1970, l'ensemble de leurs



Le «Father Thames», nouveau bateau-restaurant sur la Tamise; ici, devant le palais de Westminster et la célèbre Tour de l'horloge «Big Ben».

Un restaurant-croisière...

Pour la première fois, un navire genre «bateau-mouche», tel que ceux qu'on voit à Paris, permet à quelque 200 passagers de déjeuner et de dîner tout en prenant part à des «semi-croisières» sur la Tamise, de Chelsea à Greenwich et retour. Il s'agit du *Father Thames*, bâtiment construit spécialement à cet usage pour le groupe Matthews Holdings, spécialisé dans la restauration et l'alimentation. Grâce à de larges baies panoramiques, les voyageurs voient se dérouler sous leurs yeux un grand nombre des principales curiosités de la capitale, telles que le palais de Westminster et celui de Lambeth, l'abbaye de Westminster et la cathédrale de Saint-Paul, la Tour de Londres et son célèbre pont, etc.

est de faire connaître et approfondir l'intérêt artistique et culturel des musées, galeries, œuvres d'art ou paysages généralement non compris dans les voyages organisés à des groupes de personnes qui ne soient pas trop nombreux (de 40 à 80 par visite) et à des prix accessibles. Il s'agit dans la plupart du temps de villes visitées en hâte par les touristes. Les haltes dans des localités typiques de la gastronomie italienne ne sont pas exclues. Chaque visite est précédée de conversations et projections de films en diapositives.

Le tourisme soviétique en plein essor

(ATS) L'Union soviétique est en train de renforcer considérablement son infrastructure touristique, et plus de 40 grands hôtels vont être construits dans 30 villes d'URSS durant le neuvième plan quinquennal: c'est ce qu'a déclaré récemment à Genève au cours d'une conférence de presse le directeur de l'Intourist en Suisse, M. M. Siniov. Il a ajouté que les visiteurs étrangers s'intéressent surtout aux centres touristiques traditionnels: Moscou, Leningrad, les Côtes de la Mer Noire, le Caucase, la Crimée, l'Asie centrale et la Mer Baltique. En outre, ces derniers temps, des régions moins connues comme les vieilles villes russes des environs de Moscou et ukrainiennes commencent à attirer les touristes.

Pour sa part, le directeur des lignes aériennes soviétiques «Aéroflot» à Genève, M. V. Safronov, a déclaré que 10 000 passagers avaient été transportés en 1973 par l'Aéroflot entre la Suisse et l'Union soviétique, sur ses trois vols hebdomadaires au départ de Zurich et de Genève. Au total, en 1973, l'aviation civile soviétique a transporté 97 millions de passagers et 2 millions de tonnes de fret sur son réseau

... et un restaurant sous-marin

M. David Newling Ward, jeune hôtelier anglais qui a déjà créé une chaîne de restaurants et d'hôtels fort prospères dans les comtés de Hertford et de Bedford, étend son activité aux îles Seychelles, dans l'Océan Indien, où il construit actuellement un hôtel qui sera ouvert en 1975 et qui comprendra une attraction peu ordinaire: un restaurant-dancing sous-marin. La structure aura cinq étages, dont deux seront submergés en permanence, étant amarrés sur un récif de corail. Les clients entreront par un pont à la hauteur du quatrième étage et descendront au restaurant par un escalier central. Par de larges baies d'un verre spécial inébranlable, ils pourront y contempler les ébats des poissons, tortues et autre faune sub-aquatique.

Le chef des cuisines du Savoy décoré

Le chef des cuisines du Savoy Hotel, M. Silvino Trompetto, vient d'être décoré de l'Ordre de l'Empire Britannique (M.B.E.). Il est souvent appelé par la BBC à donner aux ménagères des leçons de cuisine à la radio et à la télévision, comme aussi par diverses organisations à faire partie du jury de concours culinaires.

Tenant actuel d'une magnifique tradition remontant au grand Auguste Escoffier (1847-1935), que César Ritz engagea comme maître chef du Savoy en 1890, M. Trompetto attribue modestement l'honneur qui vient de lui être conféré à l'excellence de la brigade placée sous ses ordres. Malgré son nom d'origine italien, il est né à Londres, et il est certainement l'un des plus réputés des grands chefs anglais d'aujourd'hui.

Le téléphone aide les touristes en Grand-Bretagne

Les PTT britanniques annoncent que leur service «Télétouristes», qui donne aux visiteurs des renseignements sur les événements intéressants pour eux et sur les choses à voir, est de plus en plus populaire. Durant l'année terminée le 30 septembre, il a été consulté 1 300 000 fois, en augmentation de 6 % par rapport à l'année précédente. Ces renseignements sont donnés en anglais, français, allemand, espagnol et italien à Londres, et en anglais seulement à Brighton, Guildford et Edimbourg.

Tourisme culturel Olivetti

(ONI) Une formule permettant de pratiquer le tourisme à des fins surtout culturelles a été mise en pratique à Ivrea, avec la constitution du «Tur arte club», réalisé avec la contribution des services culturels et récréatifs de l'Olivetti. Cette association propose à tous les employés de l'entreprise une série de visites accompagnées avec commentaires d'experts dans des localités présentant un intérêt particulier, soit en raison de leur patrimoine artistique et monumental, soit en raison de la beauté du site. Le but de cette initiative

de 800 000 kilomètres, reliant plus de 400 villes. Les lignes intérieures sont particulièrement développées, en raison des longues distances du pays, et 64 lignes desservent l'étranger.

Davantage de touristes en Suède

Selon le dernier rapport de l'Office national du tourisme suédois, le nombre des voyageurs qui sont entrés directement en Suède, sans être en provenance de pays scandinaves, s'est élevé, en 1972, à 585 000, ce qui représente une augmentation de 12,3 % par rapport à l'année d'avant.

Ce sont les Allemands qui ont été les plus nombreux, soit 213 950, suivis des Anglais avec 66 160, puis des ressortissants des Etats-Unis avec 58 800 entrées. 318 000 de ces visiteurs sont venus par bateau, tandis que 267 000 ont pris l'avion.

Quant aux Suédois, 2 300 000 d'entre eux, soit 12 % de plus que l'année précédente, se sont rendus à l'étranger, dans des pays autres que ceux de la Scandinavie. La moitié d'entre eux ont pris le bateau pour voyager tandis que l'autre moitié a donné la préférence à l'avion.

Le Kenya à la conquête du marché nord-américain

(UIOOT) Aux fins d'attirer une plus grande part du marché touristique nord-américain, le Kenya a décidé d'appuyer davantage le développement de l'infrastructure touristique de la nation et de lancer, au cours des deux prochaines années, une nouvelle campagne publicitaire de plus grande envergure vers ce continent. Les préoccupations de base du Ministère du tourisme vont à la construction de nouveaux réseaux routiers, à l'expansion des aéroports et à l'augmentation de la capacité d'accueil des hôtels de toute la nation. Le réaménagement des aéroports du Kenya, qui sont d'ores et déjà desservis par un trafic interne relativement intense, constitue un élément crucial pour l'expansion du tourisme. A noter d'ailleurs que d'ici 1976 l'aéroport de Mombasa se verra attribuer le statut d'aéroport international et pourra ainsi recevoir toute l'aviation commerciale.

D'autre part, grâce au récent programme quinquennal de développement hôtelier, le Kenya dispose actuellement de 13 000 lits de niveau international. La compagnie «Serenia Lodges and Hotels» est sur le point de construire 400 chambres dans la ville de Nairobi où l'Inter-Continental doublera sa capacité actuelle au cours des prochaines années. Enfin, grâce à l'ouverture à Nairobi, du nouveau «Kenya International Conference Center» le Kenya sera dorénavant en mesure d'augmenter considérablement le tourisme de congrès dans le pays.

Quelques livres anglais pour l'hôtelier et le restaurateur

L'International Dictionary of Food and Cooking, par Ruth Martin (Constable, £ 3.95) est une véritable encyclopédie internationale de la cuisine, comprenant dans ses 311 pages un grand nombre d'expressions culinaires cosmopolites avec leur traduction en anglais. Elle est généralement digne de confiance, et dans l'ensemble, c'est un utile complément au *Larousse gastronomique*.

The Englishman's Food, par J. C. Drummond et Anne Wilbraham (Cape, £ 4.50), est un classique sur l'histoire de l'alimentation et de la diététique en Angleterre durant les cinq derniers siècles. Il a été récemment revu et complété par Dorothy Hollingsworth, et demeure l'ouvrage de référence sur le sujet. A côté de ce livre magistral, on consultera également avec fruit *Food and Drink in Britain*, par C. Anne Wilson (Constable, £ 5), qui est également très bien documenté et couvre une période beaucoup plus longue — de l'âge de pierre à nos jours. Il comprend à chaque page des détails intéressants et nombreux d'antiques recettes. On y relève le fait peu connu que l'on a trouvé, dans les sites des villages lacustres suisses, des pots contenant des restes de la nourriture de leurs habitants, tels qu'un roquet que l'analyse révéla être composé de poisson, de blé, de noix, de junc, de lin, de fraises et de framboises.

The British Hotel through the Ages (Lutterworth Press, Guildford; £ 2.90) retrace l'évolution de l'hébergement en Angleterre, depuis les Romains, qui y créèrent les premières auberges, et les monastères du Moyen Age, qui accueillirent et soignèrent les pèlerins et autres voyageurs jusqu'aux grands hôtels et restaurants d'aujourd'hui, en passant par les *coaching inns*, les joyeuses auberges de relais célèbres par Dickens et par les peintres. Tout y est exposé avec clarté et vivacité; de nombreuses gravures complètent cet attrayant ouvrage.

Tous ceux qui s'intéressent à l'hôtellerie britannique, dont l'organisation demeure exemplaire à certains points de vue, consulteront avec fruit le nouvel annuaire *Hotel Catering and Institutional Manager's Yearbook 1974* (Kogan Page Ltd., 116a Pentonville Road, Londres N1 9JN; £ 3.75). Il contient absolument tous les détails qu'il faut savoir sur la gestion d'un hôtel ou d'un restaurant, depuis les problèmes du recrutement, de la formation et de la rétribution du personnel jusqu'à ceux de la sécurité et des précautions à prendre contre les incendies. Des sections minutieusement documentées sont consacrées à chacune de ces questions, comme aussi à tous les sujets qui pourraient préoccuper l'hôtelier, tels que ses responsabilités pour les biens et la personne de ses hôtes, la procédure à adopter en cas de pertes d'objets ou même de mort à l'hôtel. Ce n'est pas un livre à lire, mais un excellent ouvrage de référence.

Rémunérations et revenu national directement attribuables au tourisme en 1970

Secteur	Emplois (en milliers)	Rémunérations (en millions de dollars)	Revenu national (en millions de dollars)
Restauration	620	1 160	1 512
Hébergement	771	3 467	4 391
Transports publics	313	4 404	4 283
Divertissements	76	436	548
Divers	160	837	1 167
Résidences secondaires en propriété	6	44	561
Automobiles (sans l'achat)	395	2 731	3 518
Total	2341	13 079	15 980

Des chiffres qui parlent

En 1970, le nombre des personnes travaillant directement au service du tourisme national dans le secteur privé était supérieur à 2,3 millions, ce qui représentait 3,8 % de l'emploi de l'ensemble du secteur privé pour l'année considérée. Le total des rémunérations (salaires et traitements) directement attribuables au tourisme s'élevait à 13 millions de dollars en 1970, soit 3,1 % de l'ensemble des rétributions dans le secteur privé. Le revenu national produit par le tourisme national atteignait près de 16 milliards de dollars en 1970. Cette somme représentait 2,4 % du total du revenu national privé pour 1970, et 89 % des dépenses des touristes internationaux dans le monde pour la même année.

En ce qui concerne les activités directement liées au tourisme, le secteur de l'hébergement employait environ 771 000 personnes, alors que les transports — entreprises publiques et automobiles — représentaient 708 000 emplois. Un total

activités, produisant, selon les estimations, 28,4 milliards de dollars en revenu national.

A supposer que la tendance actuelle se poursuive, on doit s'attendre à ce qu'en 1980 le tourisme national emploie directement 3 735 000 personnes, représentant une contribution directe au revenu national légèrement supérieure à 25,5 milliards de dollars (en dollars 1970, valeur constante). Le taux de croissance de chacun de ces ordres de grandeur serait de 60 % pendant cette décennie.

Un rôle majeur

Bien qu'aux Etats-Unis le tourisme ait été rarement considéré jusqu'ici comme l'une des principales activités économiques, il ressort de ce rapport qu'il représente et devrait continuer à représenter un élément important dans plusieurs secteurs. Lorsque ses composantes sont ajoutées les unes aux autres, cet ensemble d'activités qui en résulte est d'un poids et d'une importance considérable et joue un rôle majeur dans l'économie des Etats-Unis.

des logis de France et auberges rurales»; celui-ci contient la liste de 3525 hôtels, soit 2840 logis de France et 685 auberges rurales.

On sait que les logis de France sont des hôtels généralement classés une ou deux étoiles, tandis que les auberges rurales sont des établissements qui ne remplissent pas toutes les conditions exigées pour entrer dans la catégorie précédente, mais qui présentent néanmoins la garantie d'un accueil attentif et l'atmosphère propre aux logis, tout en appliquant des prix très modérés. Tous ces établissements, sans exception, sont situés en dehors des grandes agglomérations. Le label, qui leur a été attribué après une enquête de la Fédération nationale, garantit leur qualité. Des fiches d'appréciation sont remises aux hôtes qui peuvent ainsi manifester leur appréciation; il s'agit surtout d'une clientèle moyenne et souvent familiale.

En France, le tourisme en secteur rural n'est décidément pas un vain mot.

ques, tels que la propagande touristique, l'économie des régions alpines, le tourisme automobile et la crise énergétique, etc. Les langues officielles du séminaire sont l'allemand et le français.

Touristconsult au Nigéria

(ATS) L'entreprise bâloise de planification «Touristconsult» a été mandatée par le gouvernement de l'Etat du sud-est du Nigéria pour conseiller, planifier et coordonner tous les travaux nécessaires à la mise en place d'une infrastructure et superstructure touristiques. Le mandat, qui, relève un communiqué de «Touristconsult», s'étend sur quelques années, comprend également la création et la direction d'une école hôtelière et touristi-

Le tourisme rural en France

1974: Année du tourisme vert...

L'année 1974 a été déclarée «Année du tourisme vert» en France. A cette occasion, l'Association française des stations vertes, qui fête son dixième anniversaire, publie un annuaire qui donne la liste de 205 stations homologuées.

Leur capacité totale d'hébergement atteint 150 000 lits, soit 40 000 en hôtels, 33 800 lits en meublés, 1600 lits dans 400 gîtes ruraux, 7600 lits dans 2000 appartements de vacances et 67 000 lits dans 215 campings. En outre, ces 205 stations présentent une offre globale de 30 piscines couvertes, 128 bassins de natation, 94 plages aménagées, 85 plans d'eau, 390 courts de tennis, 210 terrains de jeux, 93 manèges ou clubs hippiques, 200 maisons ou clubs de jeunes, foyers ruraux ou centres culturels.

... et 25e anniversaire des Logis de France

La Fédération nationale des logis de France vient de publier le «Guide 1974

A Badgastein, du 25 au 28 mars

7e Séminaire européen pour le tourisme

La grande station autrichienne de Badgastein organisera à nouveau cette année, du 25 au 28 mars, son séminaire européen pour le tourisme. Placée sous l'égide de la Section du tourisme de la Chambre économique fédérale d'Autriche, du Comité de travail européen des associations de cadres des organismes de tourisme (Arnhem) et de l'Institut européen de formation professionnelle (Paris), cette rencontre est destinée aux dirigeants des entreprises touristiques européennes, services de propagande, autorités, administrations, etc.

Les inscriptions sont à adresser jusqu'au 22 mars au plus tard à: Kurdirektion, 5640 Badgastein, Autriche. De nombreuses personnalités du tourisme international présenteront des exposés ayant trait à différents problèmes spécifi-

Beabsichtigen Sie den Neu- oder Umbau Ihrer Grossküche?

Unsere erfahrenen Küchen- und Restaurant-Spezialisten können Ihnen eine rationelle Betriebs- und Kücheneinrichtung. Auf Wunsch inklusive Menü- und Rezeptplanung.

Fragen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne.



Hirschmattstrasse 50, 6002 Luzern
Telefon (041) 22 10 22 / 37 25 47

Seit über 25 Jahren bekannt für gute Maschinen und Apparate.

Hätten Sie Lust auf 14 Tage Mexiko? MEXI-SUN gibt Ihnen die Chance.

31. März 1974. Das ist der Einsendeschluss für den Wettbewerb von Mexi-Sun. Bis dahin sollten wir den Coupon mit den richtigen Antworten bei uns im Hause haben. Damit die Mexiko-Reise für 2 Personen – plus je Fr. 800.– Reisegeld – ausgelost werden kann.

Was müssen Sie im Mexi-Sun-Wettbewerb richtig machen? Sie müssen auf dem Coupon einfach 3 Fragen richtig beantworten. Das ist alles.

Machen Sie mit, auch wenn Sie meinen, dass da für Sie nicht das grosse Los drin sei. Es gibt nämlich ausserdem noch 250 Schallplatten mit mexikanischer Folklore-Musik zu gewinnen.



Mexi-Sun. Das ist der sonnige Orangensaft. 100prozentig natürlich und pasteurisiert. Mit Vitamin C und völlig frei von Konservierungsmitteln. Von den Vereinigten Zürcher Molkereien in die umweltfreundliche Tetra-Brik-Packung abgefüllt. Ein Liter Mexi-Sun entspricht dem Saft von 2,5-3 kg Orangen.

Mexi-Sun – der naturreine Orangensaft mit mexikanischen Orangen.

Wettbewerb

Beantworten Sie die folgenden Fragen richtig:

1. Wievielen kg Orangen entspricht ein Liter Mexi-Sun? Ihre Antwort: _____
2. Wie heisst die Verpackung, in die Mexi-Sun abgefüllt wird? Ihre Antwort: _____
3. Durch wen wird Mexi-Sun in der Schweiz abgefüllt? Ihre Antwort: _____

Name: _____

Adresse: _____

Einsenden an: VZM, Wettbewerb, Postfach 134 8026 Zürich
Die richtigen Antworten werden verlost.
Die Gewinner werden persönlich benachrichtigt.

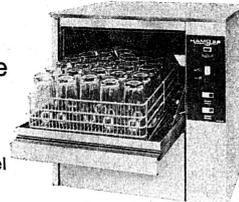
Echte «PERLEN»
sind die neuen
**Geschirr- und Gläser-
spülautomaten von**
HAMO

HAMO baut Maschinen jeder Grösse, vom kleinsten Gläserspüler bis zum grossen Bandautomaten.

HAMO GS 10
Gläserspülmaschine

Klein im Ausmass . . .
Gross in der Leistung
600/1000 Gläser / h

HAMO AG 2500 Biel
Solithurnstr.140
032/42 40 23



55/58/58 cm

Schlüssel-Anhänger



elegant, solid, lackschonend, unverwüschlich, voluminös, mit Zimmer-Nr. und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Tel. (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Nestlé Guide Nr. 3

★★★ für Küchenchefs ★★★

Für bekömmlichere Saucen THOMY Mayonnaise.

Sie eignet sich ganz besonders als Basissauce, weil sie fein abgerundet schmeckt und eine hohe Konsistenz hat (82% Sonnenblumenöl).

Bekömmlicher für Ihre Kalkulation...

THOMY Mayonnaise können Sie ausgezeichnet strecken, sei es mit Bouillon, Rahm oder Joghurt.

1 kg THOMY Mayonnaise ergibt, vermischt mit Bouillon, 1,5 kg leichte, fliessende Mayonnaise.

THOMY Mayonnaise original oder gestreckt ist die Basis für feine Saucen-Variationen. Denken Sie an die vielen Möglichkeiten mit Kräutern, mit Gewürzen, mit Knoblauch und mit Kapern, mit Orangen und mit... doch das wissen Sie viel besser. Aus diesen vielen Möglichkeiten hat THOMY 3 für Sie besonders geeignete Varianten von Saucen-Rezepten geschaffen.

Dill-Mayonnaise

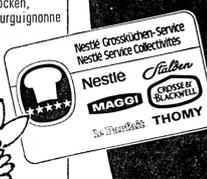
für 10 Portionen
800 g THOMY Mayonnaise
100 g Joghurt nature
30 g Dillspitzen
15 g Zwiebelpulver
3 g weisser Pfeffer
etwas Salz
evtl. etwas Zitronensaft
Zu: gebratenem und gekochtem Fisch, kaltem Siedfleisch, geschwellten Kartoffeln, Spargeln, Gemüse-Hors-d'œuvre, Eiern, Fondue Bourguignonne usw.

Kräuter-Mayonnaise

für 10 Portionen
800 g THOMY Mayonnaise
2 dl Rahm, steifgeschlagen
40 g McCormick «Gewürzmischung für Kräuterbutter» (Thymian, Estragon, Petersilie, Basilikum, Majoran, Knoblauch, Cayennepeffer)
evtl. etwas Zitronensaft
Zu: gebratenem, paniertem oder frittiertem Fisch, kaltem Braten, Poulet, Roastbeef, Spargeln, Fondue Bourguignonne usw.

Cocktail-Sauce

für 10 Portionen
800 g THOMY Mayonnaise
50 g THOMY Tomatenpurée
30 g Majoran
15 g Thymian
10 g Paprika
3 g weisser Pfeffer
wenig Salz
evtl. etwas Weisswein oder Kirsich
Zu: grilliertem Fisch, Crevetten-Cocktail, Meerfrüchten, Artischocken, Eiern, Fondue Bourguignonne usw.



Saucen mit THOMY Mayonnaise.
Damit Sie mit weniger Arbeit und weniger Geld Ihrem Gast mehr Ess-Vergnügen bereiten können.

Möchten Sie's gleich mit diesen Saucen à la THOMY ausprobieren? McCormick hat extra für uns 3 Gewürzmischungen geschaffen. Diese erhalten Sie gratis – mit diesem Coupon.

Coupon

Senden Sie uns bitte gratis die 3 McCormick-Gewürzmischungen für die Dill-Mayonnaise, Kräuter-Mayonnaise und Cocktail-Sauce. (Diese Gewürzmischungen sind im Handel nicht erhältlich.)
Coupon einsenden an: THOMY & FRANCK, Postfach 33, 4007 Basel.

Name: _____
Adresse: _____

MB Max Bertschinger + Co. AG
Fabrik elektrotherm. Apparate
5600 Lenzburg, Tel. 064 51 3712

präsentiert:



bain-marie
hält Heisses heiss **MB**

Wie können Sie Ihr Personal entlasten?
Indem Ihr Service-Personal unabhängig von der Küche ist. Also direkt aus der beweglichen MLB-bain-marie servieren kann. Heisse Menus und rascher Service auf der Terrasse, im Saal vor dem Grillrost, an jedem Tisch Ihres Hauses. Wir machen Ihnen gerne ein Angebot.

Gratis

Wir wünschen unverbindlich Prospekte über
 Heisswasser-bain-marie
 Ihr gesamtes Fabrikationsprogramm

Adresse: _____

MB 50 Jahre Erfahrung

L'heure de l'automobile

Du 14 au 24 mars, le 44ème Salon de l'auto à Genève

Tix jours durant, Genève va vivre à l'heure de l'automobile. C'est que, pour la 44ème fois, ce jeudi 14 mars, les portes de son Salon international s'ouvrent sur l'élite de la production mondiale, représentée par 23 pays, dont la Suisse. Les grandes halles du Palais des Expositions, à Plainpalais, abriteront, sur 32 500 m², un millier de marques exposantes.

C'est le 24 mars, en fin de journée, que cette importante manifestation fera son défilé à Genève. Le Salon international de l'Automobile est solidement implanté dans la cité du bout du Léman et y restera. C'est que Genève a fait œuvre de pionnier, dans le domaine de la construction automobile, au début du siècle. Et c'est en ses murs que certains enthousiastes de ce nouveau mode de locomotion mirent sur pied des associations professionnelles touchant à la voiture, telles que l'Automobile-Club de Suisse, dont le siège devait être transféré à Berne par la suite et le Touring-Club de Suisse, dont le siège central est à Genève.

Genève, capitale de l'automobile

Et puis, de nos jours, Genève a un autre mérite à continuer d'accueillir cette grande manifestation qui se veut être une confrontation de la production automobile mondiale. C'est que, tant en Suisse, qu'en Europe, elle détient le record de la densité de la motorisation, ce qui ne va pas sans créer de graves soucis aux organes responsables de la sécurité et de la fluidité du trafic, comme aussi du stationnement et du parcage des véhicules.

Aussi, au cours de ces dernières années, des parkings ont été aménagés, soit en sous-sol, soit en hauteur, et même sous le bras gauche du Rhône, en plein centre de la ville. Malgré tout, il manque encore plusieurs dizaines de milliers de places de stationnement, aussi bien au cœur de la cité que dans les quartiers périphériques. Plus de 148 000 engins à moteur sont immatriculés dans le canton de Genève, pour une population totale de 334 310 habitants. Ce qui revient à dire qu'il y en a un pour un peu plus de deux habitants. Parmi ces 148 000 véhicules à moteur, 122 899 sont des voitures, 6347 des camions, 3353 des motos légères, 1679 des motos et des scooters, 230 des side-cars. Malgré tout, il reste un certain nombre de piétons puisque, l'an passé, les transports en commun genevois ont tout de même accompli 267 fois le tour du monde et ont transporté 69 915 000 voyageurs.

Plus de trafic, moins d'accidents

En dépit de la progression constante de la motorisation - 3917 véhicules de plus, dans le canton de Genève, en l'espace d'une année - on constate une régression du nombre des accidents de la circulation. Les usagers de la route seraient-ils devenus soudain beaucoup plus prudents et plus respectueux des règlements et des installations de signalisation? Il est vrai que ces dernières ont proliféré et que de nouveaux carrefours en ont été dotés, afin de remédier à la pénurie de gendarmes et d'agents de circulation que l'on connaît dans le canton du bout du Léman. Cette diminution des accidents est due, en bonne partie, aux limitations de vitesse qui ont été imposées par la Confédération et aussi au fait que, trois dimanches, toute circulation des véhicules à moteur, avait été interdite.

Ce recul des accidents de la route a été constaté sur le plan national également. Pour l'ensemble de la Suisse, il s'est produit, en 1973, 71 350 accidents, soit 6632 de moins, qui ont causé la mort de 1450 personnes, soit 272 de moins, et des lésions corporelles à 32 800 autres, soit 4308 de moins. Et pourtant, bien que l'on n'atteigne pas, dans certains cantons, le record genevois, la densité de la motorisation, en notre pays, est fort élevée aussi. Que l'on en juge plutôt!

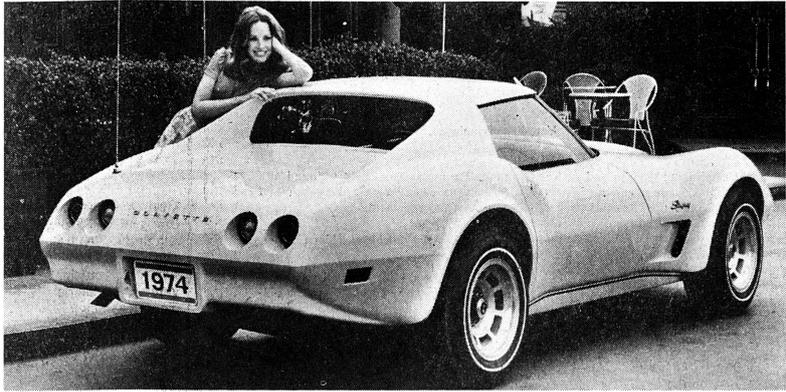
Le parc des véhicules à moteur helvétique se compose de 1 557 165 voitures de tourisme, 82 654 voitures de livraison, 41 243 camions, 26 269 véhicules spéciaux, 9005 autobus et autocars, 113 897 motos et scooters, 602 641 vélomoteurs. Il s'agit-là de chiffres impressionnants.

En attendant une autoroute...

Toutes ces machines ne circulent pas seulement à l'intérieur des villes et des agglomérations, sur des routes communales ou cantonales, mais se déplacent aussi d'un bout à l'autre du pays, d'où plusieurs centaines de kilomètres d'autoroutes (voir article ci-contre). Mais, les mesures anti-inflationnistes, que les autorités fédérales ont dû prendre, au cours de l'an passé, ont eu, pour conséquence, une réduction des crédits accordés à la réalisation du programme des routes nationales.

Ainsi, ce n'est donc pas encore demain que l'on verra de Romanshorn à Genève par une seule autoroute pour visiter le Salon international de l'Automobile!

L'automobile dans la société: un siècle d'histoire, de technique, de poésie, de formes et d'audaces!



Le programme de construction des autoroutes en 1974

Le Conseil fédéral a fixé le programme de construction des routes nationales pour 1974. A cette occasion, il nous paraît opportun de donner quelques brèves informations sur l'état actuel des travaux, leur financement et le programme de construction proprement dit.

Le réseau des routes nationales - tel qu'il est actuellement après sa mise à jour - présente une longueur totale de 1847 km. Par rapport à l'ensemble du réseau, les projets généraux approuvés à la fin de 1973 représentaient un total de 1513,4 km ou 81,9%.

Les travaux en cours

A la fin de 1973, 303,3 km de routes nationales, ou 16,5% de la longueur totale du réseau, étaient en construction, à savoir:

Autoroutes à six voies	30,0 km
Autoroutes à quatre voies	198,8 km
Semi-autoroutes à deux voies	56,6 km
Total autoroutes et semi-autoroutes	285,4 km
Routes à trafic mixte	17,9 km
Total	303,3 km
	ou 16,5 %

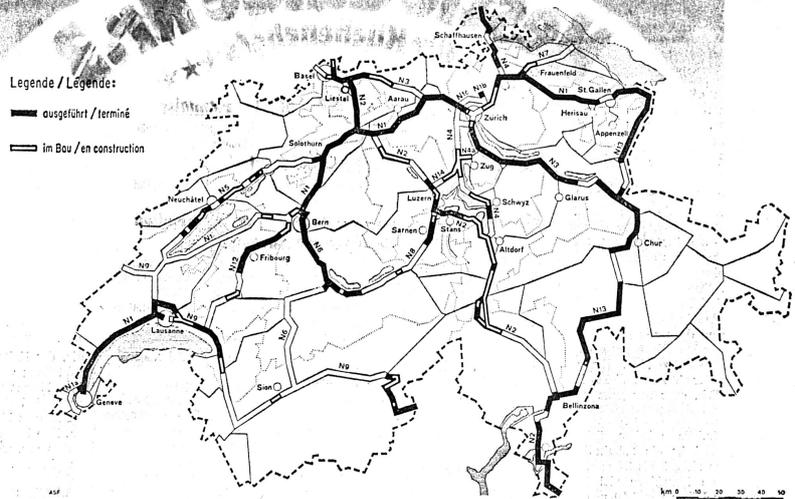
Le réseau des routes nationales - tel qu'il est actuellement après sa mise à jour - présente une longueur totale de 1847 km. Par rapport à l'ensemble du réseau, les projets généraux approuvés à la fin de 1973 représentaient un total de 1513,4 km ou 81,9%.

sement considérable survenu dans les années 1971-1973 et, d'autre part, l'avancement plus rapide des travaux sur différents chantiers des routes nationales, comme p. ex. sur les tronçons de Guin-Flamatt (N 12, FR) et St-Gall Est-Buriet (N 1, SG) qui ont provoqué cette situation. Elle fut encore aggravée par les difficultés rencontrées dans la construction du tunnel routier du St-Gothard, par des mesures de sécurité complémentaires (galeries de protection contre les chutes de pierres et les avalanches) prises sur la rampe nord du St-Gothard et des mesures de protection de l'environnement sur des sections en construction ou en service.

65 nouveaux kilomètres en 1974

Dans le budget de 1974, les Chambres fédérales ont accordé pour les routes nationales une participation fédérale de

Etat des travaux de construction, fin 1973



En 1973, 80,7 km de routes nationales ont pu être ouverts au trafic, dont 12,4 km entre Guin et Flamatt sur la N 12.

Près de la moitié du réseau en service

Ainsi au total 851,8 km de routes nationales, ou 46% de la longueur totale du réseau de ces routes, sont maintenant en service, soit:

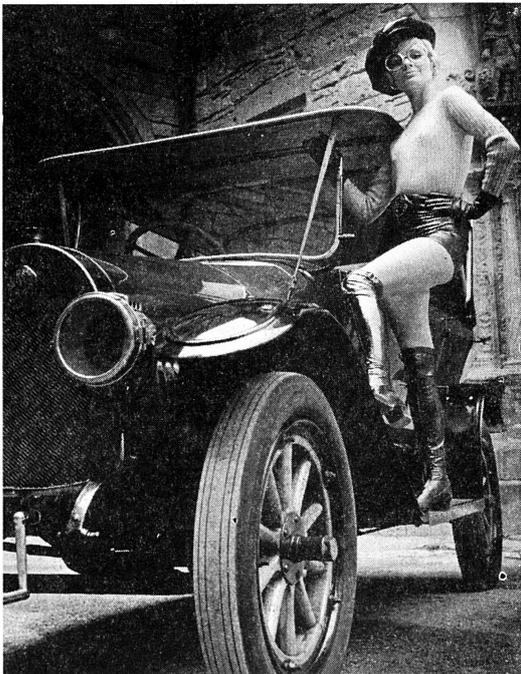
Autoroutes à six voies	44,4 km
Autoroutes à quatre voies	510,4 km
Semi-autoroutes à deux voies	201,3 km
Total autoroutes et semi-autoroutes	756,1 km
Routes à trafic mixte	95,7 km
Total	851,8 km
	ou 46 %

Le financement victime du renchérissement

Un montant de 960 millions de francs avait été inscrit dans le budget de 1973. Pour réparer les dégâts causés par la catastrophe de l'éboulement de roches au Lopper (N 2, NW), un crédit supplémentaire de 2,1 millions de francs était devenu nécessaire. Ces crédits ne suffirent pas pour payer les travaux en cours. Il résulte un dépassement de 142 millions de francs qui a dû être reporté au compte de 1974. C'est, d'une part, avant tout le renchéris-

935 millions, ce qui, par rapport au plan financier sur lequel se base le programme de construction à long terme d'avril 1972/juillet 1973, représente une réduction de 40 millions. En plus de ce crédit budgétaire, on dispose encore de recettes qui proviennent du rendement des biens-fonds, de ventes de terrain et du remboursement de parts cantonales et communales aux frais de travaux d'adaptation. Pour l'année 1974, ces recettes peuvent être estimées à 40 millions; on disposera ainsi probablement, pour l'attribution des crédits, d'une part fédérale portée à 975 millions, ce qui signifie une réduction de 30 millions de francs par rapport à 1973.

La réduction opérée sur le montant du budget pour tenir compte de la situation financière générale de la Confédération et pour des raisons de politique conjoncturelle, d'une part, et les suppléments de coûts annoncés par les cantons, d'autre part, obligent à procéder à certaines adaptations dans les modalités du programme. Moyennant que les travaux puissent s'effectuer dans des conditions favorables et s'il ne survient pas de difficultés imprévisibles, 65 nouveaux kilomètres de routes nationales pourront être ouverts au trafic dans le courant de cette année, dont 7,4 km entre Villars-Ste-Croix-Vennes et 12,8 km entre Vennes et Chexbres.



L'automobile en disgrâce?

Jamais plus qu'aujourd'hui, si l'on excepte l'époque de ses premiers pas, l'automobile n'aura été si malmenée! Et les récents événements qui se sont déroulés dans le monde obscur du secteur pétrolier, avec leurs incidences sur le trafic en général, lui ont porté un coup dont elle se serait bien passée. Il semble que, malgré l'amour de la voiture qui est un sentiment toujours aussi intense, le cœur n'y est plus tout à fait. A l'euphorie, succède une certaine morosité, la nouvelle maladie des pays industrialisés et des citoyens gâtés.

Si elle a été extrêmement utile, la prise de conscience de l'homme au volant face à des questions aussi fondamentales que la sécurité et la lutte anti-pollution n'a pas manqué de démythifier l'automobile. Des campagnes orchestrées plus ou moins systématiquement ont réuni les destructeurs de la route et des véhicules particuliers dont l'outrance et la démagogie n'étaient pas les moindres armes. De grâce, ne tirez pas sur l'automobiliste! Car sa disparition en entraînerait bien d'autres et met... si le monde occidental dans une situation pour le moins inextricable. Qu'on le veuille ou non, l'évolution de l'automobile est irréversible; notre société et notre civilisation s'en sont emparées, notre économie en profite dans une large mesure, notre liberté peut en dépendre aussi.

Alors, que faire? Commencer par reconnaître les multiples aspects positifs de l'automobile et de la route, les intégrer dans une conception globale des transports à l'échelon international, tenter de juguler leurs excès... et invoquer Saint Christophe pour venir à bout des récalcitrants. L'harmonie des communications entre les hommes est à ce prix, car l'histoire nous a appris que le bonheur ne s'obtient pas en supprimant les traits d'union. Ils aiment voyager, ils aiment s'évader en toute liberté, ils aiment travailler sans contraintes, ils aiment conduire. Au masculin et de plus en plus au féminin, les automobilistes heureux.

J. S.

Aufschnittmaschinen und Waagen

von W. E. Batt, Rothrist

Planungsberater für Hotelbau und Verpflegungsanlagen.

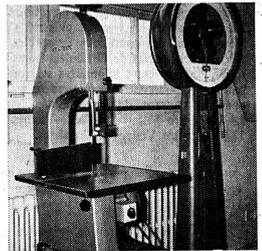
Schneidemaschinen, Waagen und auch andere meist kleinere Einrichtungsstücke werden in Hotels und Restaurants benötigt. Das weiss man und man kennt solche Apparate ja seit langem. Wozu also lange überlegen und planen, wenn man sie benötigt. Man geht zu einem Hotelbedarfsartikel-Geschäft oder zu einer Spezialfirma, sieht sich die Modelle an und kauft, was einem zuzust.

Doch sehen wir uns Schneidemaschinen einmal näher an. Der landläufige Ausdruck «Aufschnittmaschine» ist eigentlich unzutreffend, weil damit ja nicht nur Aufschnitt, also Würstwaren, sondern auch andere Waren geschnitten werden können. Und damit kommen wir zum Hauptkriterium der Auswahl:

Was will ich mit dieser Maschine in meinem Betrieb alles selbst schneiden?

Zuerst muss ich ermitteln, was es heute noch selbst zu schneiden gibt. Viele Waren werden unter Umständen bereits fertig geschnitten in den Betrieb angeliefert. Dafür brauche ich keine Maschine. Und für mein Schneidgut will ich doch die optimale Maschine haben. Also zuerst eine Liste, was zum Schneiden anfällt.

Will ich Tiefkühlware in Scheiben schneiden, dann verwendet man vorteilhafter eine Knochensäge. Normale Schneidemaschinen sind damit überfordert. Für Knochen und ähnliche Produkte brauche ich das gleiche Gerät.



Habe ich oft Fleischstücke mit Knochen, Koteletts oder ähnliches selbst zu portionieren, lohnt sich eventuell eine Spezial-Koteletten-Schneidemaschine. An sich dürfte dies aber ein Modell für den Metzger sein.

Für Brot gibt es besondere Maschinen, falls das Aufschneiden maschinell erfolgen soll. Man kennt Spezialmaschinen für Pariser- oder für Toastbrot, bei denen das Brot oben längs eingesteckt wird und die Abschnitte dann unten in einen Behälter fallen. Dann sind kompakte Geräte auf dem Markt, die einen ganzen Brotraub in einem Arbeitsgang aufschneiden. Die Scheiben sind dann alle gleich dick, aber diese gewünschte Dicke muss von vornherein festgelegt werden. Ein späteres Umstellen der Tranchendicke ist nicht mehr möglich, oder nur ganz unwesentlich.

Andere Modelle arbeiten Schnitt für Schnitt. Dabei ist die Schnittdicke verstellbar, von zirka 3 bis 27 mm. Nur benötigen diese Maschinen viel Platz, sie weisen eine Länge von 1,50 m und mehr auf. Der Zusammensetzung unseres Brotes mit äusserer, härterer Kruste und weichem Inneren tragen die Maschinen Rechnung, die Scheiben werden gleichmässig und ohne sie zu verdrücken geschnitten.

Für Fleisch- und Würstwaren, warm oder kalt, werden die bekannten Aufschnittmaschinen verwendet. Diese Modelle eignen sich auch universell für Käse, Gemüse, Fisch usw. Nur dürfte es schwierig sein, die verschiedenen Waren nacheinander zu schneiden und doch die Hygienebedürfnisse einzuhalten. Normalerweise wird man eine Maschine nur für ähnliche Materialien verwenden. Man muss festlegen, wie eingangs erwähnt, was alles zu schneiden ist.

Schneidemaschinen gibt es in verschiedenen Grundversionen auf dem Markt. Der Hauptunterschied liegt wohl darin, wie weit automatisiert das jeweilige Modell ist. Wir müssen vor der Anschaffung feststellen, ob und wieviel uns diese Automatik hilft. Nicht für jede Arbeit, nicht für jeden Betrieb ist eine weit fortgeschrittene Technik von Vorteil. Es kann auch das Gegenteil möglich sein. Wenn wir, was in Hotels und Gastbetrieben sehr oft der Fall ist, keine sehr grossen Mengen gleichen Schnittgutes benötigen, brauchen wir auch keinen automatischen Vorschub. Und auch keine automatische Ablegevorrich-

tung. Es muss dann halt während des Schneidens eine Person dabeistehen und diese Arbeit verrichten.

Worauf es bei Schneidemaschinen ankommt

- Die Maschine muss fest und sicher stehen. Ein Gleitschutz ist auf glatten Flächen erforderlich.
- Alle Einzelteile müssen aus rostfreien Materialien bestehen.
- Sie müssen ein gewisses Gewicht aufweisen und eine nicht zu geringe Motorstärke besitzen. Sonst könnte zum Beispiel das Schneiden von Bündnerfleisch problematisch werden.

Messermaschinen sollten einen Schleifapparat eingebaut enthalten. Dessen Handhabung muss wirklich einfach sein und von jedem verstanden werden.



- Ausserordentlich wichtig ist die sehr leichte Reinigungsmöglichkeit. Hierzu muss die Demontage verschiedener Teile leicht vorstatten gehen, auch das Wiederaussetzen. Diese Forderungen sind fast das wichtigste Kriterium. Die Lebensmittelinspektoren wissen, warum sie gerade bei Schneidemaschinen die Einhaltung der Hygienevorschriften eines Betriebes ablesen können.

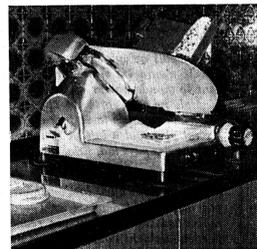
- Ob geradestehende oder schräggestellte Messer, spielt keine allzu grosse Rolle. Bei Schrägschnitt ist die Bedienung unter Umständen etwas einfacher, weil das Gewicht nach unten drückt. Aber eine Lieferfirma bemerkte, dass heute fast 90% aller Maschinen mit geradestehendem Messer geliefert würden.

- Zur Einstellung der Schnittbreite gibt es verschiedene Handhabungen. Praktiker ziehen oft Handräder vor, Hebel seien schwieriger einzustellen.

- Enorm wichtig sind die Sicherheitsvorrichtungen. Obwohl man vor Manipulationen an der Maschine ja den Stecker herausziehen soll, gibt es doch immer noch Leute, die das vergessen. Deshalb sollte die Maschine automatisch abstellen, wenn man z. B. zur Reinigung den Messerschutz abnimmt oder die Schleifeinrichtung umstellt.

Uebrigens - es gibt gute Schutzanlagen. Nur werden diese sehr oft nicht eingesetzt, weil es «ohne» meistens einfacher zu gehen scheint...

Als letzte Schneidemaschine wollen wir noch die Kombination von Waage und Schneidemaschine erwähnen. Sie findet besonders dort Anwendung, wo laufend das Aufgeschnittene zu wiegen ist oder wo die Platzverhältnisse sehr beengt sind.



Nun zu den Waagen

Hier heissen die Fragen vor der Anschaffung:

Wieviel Gewicht haben die einzelnen Stücke bzw. wie schwer ist die Menge, die auf dieser Waage gewogen werden sollen, und

wie genau man sich das jeweilige Gewicht bestimmen können?

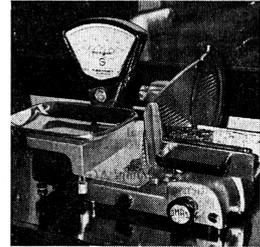
Bitte nehmen Sie diese Fragen nicht zu leicht, denn die früher üblichen Massen stimmen heute sehr oft mit den Gegeben-

heiten nicht mehr überein. Und schon hat man dann eine Waage gekauft, die nicht mehr den Erfordernissen entspricht. Und da der Markt praktisch eine Unzahl von verschiedenartigsten Waagen anbietet, ist eine Fehlentscheidung schnell getroffen. Wir haben im Angebot einer einzigen Herstellerfirma fast 30 Waage-Modelle gezählt, ohne die Industriewaagen. Und pro Modell konnten wir bis zu 12 Varianten in Kapazität und Skaleneinteilung ermitteln. Es lohnt sich bei dieser Vielfalt bestimmt, das optimale Modell für den jeweils bestimmten Standort herauszufinden. Dafür sind die vorerwähnten Grundfragen unerlässlich.

Im Eingangsbereich geht man davon aus, eine grosse Bodenwaage zu benötigen. Aber gehen Sie Ihren Wareneinkauf doch einmal durch und stellen Sie fest, was heute noch gewichtsmässig kontrolliert werden muss! Industriell fertig abgepackte Säcke etwa, oder Kartons mit einzelpackten Kleinteilen, oder vorgefertigte Halbprodukte? Das alles ist doch vom Zulieferer maschinell gewogen, verpackt, etikettiert.

Wie gross und wie schwer sind also die grössten Wareneinheiten, die am Wareneingang noch nachgeprüft werden müssen? Danach sollte die dort befindliche Waage bemessen sein.

«Wir brauchen eine bodenebene Waage, die befahrbar ist.» In Grossbetrieben sicherlich. Aber oft wird ja gar nicht mehr inklusive Roll gefahren. Es werden doch heute oft nur noch die Stückzahlen kontrolliert. Und wenn es sich um Gewichte handelt, die leicht zu heben sind oder zu tragen, braucht man nicht immer eine bodenebene, befahrbare Waage. Dann leistet eine Stand- oder sogar eine Wandwaage die gleichen oder bessere Dienste. Oft dürfte es sogar sehr vorteilhaft sein, wenn man die Bodenwaage fahrbar ausbildet. Dann kann diese im Wareneingang, im Lagerbereich und vielleicht sogar in der Küche für schwerere Güter eingesetzt werden.



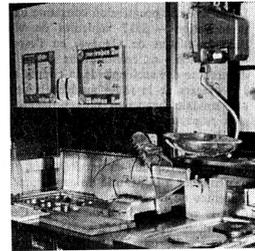
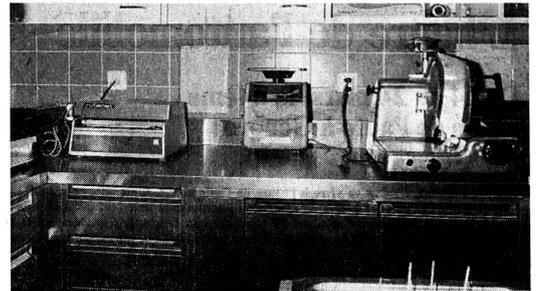
Ob eine und welche Waage im Grosslager erforderlich ist, hängt von den Einkaufsvorgängen ab. Von der Grösse der zusammen verpackten Warenmenge und von der Gröszenordnung, in welcher die Waagen an die Verbrauchsstellen weitergegeben werden. Heute geht man doch immer mehr dazu über, volle Packungen vom Grosslager an die Verbrauchsorte abzugeben. Dort werden diese Waren dann in eigenen Tageslagern oder in Schränken aufbewahrt. Und dort befindet sich für die weitere Warenverwendung sicherlich auch die Waage mit der richtigen Kapazität und richtigen Skaleneinteilung.

In der Küche, der Patisserie, der Kalten Küche und in der Traiteurabteilung werden bestimmt Waagen stehen. Normalerweise wohl als Tischwaage. Bei beschränkten Platzverhältnissen können hier Wandwaagen Vorteile bieten. Das Modell richtet sich auch hier nach dem aus, was zu wiegen ist. In Kapazität und Skala.

Die Skaleneinteilung ist ein wichtiges Merkmal

Sie soll so bemessen sein, wie die Wiegegenauigkeit es erfordert. Je höher der Warenpreis klettert, desto wichtiger werden auch kleinere Mengen. Der Zeigerstand muss gut und leicht abzulesen sein. Da nicht bei allen Arbeiten die wiegende Person senkrecht zur Waage stehen kann, sind Modelle mit schwenkbarem Anzeigerkopf oft vorteilhaft. Welche Form diese Anzeige hat, ist an sich nicht ausschlaggebend - wenn nur das Ablesen einfach und ohne Missverständnisse erfolgen kann.

Bei Bodenwaagen, neuerdings auch schon bei einigen Tischwaagen, gibt es neben den Modellen mit Skalenziffern auch solche mit elektro-optischer Anzeige. Dieses System ist natürlich zum Ablesen übersichtlicher. In manchen Fällen wird die Möglichkeit, die Waage selbst justieren zu können und eine Taravorgabe einzugeben, sehr geschätzt. Besonders wenn auszuliefernde Speisen in Behältern gewichtsmässig berechnet werden, spielt diese Eigenschaft eine Rolle. Im Bedarfsfall sollte dies von vornherein angegeben werden, um das geeignete Modell auszuwählen. Alle Waagen sollten verschiedene Schalen besitzen, denn Warenart und Warenkonsistenz sind ja sehr unterschiedlich. Alle Waren der Küche müssen aber auf der gleichen Waage kontrolliert werden.



Es gibt natürlich noch eine ganze Reihe von weiteren Wiegeeinrichtungen, die aber für Hotels und Restaurants selten in Frage kommen. Bei Zentralküchen, Convenience-Food-Herstellern, Traiteurbetrieben und ähnlichen industriellen Verpflegungslieferanten werden Preisauszeichnungsanlagen, Etikettierwaagen und Preisberechnungswaagen eher benötigt. Auch im reinen Verkaufsbereich von Ladengeschäften finden wir heute Waagen in vielen Formen und Ausführungen. Wir sollten uns nur genau überlegen, WAS wir WO mit WELCHEN Gewichten und WELCHER Präzision zu wiegen haben. Dann kann uns aufgrund unserer Bedürfnisanforderungen der Fachmann des Waagen-Bereichs bestimmen die beste geeignete Ausführung vorschlagen. Und hoffen wir dass wir auch von unseren Kleingeräten immer sagen können: «gewogen - und nicht zu leicht befunden».

«Wir fragen den Fachmann»

Heute Herr Tischhauser, Direktor der Berkel AG in Zürich, Fabrik für Präzisionswaagen und Fleischschneidemaschinen.

Herr Tischhauser, die Firma Berkel ist eine der bekanntesten Firmen für Waagen und Aufschnittmaschinen. Auch in vielen unserer Hotels und Gaststätten stehen Ihre Erzeugnisse. Wie umfangreich ist Ihr Verkaufsprogramm, wie setzt es sich zusammen?

Ergänzend einige Worte zur Firma Berkel. Wir sind praktisch in der ganzen Welt vertreten, in über 80 Ländern verfügen wir über Niederlassungen. In vielen Ländern haben wir auch eigene Fabriken für unsere Waagen und Fleischschneidemaschinen.

Unser Programm an automatischen Waagen beginnt bei einer Kapazität von 100 g mit einer 1-g-Teilung und ist an sich nach oben unbeschränkt. Die grösste Waage, an die ich mich erinnere, war eine Brückenwaage für Fahrzeuge oder Bahnwagen mit 100 t Ladegewicht.

Fleischschneidemaschinen stellen wir praktisch nur für gewerbliche Betriebe her, und fast alle haben elektrischen Antrieb. Diese Maschinen machen etwa einen Drittel unseres Umsatzes aus; das Schwerkriegsgerät liegt also schon bei den Waagen.

Nur ein Teil Ihres Programms kommt ja für Hotellerie und Gastgewerbe in Frage. Wie stark werden die Bedürfnisse dieser Betriebe in Ihrem Programm berücksichtigt?

Bei den Waagen verfügen wir über ein sehr reichhaltiges Standardprogramm. Für spezielle Bedürfnisse sind wir aber jederzeit in der Lage, auch Abweichungen von der Regel auszuführen. Man kann sagen, dass eigentlich für jeden Bedarf die entsprechende Waage erhältlich ist. Nach unseren Erfahrungen entsprechen wir mit unserem Sortiment den Wünschen des Hotels. Sonderwünsche aus diesem Sektor sind äusserst selten. Ein Wunsch gastronomischer Betriebe, der seinerzeit an uns herangetragen wurde, war zum Beispiel die Kombination von Waage und Schneidemaschine. Nach kürzester Zeit war dieses Modell wirklich und hat inzwischen auch in anderen Branchen Eingang gefunden. Bei den Schneidemaschinen verfügen wir insgesamt über etwa 15 verschiedene Modelle, die den Bedarf nach unseren Er-

1. Eine Knochensäge ist auch eine Schneidemaschine. Sie eignet sich nicht nur für Knochen, sondern zum Beispiel auch zum Teilen tieferem Waren.

2. Spezial-Brottschneidemaschine, mit der einzelne Brotscheiben mit voreinstellbarer Scheibendicke abgeschnitten werden. Bemerkenswert die Platzierung auf einem Stabrost, durch den die Brotkrumen in die darunterliegende Auffangschublade fallen. (Badhotel Bad Ramsach).

3. Schneidemaschine mit schräggestelltem Messer. Die Handhabung ist etwas erleichtert. Doch wird dieser Typ weniger verlangt als die Maschine mit geradestehendem Messer. (Ausstellung Fa. Culina AG, Dulken)

4. Kombination Schneidemaschine + Waage. Zur Reinigung und auch zum Gebrauch können bei diesem Modell beide Kombiteile auch getrennt voneinander aufgestellt werden.

5. Eine kleinere Waage mit optischer Anzeige ohne Zeiger. Daneben eine Schneidemaschine. In der Praxis wird man sehr häufig beide Geräte dicht nebeneinander finden. (Restaurant Saisons d'or, Aarau, ein Merkur-Betrieb)

6. Bei Platzmangel auf der Arbeitsfläche kann oft eine Wandhängewaage Abhilfe schaffen, wie hier in der kompaktierten Fertigungsküche des Restaurants «Zur trohen Aussicht» in Zumikon ZH.

mittlungen voll decken. Die einzelnen Typen differieren hauptsächlich in Motorstärken, Messerdurchmessern und in der Leistungsfähigkeit. Und natürlich, wie weit dabei eine Automation zur Anwendung gebracht wird.

Welche Eigenschaften und Merkmale sind Ihrer Ansicht nach bei Waagen und Aufschnittmaschinen am wichtigsten?

Bei Waagen: grösstmögliche Genauigkeit; Unempfindlichkeit gegen äussere Einflüsse, z. B. gegen Wasserdampf und Wärme in Küchen; übersichtlich und «enarrschen» abzulesen.

Auch ein möglichst kleiner Platzbedarf ist erwünscht, soweit dies technisch überhaupt ermöglicht werden kann.

Betreffend Unempfindlichkeit noch ein Hinweis: Unsere Waagen benötigen praktisch keinen Unterhalt. Nach der Einstellung werden sie plombiert, damit der Benutzer daran nicht manipulieren kann.

Bei Schneidemaschinen: einfache Handhabung, leichte Reinigungsmöglichkeit, lange Lebensdauer, was bei uns durch Verwendung von rostfreiem, dauerhaftem Material und durch eine robuste Konstruktion erreicht wird.

Wie weit werden bei Ihnen die Erfahrungen der Praxis ausgewertet? Werden die Benutzer der Produkte für laufende Verbesserungen mit herangezogen?

Wir beschäftigen in der Schweiz 16 Vertreter, die in ständigem Kontakt mit der Kundschaft stehen. Sie sind nicht nur Verkäufer, sondern auch Berater. Berater des Kunden und Berater für uns. Wünsche aller Art erreichen uns laufend über diese Vertreter, die ihre Kunden auch nach Verkäufen aufsuchen.

Daneben arbeiten auch unsere Monteure im Aussendienst, die grössere und eingebaute Anlagen aufstellen. Durch diese und die Vertreter sind wir gut über die Wünsche orientiert, die wir soweit möglich berücksichtigen.

Wie beurteilen Sie die Trend-Entwicklung auf dem Gebiet der Waagen und Aufschnittmaschinen?

Kurz und mittelfristig wird sich kaum viel ändern. Langfristig gesehen ist eine Tendenz zur Digitalanzeige bei den Waagen zu beobachten.

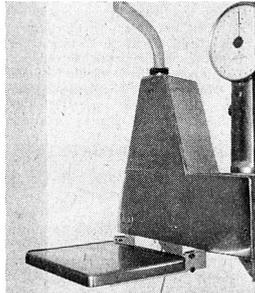
Bei den Maschinen sind Detailverbesserungen möglich. Aber sie entsprechen weitgehend den Bedürfnissen, und die heutigen Modelle dürften noch für längere Zeit ausreichen.

Im Nu sind Fingerbeeren weg

25 Prozent, also ein voller Viertel aller Unfälle, die pro Jahr von der Hotela behandelt und bezahlt werden müssen, entstehen bei der Arbeit mit Aufschneidmaschinen. Der Hotelier tut also gut daran, beim Kauf einer Aufschneidmaschine darauf zu achten, ob sie den nachfolgenden Sicherheitsbestimmungen der SUVA entspricht.



Schneidmaschine für Aufschnitt
Schneidguthalter 1 am Schlitten 2
unlösbar, aber aufschwenkbar und
seitlich verschiebbar befestigt;
mit Schutzplatte 3 versehen.
Schlittenrückwand 4 mit
Fingerschutz 5 versehen.
Messerschutzabdeckung 6 verriegelt;
bei entfernter Abdeckung
ist Motorstrom unterbrochen.



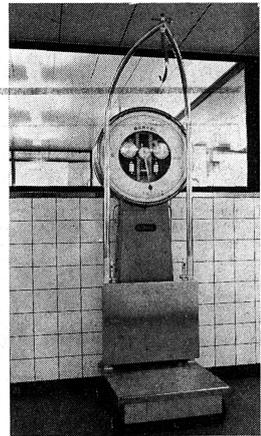
Schneidmaschinen werden von den Benutzern in bezug auf die Unfallgefahr sehr unterschiedlich beurteilt. Die einen halten sie für völlig ungefährlich, andere jedoch betrachten sie als sehr gefährlich. Tatsächlich ist die Zahl der Unfälle an Schneidmaschinen überraschend hoch. Freilich sind die Verletzungen im allgemeinen nicht allzu schwerer Natur, und nur in Ausnahmefällen ergeben sich Schädigungen, welche zu einer dauernden Verminderung der Erwerbsfähigkeit führen. Jeder Unfall bringt aber menschliches Leid und den Ausfall von Arbeitskraft mit sich und muss nach Möglichkeit verhütet werden.

Hauptursache der Unfälle

Beim Festhalten der Resten und der Enden mit der Hand geraten die Finger an die Messerscheibe. Nach den neuen Vorschriften muss deshalb der Schneidguthalter am Schlitten unlösbar befestigt sein und eine Schutzplatte bilden, welche den Schneidbereich der Messerscheibe in jeder Stellung des Schlittens abdeckt. Ausserdem ist der Schneidguthalter im Gegensatz zum herkömmlichen Restenhalter so auszubilden, dass er auch beim Schneiden grösserer Stücke verwendet werden kann. Eine weitere Unfallursache ist folgende: Die Schlittenrückwand ist bei herkömmlichen Maschinen oft so ausgebildet, dass die Hand beim Durchschieben des Schlittens unbenutzt an der Messerscheibe ge-

raten kann. Nach der neuen Vorschrift muss daher die Schlittenrückwand mit einem Fingerschutz versehen sein. Dieser Fingerschutz lässt sich mit der Hand so anpassen, dass das Halten und Schieben des Schlittens erleichtert wird. Eine grössere Gruppe von Unfällen ist auf das Reinigen der Maschine zurückzuführen: Bei entfernter Messerabdeckung wird bei laufender Messerscheibe gereinigt. Nach der neuen Vorschrift muss daher eine Verriegelung angebracht sein, welche bewirkt, dass bei entfernter Messerabdeckung der Motorstrom unterbrochen ist.

Die Abteilung Unfallverhütung der Schweizerischen Unfallversicherungsanstalt hat die schweizerischen Maschinenhersteller und die Vertreter ausländischer Hersteller über die erforderlichen Sicherheitsmassnahmen informiert. Die meisten Hersteller und Vertreter sind in der Lage, gesicherte Schneidmaschinen zu liefern. Die grosse Zahl der Unfälle an Schneidmaschinen verpflichtet alle Beteiligten, die möglichen Schutzmassnahmen zu treffen.



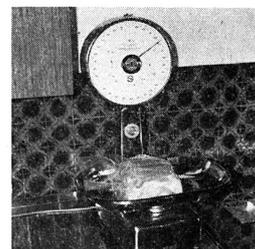
Bakterien wiegen schwer

Hygienische Massnahmen bei Aufschneidmaschinen und Waagen

Wenn heute in Grossbetrieben der Lebensmittelindustrie hygienische Massnahmen und Kontrollen weitgehend eingeführt sind, so dürften bei diesen auch die Kleingeräte der Restaurationsbetriebe nicht vernachlässigt werden. Für zwei Geräte, welche in diese Kategorie fallen, möchten wir detailliertere Angaben geben.

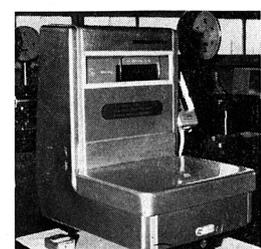
Aufschneidmaschine

Die Auflagefläche, der Anschlag, das Schnittmesser und die Ablegfläche kommen speziell mit Wurstarten direkt in Berührung. Hier gilt es also, diese Partien täglich mit einem sauberen Lappen und einer Seifenlösung zu reinigen. Dabei ist vorgängig der Stecker herauszuziehen, um



die Unfallgefahr zu verringern. Die Schutzhaube des Schnittmessers ist dabei zu öffnen und die Fleischreste, welche unter der Schutzvorrichtung haften bleiben, zu entfernen. Auch diese Partie ist mit Seifenwasser gründlich zu reinigen. Nach erfolgter Reinigung sind alle Maschinenteile mit der Desinfektionsspritze zu bestäuben. In den Desinfektionsspritzern, welche vom Lieferanten der Desinfektionsmittel zu beziehen sind (Kosten zirka Fr. 50.-), wird eine nach Vorschriften angemachte Lösung verwendet. Diese Mittel werden nur sehr dünn aufgetragen. Täglicher Arbeitsaufwand pro Maschine: Reinigung 6-10 Minuten, Desinfizieren 10 Sekunden.

Das Desinfektionsmittel bleibt über Nacht auf der Maschine liegen, muss also nicht abgewaschen werden, sofern es ungiftig ist.



Waagen

Vom bakteriologischen Standpunkt aus ist den Auflageflächen sämtlicher Waagen die grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Aus diesem Grunde sind Fabrikate mit herausnehmbaren Schüsseln, welche in der Plonge sauber gereinigt werden können, vorzuziehen. Bei grösseren Waagen mit festen Auflageflächen sind diese täglich mit Seifenwasser zu reinigen und anschliessend mit der Desinfektionsspritze zu desinfizieren. Speziell die Waagen der Warenannahme sind in diesen Arbeitsprozess einzubeziehen.

Täglicher Arbeitsaufwand pro Waage: Reinigen 2-5 Minuten, Desinfizieren 10 Sekunden.

Allgemeines

Da wir den besten Reinigungseffekt erzielen, wenn wir mit möglichst viel Wasser reinigen, sind alle Geräte vorgängig elektrisch zu trennen, und das Eindringen von Feuchtigkeit ist zu verhindern. Wir arbeiten nach dem Grundsatz: Erst gründlich reinigen, dann desinfizieren!

R. Vaterlaus

7. Als Eingangskontrollwaage erfüllt diese Wandviertelwaage mit Klappschüssel und Fleischhaken alle gestellten Anforderungen im Hotel «Schützen» in Stansstad.

8. Eine Bodenwaage ist oftmals als fahrbares Modell vielseitiger verwendbar. Hier mit unterem Wiegeboden, mit zusätzlichem Klappablar und oberem Fleischhaken.

9. Eine Tischwaage mit auswechselbaren Schalen, die in dieser oder ähnlicher Ausführung mit verschiedenen Kapazitäten und Skalenteilen auf dem Markt ist.

10. Eine moderne Preisrechnungswaage mit elektro-optischer Anzeige. Es gibt auch Modelle mit automatischem Bondrucker. Diese Typen sind mehr für Verkaufsgeschäfte geeignet. (Ausstellung Fa. Berkel, Zürich)

Aufschneidmaschinen / Waagen

- Abegglen-Pfister
Hirschmattstrasse 42
6000 Luzern
041/22 55 85
- Berkel AG
Hohlstrasse 535
8048 Zürich
01/62 55 00
- F. Bernet
Bremgartnerstrasse 62
8003 Zürich
01/35 46 01
- Christen & Co
Badenerstrasse 627
8000 Zürich
01/54 97 48
- Hapag Aarau
Rombachhüli 29
5022 Rombach
064/24 26 41
- Hofmann Walter
Geissbergstrasse 26
4900 Langenthal
063/2 19 37
- Kenwood Schumpf AG
Lettichstrasse 1
6340 Baar
042/31 36 84
- Kneubühler Theo & Co.
Hirschmattstrasse 50
6002 Luzern
041/22 10 22

Aufschneidmaschinen/Waagen

- Latscha Walter
Stampfenbachstrasse 67
8000 Zürich
01/26 46 20
- Mathys Otto AG
Länggass-Strasse 25
3000 Bern
031/23 54 34
- Meier Lei
Ausserhirsland
8730 Uznach
055/72 23 77
- Schwabenland & Cie AG
Nüscherstrasse 44
8021 Zürich
01/25 37 40
- Seewer AG
Heimwilstrasse 42
3400 Burgdorf
034/2 63 11
- Busch-Werke AG
Nordstrasse 22
7000 Chur
081/24 16 16
- Keller Max AG
Dufourstrasse 56
8004 Zürich
01/32 88 80
- Toledo AG Neue Zürich
Binzstrasse 39
8000 Zürich
01/35 33 57

Machen Zigaretten-Automaten den Preisaufschlag mit?

Die Anzahl der im Gastgewerbe eingesetzten Zigaretten-Automaten nimmt ständig zu. Man rechnet, dass der Umsatzanteil aus Automaten zirka 12 bis 15% des Zigarettenumsatzes ausmacht. Mit andern Worten, jede sechste Zigarette, welche in der Schweiz geraucht wird, ist an einem Automaten gekauft worden. Was machen die «automatischen Verkäuferinnen» bei Preiserhöhungen?

Nach neuesten Schätzungen sind in der Schweiz zirka 15 000 Zigaretten-Automaten in Betrieb. Es sind dies vor allem in Restaurants, Hotels, Kantinen, Fabrikhallen usw. Der grösste Teil davon, nämlich etwa 10 000 Stück, sind vom Betriebsinhaber fest gekauft oder gemietet worden. Die restlichen Automaten sind Eigentum von Operatingfirmen, welche sie auf eigene Rechnung im Gastgewerbe aufstellen, selbst nachfüllen und dem Wirt dafür eine kleine Umsatzprovision entrichten. Diese spezialisierten Firmen sind aus Personal- und Kostengründen immer mehr gezwungen sich regional zu konzentrieren um teure Anfahrtsstrecken für die periodische Nachfüllung zu vermeiden. Es werden auch immer mehr Apparate zurückgezogen, welche nicht einen kostendeckenden Mindestumsatz erzielen.

Technische Probleme

Nach vor zehn Jahren waren die abgebotenen Automaten konstruktiv sehr einfach, da sie lediglich für den Einwurf von 1 x 1 Fr. eingerichtet sein mussten. Für die teureren Marken verwendete man Automatenpackungen, welche statt 20 oder 17 Zigaretten enthielten. Wie aus der untenstehenden Tabelle hervorgeht, blieb der Verkaufspreis der Hauptpreislagen während völlig neun Jahren unverändert 1 Franken.

Ab 1966 mussten dann Automaten gebaut werden, welche zwei verschiedene Münzen (1 Fr. und 20 Rp.) annehmen konnten. Gleichzeitig tauchten auch rein mechanische Geräte mit Wechselgeldrückgabe

auf. Mit diesem System konnten dann alle Zigarettenpackungen zum Originalpreis verkauft werden. In diesem Zeitabschnitt gewannen aber auch die elektrischen Automaten immer mehr an Bedeutung. Anfänglich wurden diese wie die mechanischen Geräte mit Doppelmünzprüfern (einstellbar auf Fr. 1.20, Fr. 1.40, Fr. 1.60 usw.), später dann mit Dreifachmünzprüfern (1 Fr. + 10- und 20-Rappen-Stücke) angeboten. Als ab 1972 gängige Zigarettenmarken Fr. 1.50 und mehr kosteten, wechselten einige elektrische Automatenmodelle sogar auf Vierfachmünzprüfer.

Als neueste Entwicklung auf dem Automatenmarkt werden elektrische Automaten angeboten, welche nicht nur verschiedene Münzen annehmen, sondern über eine elektrisch gesteuerte Wechselgeldrückgabe Differenzbeträge zurückzahlen. Weil offensichtlich auch in Zukunft mit diversen Preiserhöhungen für Zigaretten gerechnet werden muss, ist es deshalb im heutigen Zeitpunkt bei der Neuschaffung von Zigaretten-Automaten ausserordentlich wichtig, einen Apparat zu wählen, bei welchem auch die zukünftigen Preiserhöhungen ohne hohe Umbaukosten berücksichtigt werden können.

Welche Automaten anschaffen?

Bei mechanischen Geräten sollte man Modelle mit Wechselgeldrückgabe bevorzugen. Empfehlenswert ist ein wahlweiser Einwurf von 1 x 2 Fr. und 2 x 1 Fr. Da bereits 1975 einzelne Zigarettenmarken mehr als 2 Fr. kosten werden, sollte man sich vergewissern, dass der Automat auch auf einen Einwurf von 3 Fr. umgebaut

werden kann. Mechanische Geräte werden vorwiegend als Aussenautomaten oder in Industriebetrieben eingesetzt, wo ein Angebot von acht bis zwölf Sorten ausreichend ist. Mechanische Geräte mit 18 bis 24 Sorten sind teurer als elektrische Zigaretten-Automaten gleicher Sortimentswahl. Ausserdem können mechanische Geräte wie bereits erwähnt nur zwei verschiedene Münzen (2 Fr. und 1 Fr.) annehmen.

Alte Automaten umbauen?

Viele mechanische Automaten wurden vor Jahren mit irgendwelchen Zusatzteilen von Fr. 1.20 auf Fr. 1.40 umgebaut. Nur ein kleiner Teil davon kann auf eine weitere Stufe von Fr. 1.60 umgebaut werden. Da dieser neue, erhöhte Preis kaum länger als ein bis zwei Jahre in Kraft bleiben wird, sollte man sich deshalb bei der Neuschaffung eines Automaten ernsthaft mit dessen zukünftigen technischen Möglichkeiten befassen.

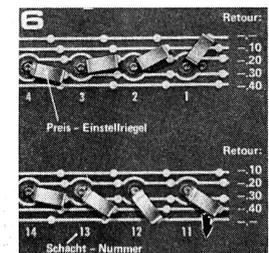
Bei den elektrischen Zigaretten-Automaten unterscheiden wir grundsätzlich zwei Systeme: Einwurf des Originalpreises oder Einwurf eines höheren, runden Betrages und Rückzahlung der Differenzbeträge über eine Wechselgeldrückgabe.

Bei den Apparaten mit Einwurf des Originalpreises sollen nur noch Geräte mit Vierfachmünzprüfer gewählt werden. Diese Geräte nehmen ausser dem Einfrankenstück auch Fünfzig-, Zwanzig- und Zehn-Rappen-Stücke an. Dadurch ist es möglich, jede gewünschte Preislage von 10 zu 10 Rappen einzustellen. Dieser Automatenmodell darf gewiss als zukunftsreicher betrachtet werden, da man durch zweifache Impulsgebung des Einfrankensstückes auf einen Verkaufspreis von mehr als 2 Fr. hinaus gehen kann. Der Nachteil dieser Geräte liegt darin, dass bei Verwendung von Originalpackungen in den Preislagen von Fr. 1.80 und Fr. 1.90 mindestens 4 verschiedene Münzen eingeworfen werden müssen. Dadurch wird in vielen Fällen das Servierpersonal im Gastgewerbe zum Münzwechseln gezwungen, was einen Teil des durch den Automaten erzielten Rationalisierungseffektes wieder zunichte macht.

Als optimale Lösung wird heute ein Gerät mit Mehrfachwurf und Wechselgeldrückgabe empfohlen. Am Beispiel des aus den USA stammenden Zigaretten-Automaten «Smokeshop» sei dieses System erläutert:

Der Münzprüfer ist für die Annahme von drei verschiedenen Münzen eingerichtet, nämlich 2 Fr., 1 Fr. und 50 Rp. Die drei Münzen können in beliebiger Reihenfolge und Aufteilung eingeworfen werden.

Die elektrische Wechselgeldrückgabe ist für jeden Schacht sehr einfach einstellbar. Man muss jeweils einen nummerierten Schieber auf den entsprechenden Wechselgeldbetrag einstellen (siehe Bild).



Der Zigarettenkäufer hat zurzeit lediglich zwei verschiedene Einwurfwerte zu beachten: Fr. 1.50 und 2 Fr. Ab Juni 1974 werden dann alle Sorten mehr als Fr. 1.50 kosten, so dass der Einwurf einheitlich 2 Fr. sein wird. Später kann man dann auf Fr. 2.50, 3 Fr., Fr. 3.50 usw. umstellen. Durch die Wechselgeldrückgabe kann jede Preislage von 10 zu 10 Rappen eingestellt werden. Sie verfügt zudem über eine Leersperrvorrichtung, d.h. der Automat verkauft nicht einfach Zigaretten, ohne das Wechselgeld zurückzuzahlen.

Vorteile des elektrischen Zigaretten-Automaten vom Typ Smokeshop: Runde Einwurfbeträge und leichte Ein- und Umstellbarkeit des Verkaufspreises. Weniger Fehlmanipulation, da die Bedienung für den Gast sehr einfach ist. Als Nachteil - wenn man diese kleine zusätzliche Arbeit als Nachteil taxieren will - sei vielleicht das Nachfüllen der Münzröhren erwähnt. Die Kapazität von 1800 10-Rappen-Stücken ist jedoch so bemessen, dass in der Regel nur ein- bis zweimal pro Monat nachgefüllt werden muss. Einzig für den Operator wird ein Gerät mit Wechselgeldrückgabe weniger in Frage kommen, da er sonst ein wesentlich komplizierteres Abrechnungssystem aufbauen müsste.

H. P. F./Weber AG, Zürich



Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen

Ess- und Trinksitten in alter und neuer Zeit

Von Prof. Dr. A. Hauser, ETH Zürich

Wohl kein anderes Gebiet des täglichen Lebens hat sich als Folge der industriell-technischen Revolution des 19. und 20. Jahrhunderts, derart grundlegend gewandelt wie das der Ernährung und der Trinksitten.

Essen und Arbeiten

In der agrarisch-vorindustriellen Gesellschaft, in welcher Mangel und Hunger an der Tagesordnung waren, besass das Essen eine zentrale Bedeutung. Was man heute nur noch in bäuerlichen Kreisen sagen hört, galt damals allgemein: «Wie einer isst, so arbeitet er.» Es wäre völlig falsch, diesen Spruch aus einer materialistischen Haltung heraus zu erklären. Diese Aussage zeigt uns vielmehr, dass man einst an die Einheit von Materie, Geist und Körper glaubte. Das Essen war eine Lebensfrage: Essen und Trinken hält Seele und Leib zusammen, lautete eine volkstümliche Redensart. Dazu kam der alte sympathetische Glaube, der da sagte, «man ist, was man isst». Zahlreiche Leute, nicht nur Bauern, glaubten, dass sich die Art und Weise der Nahrung direkt und unmittelbar auf den Menschen auswirke, weil die Berührung der Dinge Wesensverwandtschaft erzeuge. «Wer Gras isst, wird ein Schaf», sagten die Engadiner Bauern, und die Jäger in alpinen Regionen behaupteten, man müsse das Blut von frisch erlegtem Wild trinken, um dessen Augen und Schnelligkeit zu erhalten. Schaf- und Kalbfleisch geben keine Kraft, sondern machen schlapp. Wer Hirnwurst isst, wird klug. Selbst aufgeklärte Reisende des 18. und beginnenden 19. Jahrhunderts meinten, Käse und Ziegenmilch mache die Bewohner der Alpen melancholisch.

Durch die Speise vereint

Zu diesem Glauben kam die Vorstellung, nach welcher der Genuss ein und derselben Speise Einheit und Gemeinschaft verursache. In mancher Gegend ass das Hochzeitspaar aus der gleichen Schüssel, tranken Verliebte und Verlobte aus dem gleichen Glas. Dem gemeinsamen Essen und Trinken wohnte ein magischer Sinn inne: man trinkt aus demselben Glas, folglich hat man dasselbe in sich. Wie verbindlich solch gemeinsames Essen sein konnte, zeigt ein weiterer Brauch. Im Freiamt galt es als rechtsgültiges Eheversprechen, wenn ein Bursche einem Mädchen ein Stück Brot zuwarf mit den Worten: «I gib dir's uf d'Eh» und das Mädchen annahm. In Elikon meinten die Verlobten mit demselben Messer schneiden und aus dem gleichen Teller essen. Gemeinsam genossene Speisen schufen auch Gemeinschaft mit dem Ueberirdischen. Deshalb wurden die Leichenmähler nicht nur abgehalten, um die Familie zu

versammeln und des Toten zu gedenken; sie verbanden die Hinterbliebenen und schlossen den Toten mit ein. Für ihn hatte man in mancher Gegend bis vor wenigen Jahrzehnten jeweils ein besonderes Gedeck aufgelegt.

Zum Wohl

Eine sympathetische Wirkung erwartete man auch vom Bruderschaftsritus und vom Freundschaftstrinken. In abgeschwächter Form erhielt er sich im Anstossen, bei welchem sich wenigstens die Gläser berühren. Bis ins 18. Jahrhundert hinein gab es einen recht komplizierten Kodex mit ganz bestimmten Formen und Reglementen des Trinkens. Beim Zutrinken wurden allerlei Sprüche gesagt. Zum Aergernis kirchlicher Repräsentanten wurden auch religiöse Motive verwendet und somit enthielt: «Gott schaff in mir ein reines Herz und den rechten Geist giess in meine Eingeweide», lautete ein solcher Spruch. Um die Anwesenden zum Trinken aufzumuntern, sagte der Vortrinker: «de Abt ritte», was sagen wollte, der Abt reite aus und man habe ihm nachzufolgen. Selbst die Gefässe und Trinkbecher waren so beschaffen, dass sie zum Trinken anregten. So hat man etwa aus einem Würfelbecher getrunken und man liebte besonders auch fusellose Gläser, die fortwährend kreisten und immer wieder nachgefüllt wurden. Dieser Trinkkult fand sichtbaren Ausdruck auch in kostbaren



Genügsame Esser. Milchkaffee, Brot und Käse stand lange Zeit als Hauptmenü auf den bäuerlichen Speisezetteln

Dieses Gericht machte Geschichte: Kappler Milchsuppe 1529

Ein Festtag eigener Prägung, in dem viele Bräuche und Sitten wurzeln, war und ist - wo er heute noch stattfindet - der Schlachtag auf dem Bauernhof



Gläsern und grotesken Formen: es gab Trinkgefässe in Hundeform, Buchform, in Form von Stiefeln, Feldmörsern, Kanonen usw. Solche Gefässe sind in städtischem und zünftischem Lebenskreis bezeugt.

Der Speisezettel des Kirchenjahres

Dies heisst keineswegs, dass man auf der Landschaft weniger gern gegessen und getrunken hätte. Die vielen Feste des Kirchenjahres: Fastnacht, Kirchweih, Ostern, Pfingsten, Weihnachten), alle Feste aus dem Kreis des Lebenslaufes: Geburtstag, Taufe, Hochzeit) und schliesslich auch die bäuerlich-ländlichen Feste: Erntefest, Metzgete, Flurumgang, Chästeilete, Alpabfahrt) boten Anlass, sich gemeinsam an Trunk und Speise zu ergötzen. Dazu kamen die Festessen an den Markttagen, am Examen, beim Pfarreinsatz, bei der Zehntenlieferung und bei den Wahlen. Es ist bei allen diesen Zusammenkünften nicht nur gegessen worden, um den Hunger zu stillen, sondern weit darüber hinaus. Dass das Mass nicht eingehalten wurde, erschien verständlich, wenn man an die dauernde Knaptheit und an den immer wiederkehrenden Hunger der damaligen Zeit denkt. Wer während langer Zeit sich nur mit dem Allernötigsten begnügen musste, wollte wieder einmal ausgiebig und ohne Ende tafeln und essen, bis man es - wie sich ein Zeitgenosse ausdrückte - «mit dem Finger erlängen mag».

Festmähler der Fruchtbarkeit und des Anstosses

Viele Festmähler hatten ursprünglich auch den Sinn, durch reichliches Essen die pflanzliche Fruchtbarkeit des kommenden Jahres magisch zu erbeten. So versammelten sich Bauern und Knechte nach der Aussaat beim sogenannten Saat-hasen-Essen. Der Hase galt ebenso wie das Ei von altersher als Sinnbild für die Fruchtbarkeit. In diesem Zusammenhang wäre auch an die Osterbräuche zu erinnern: Der geistlichen wie weltlichen Obrigkeit erschienen solche Bräuche als heidnische Aberglaube. Vor allem waren ihre Festmähler und «Gastereyen» wider, weil sie zu Aufwand und Ueppigkeit

ten Landhäuser in der Nähe der Stadt. Dass selbst Gastmahlzeiten zu Hause, hinter geschlossener Türe, zeitweise verboten waren, mutet in einem Land mit demokratischen Traditionen einigermaßen erstaunlich an. Steckte dahinter Misstrauen der Obrigkeit oder vielmehr Konkurrenzneid und Neid der Wirte? Tatsächlich übten die Wirte einen nicht unbedeutenden Einfluss auf die Gesetzgebung aus. Einer der Mittelpunkte geselligen und politischen Lebens befand sich ja seit jeher im Wirtshaus, und wir wissen, dass mancher Wirt im politischen Leben selber eine führende Rolle gespielt hat.

Eindrücke vom Schweizer Gastgewerbe vor 400 Jahren

Ueber die Zustände in Gasthäusern und Tavernen der alten Schweiz liegen widersprüchliche Angaben vor. Auf der einen Seite berichtete der französische Philosoph Michel de Montaigne, der 1580 unser Land bereiste, dass es in schweizerischen Gaststätten recht vornehm und gesittet zugegangen sei: «Als ich in Basel ankam, liess die Republik mich und Herrn d'Estissac durch einen ihrer Offizianten bewillkommen. Er brachte Wein und hielt, da wir am Tische sassen, eine lange Rede, die ich in Gegenwart vieler Deutscher und Franzosen, mit entblösstem Haupte, gleichfalls weitläufig beantwortete. Der Wirth war beiderseitiger Dolmetscher. Der Wein war sehr gut. Die Häuser in Basel sind mit Gallerien versehen und mit Glasfenstern, die auf die Strasse und in den Hof gehen. In ihren Zimmern, ich meine ihre Esssäle, ist Pracht und Geschmack bewundernswert. In einem jeden dieser sehr wohl ausgeschmückten Säle sind fünf bis sechs mit Bänken besetzte Tische, an welchen sich die Gäste herum setzten. Das kleinste Haus hat drei bis vier solche wohl eingerichtete Esssäle. Sie haben durchgehende vortreffliche Fenster, obwohl es das Ansehen hat, dass sie mehr für das Mittagsbrot, als ihre Wohnung sorgen, denn ihre Schlafkammern sind sehr armselig beschaffen.

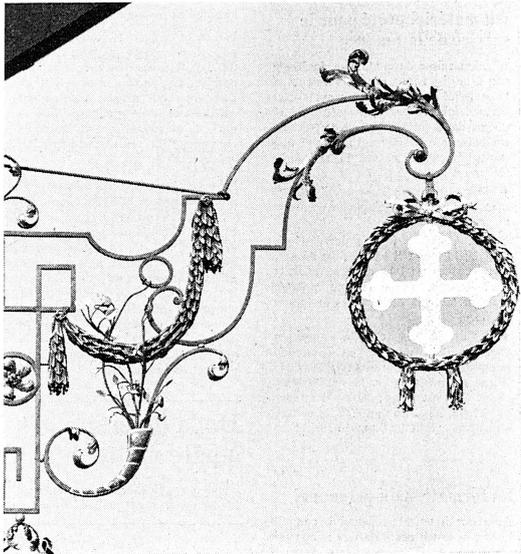
Ihre Fremden bedienen sie schlecht. Ihre Betten sind so sonderlich reizend eben

verlockten und von der anzustrebenden Einfachheit und puritanischen Haltung wegführen. Auch waren sie nicht mit den strengen Forderungen der Reformatoren und ihrer Nachfolger zu vereinbaren. Die Gastereien an einem Sonntag wurden denn auch in den protestantischen Städten bis ins 18. Jahrhundert als eigentliche Sünde betrachtet. So hat noch 1730 der Zürcher Rat empört festgestellt, dass man sich neuerdings am Sonntag zum Mittagessen besuche. Das «Visitemachen» vor und während der Abendpredigten wurde deshalb unter Androhung von schwerer Busse verboten. Um 1780/1790 folgten Mandate, die zugleich die sonntäglichen Gastgebote in den Gasthäusern und die Mahlzeiten in Wirtshäusern und Gesellschaftshäusern verboten. Doch war der Hang zu Geselligkeit und gemeinsamem Essen und Trinken nicht auszurotten. Zu den alten Zünften kamen die französischen Abendgesellschaften, bei welchen die Musik eine grosse Rolle spielte. Als Johann Kaspar Lavater davon hörte, liess er ein Flugblatt drucken, in welchem er die neue Sitte verdammt: «Ich höre eure Konzerte; dieses kriechende Gewasche und gewiss euer Schwänzenang, unsinnige Bürger...» Dem drohenden Appell des Sittenrichters zum Trotz fanden diese Vereinigungen grossen Anklang. Um nicht unter den Augen der strengen Obrigkeit speisen und pokulieren zu müssen, mieteten manche Gesellschaften

nicht. Bettücher und Kopfkissenüberzüge sind, wenn nicht unbekannt, doch selten in diesem Lande. Man tut Jemanden schon eine grosse Ehre an, wenn man einem Fremden ein weisses Leintuch und ein Kissen ohne Ueberzug gibt. Ein schmutziges Federbett vertritt die Stelle einer Matratze. Ihre Bedienten essen mit ihnen an einem Tisch oder an einem becnahbarten. Einer ist zu ihrem Dienste genug. Dieser füllt ihnen ihren Becher oder silbernen Pokal, und setzt ihn gerade vor seine Stelle hin. Wenn der Becher leer ist, so füllt er ihn wieder aus einem grossen Becken. Jeder Gast erhält eine kleine, eigens zusammengelegte Serviette. Ein jeder Schweizer hat sein Messer bei sich, womit er alles anfisst, ohne mit den Händen in die Schüssel zu greifen. Ihre Gerichte tragen sie auf ein Mal auf und bedienen sich dazu eines gewissen Gerüstes, auf dem sie eines auf das andere setzen. Ihre Tafeln sind sehr gross und viereckig, so dass es schwer hält, die Schüsseln in die Mitte hinzusetzen. Der Bediente nimmt sodann diese Schüsseln auf einmal ab und trägt zwei andere auf. Diese Veränderung wird oft sechs bis siebenmal vorgenommen. Denn man fängt nicht eher bei der neuen Schüssel an, bis die vorige heraus ist, dann geht es auf das Obst los. Ein Jeder wirft sodann, einer nach dem andern, seine Assiette in eine dazu auf den Tisch gesetzten geflochtenen Korb, sobald wie man mit dem Fleisshessen fertig geworden. Und hierin beobachten sie genau die

Rangordnung. Wenn der Bediente damit fort ist, so bringt er zwei Schüsseln verschiedener Früchte, die durcheinander vermischt sind, auf den Tisch, die sie zum Braten essen, so wie wir Salat oder gebakenes Obst. Drei bis vier Stunden, wenn es auch nur ganz mittelmässig zugeht, sitzen sie am Tische, sie essen also lange nicht so geschwind, wie wir, dafür schmeckt ihnen aber auch das Essen desto besser.»

Etwas weniger vorteilhaft sieht das Bild aus, welches der Basler J. Bernoulli, der von 1676 bis 1678 in Genf lebte, von der Genfer Hotellerie und vom Genfer Essen entwirft: «Wirtshäuser hat es eine Quantität, so auch Anlass gibt zu dem debauchierten Leben so in Genf fürgeht. Fast in jeder Gassen wird man drei, vier, fünf Schilt antreffen, mit dieser Beyschrift: .etc. etc. bon logis.' Wie die Franzosen überall Säu sind, als halten sie die Statt sehr unsauber; also dass wenn einer sonderlich durch die Allées geht, die Nasen aufzuheben, und des Nachts sich befürchten muss, er werde von oben abgetauft werden. Der Bise haben sie es zu verdanken, dass sie verhindert, dass die Luft nicht inficirt wird. An gutem Wasser haben sie grossen Mangel. Die gemeinen Häuser sind mehr auf die Kommodität als zur Zierlichkeit gebauten. Es geht ein gemeiner steinerner Schnecken von unten bis zu oberst in das Haus. Dieser Schnecken gebrauchen sich unterweilen 12 oder 15 Haushaltungen, deren etwa 3 oder 4



Zu diesem Kreuz pilgerte es sich seit jeher leichter, als zu jenem, dessen «Wirt» schwarze Gewandung tragen

Fotos: Schweizerische Verkehrszentrale

Silber, Kristall, grosse Garderobe, kulinarische Köstlichkeiten - Höhepunkte der Esskultur

teuer und sehr selten. Wein wurde insbesondere in den Rebbaugeländen getrunken. Sodann wurde sehr viel Gärmost konsumiert, und Ende des letzten Jahrhunderts kam schliesslich, nicht zuletzt als Zeitträger in der damals recht mühseligen Fabrikarbeit, der Schnaps auf. Zu einem der Hauptnahrungsmittel gehörte auch das Obst, das in Schmitzen gedörrt oder Brotersatz war, denn Brot war damals noch teuer und galt als Kostbarkeit.

Fünzig Jahre später war der Wandel grösstenteils vollzogen. Milchkaffee mit Rösti wurde zur Hauptnahrung, ja zu einem Nationalgericht. Vor allem die Heimarbeiter, aber auch die Fabrikarbeiter kamen ohne den stimulierenden Kaffee nicht mehr aus, wobei allerdings zu bemerken ist, dass vier Fünftel des Kaffees aus Surrogaten bestanden. Das Obst hat eine Zeitlang noch seine wichtige Funktion beibehalten. Die Eintopfgerichte blieben weiterhin wichtig. So bestand etwa das Leibgericht der Baselbieter aus Kartoffeln, Apfelschnitz und Speck, die im gleichen Topf gekocht wurden. Noch um 1850 verlangte, nach den Aufzeichnungen eines Zeitgenossen, der Vater, dass die Kinder zuerst drei- bis viermal Kartoffeln assen; dann gab es erst ein Stück Brot. In Fehl Jahren wurde das Brot im Kästchen eingesperrt. Fleisch blieb selten. Nur wohlhabende Leute hatten ihre drei Fleischtage (am Sonntag den Braten,



Bei den Zünften wurde immer zünftig gefest. Zunfthaus «Zur Saffran» in Zürich

Das Wahlgeschäft führt die Mamen von Bsatzig im Schanfigg zum währschaffen Zniini zusammen

Die Würste hängen hoch

In seinen Jugenderinnerungen schildert der Zürcher Oberländer Otto Kunz sehr anschaulich, wie er und seine Geschwister einst mit wässrigem Mund vor der Metzgerei standen und «zu den frischglänzenden Stangen Cervelats hinaufblickten, hoffend, dass eine Perle von der Stange ihnen in den Mund falle.» Diese Cervelats sind bezeichnend für die neueren Verhältnisse. Neben die herkömmlichen bäuerlichen Schlachtwürste traten neue Wurstsorten. Allein der Name zeigt, wie sehr der lokale Rahmen gesprangt wurde und das Ferne lockte: Die Horizonte reichen von Wien bis Lyon und von Mailand bis Frankfurt. Der althergebrachte Speck sei verschwunden, meldete eine Zürcher Lokalzeitung 1884, dafür würden in vielen Haushaltungen amerikanische Fleischkonserven gebraucht, und die Mehlspeisen würden je länger je mehr durch Teigwaren ersetzt. Tatsächlich zeigt der Inseratenteil der Zeitungen jener Zeit ein steigendes Angebot an ausländischen Erzeugnissen. Griechische und spanische Weine, Münchner Biere, bulgarische Schürzen und griechische getrocknete Weinbeeren werden etwa angeboten. «Das goldene Zeitalter für Billig-Magazine, für französische und deutsche Waren, für Ausverkäufe, für Reklame, Plakate und anderen Schwindel ist angebrochen», schreiben die Nachrichten vom Zürichsee schon 1885: «wir sind auslandsüchtig geworden.»

Der Weg zurück

Heute, rund 90 Jahre später, ist die Situation wenigstens in dieser Hinsicht keine andere. In jeder Stadt und grösseren Ortschaft gibt es Restaurants mit ausländischen Spezialitäten. Warenhäuser preis importierte Nahrungsmittel und Schleckereien an, chinesische und türkische Küche weitteifer mit spanischen, italienischen und indischen Kollegen um die Gunst des Publikums, und die Hausfrauen versuchen sich in der Herstellung von exotischen Mahlzeiten. Gleichzeitig allerdings erfahren auch die alten Speisen und Rezepte eine Aufwertung: aus volkstümlichen und zum Teil alpinen Nahrungsmitteln werden Spezialitäten; Walliser- oder Bündnerfleisch sind ebenso geschätzt wie Raclette oder Fondue. Dazu sind indessen einige Tendenzen und Eigentümlichkeiten gekommen, welche unsere Vorfahren nicht kannten. Nach amerikanischem Muster wurde der Typ des Quick Lunch und der Snack Bar geschaffen. Die Ernährung richtet sich immer mehr nach wissenschaftlichen Prinzipien. Eine allgemeine Abkehr vom Lokalbedingten zu Gunsten einer ausgeglicheneren, nivellierten Zivilisation ist das Resultat: Die Selbstversorgung ist, mit Ausnahme einiger begrenzter, bäuerlicher Kreise, aufgegeben worden, und Mangel sowie Hunger sind durch Ueberfluss und den Kampf nicht für, sondern gegen die Kalorien abgedöst worden. Neuerdings hat sich ein Zug zur Primitivierung eingestellt. Es wird in der Küche rasch verpflegt, statt im Wohnzimmer ruhig gegessen. Fertigmahlzeiten ersetzen das einst mit Liebe zubereitete gemeinsame Mahl. Als Gegengewicht zu verfeinerten Esssitzen und zur technischen Zivilisation ist man zum Braten von Fleisch und Würsten am offenen Feuer zurückgekehrt. Ansätze zu gemeinschaftlichem Essen (Fondue) sind jedoch unverkennbar. Offenbar haben die Menschen der industrialisierenden Gesellschaft die gemeinschaftsbildende Kraft des Mahles neu entdeckt. Vielleicht werden wir eines Tages wieder ganz allgemein erkennen - dass unsere Vorfahren genau wussten - dass Essen und Trinken Bestandteile der Kultur sind, und nicht nur zum Leiblichen, sondern auch zum seelischen Wohlbefinden Wesentliches beitragen.



auf einem Etage wohnen. Sonsten geht es säuslich darin her. Da weiss man nichts von Büffetten, von Gemälden, von Lustsälen, von Leuchtern, von Brittlein und an den Treppen, die Schuh abzuwischen. An dem Tisch darf man wol die abgenagten Bein über die Achsel mitten in die Stuben werfen. Sonsten gebraucht man insgemein hier wie auch in ganz Frankreich, keiner Oefen. Man wärmt sich bei dem Küchenfeuer, dass einem vorn die Füsse braten, indem hinten der Rücken vor Frost gestabtet. Die Wand sei nicht getäfelt, sondern zeigen entweder die blossen Mauren, oder seind tapaziert. Man hat keine Federbetten, sondern blosse Madrazen.»

ten einen mit mancherlei Confituren besetzten Nachtschiff findet.» Nach der Französischen Revolution tauchten auch Milch- und Kaffeehäuser auf, die das Recht erhielten, den Gästen Küchli vorzusetzen. In Nidwalden erliess der Landrat am 19. Februar 1824 eine Verordnung, nach welcher die Wirtsleute, welche nebst Getränken nur Brot und Käse verabreichten, mindestens zwei Gastbetten zu stellen hätten. Solche aber, die eigentliche Mahlzeiten abgaben, hatten über vier Betten zu verfügen: «Die Gemeinderäthe sollen nachsehen, ob die gehörige Anzahl Betten und in welcher Ordnung und Reinlichkeit vorhanden seien.»

Das tägliche Brot

Inzwischen hatten sich - nicht zuletzt als Folge des Fremdenverkehrs und der aufkommenden Industrie - die Ess- und Tischgewohnheiten der einheimischen Bevölkerung geändert. Noch zu Beginn des letzten Jahrhunderts wurden die drei Hauptmahlzeiten in der Küche eingenommen. Die meisten Speisen ass man aus gemeinsamer Schüssel; der Speisezettel war wenig abwechslungsreich. Je nach Region gab es zum Morgenessen Habermus oder Mehlsuppe (Ackerbaugelände) oder aber Mehlsuppe sowie Zigersüffi (Hirtengebiet). Auf den Mittagstisch kamen Rüben, Kraut, Milch- und Mehlspeisen, sowie seit 1780 vor allem Kartoffel- und in gewissen Regionen auch Maisspeisen. Fleisch war



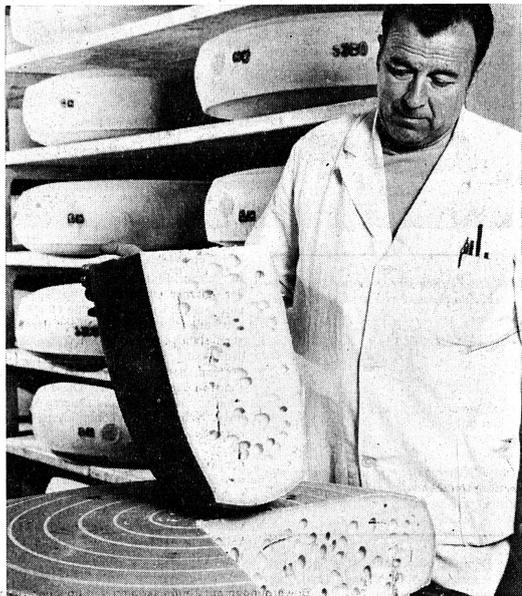
Die französische Verfeinerung

Solche Stimmen verschwinden im 18. und 19. Jahrhundert allmählich. Verschiedene Reisende äussern sich vielmehr lobend über die schweizerische Küche in der Westschweiz. Aber auch in Bern, Basel und Zürich sei, so meinte ein zeitgenössischer Betrachter, die französische Küche heimisch geworden. Um 1729 waren «in der Nord- und Westschweiz überall gute Wirtshäuser zu treffen, wo Forellen, Karpfen, Rind- und Kalbfleisch, Hühner, Tauben, Butter, Käse, Aepfel, Pfirsiche, Rüben und Zuckerbrot billig zu haben waren.» Der deutsche Reiseschriftsteller Meiners notiert um 1800, «dass man selbst in schweizerischen Dorfwirtschaft-

La vente du fromage au restaurant

L'industrie suisse du fromage en faveur d'une meilleure promotion de ses produits dans l'hôtellerie

Nous avons souvent relevé ici-même les vertus de l'une de nos meilleures attractions culinaires helvétiques: le fromage. Pourtant, nombreux sont les hôteliers et restaurateurs qui ne font pas suffisamment appel à lui pour répondre aux goûts de leur clientèle. Grâce à la collaboration de l'Union suisse du commerce de fromage SA, nous publions ci-après une série d'informations utiles, de nature à le inciter à développer, au sein de leur établissement, la promotion, la vente et la consommation de ce produit-roi, tant auprès de la clientèle suisse que de la clientèle étrangère.



«L'intuition est une bonne chose – mais il vaut mieux établir un programme.» C'est l'avis d'une revue spécialisée allemande qui évoque le matériel de publicité que les fabricants de denrées alimentaires mettent à la disposition de leur clientèle. L'Union suisse du commerce de fromage en donne l'exemple. Elle a créé un matériel publicitaire et décoratif moderne et attractif. Il est spécialement destiné à l'hôtellerie.

te spéciale de ces plats. Des grands tableaux muraux, de 53 x 70 cm, illustrent des mets au fromage photographiés en couleurs, ou dessinés avec une pointe d'humour.

Il existe également des rotaires assortis aux tableaux muraux. Ils rendent la décoration vivante parce que le moindre souffle d'air les mets en mouvement.

Les affiches, cartonnées, de 40 x 80 cm sont visibles de loin. Il en existe également d'un format plus petit qui peuvent être suspendues dans le restaurant. Naturellement, elles sont en couleurs. Une attention particulière sera vouée à la composition de la carte. Il est rappelé que l'Union suisse du commerce de fromage tient à disposition des images autocollantes en couleurs qui illustrent des mets séduisants. Ces images sont disponibles isolées ou en feuilles de dix sujets différents.

Les semaines de spécialités fromagères

Les principales attractions d'une semaine du fromage suisse sont la fondue, la raclette, le fromage à rebibes et le plateau de fromages. Chaque établissement devra décider lui-même, s'il veut créer une car-

Du matériel prêté pour le service de la fondue

L'Union suisse du commerce de fromage met à la disposition des restaurateurs tout le matériel dont ils peuvent avoir exceptionnellement besoin pour servir la fondue à de nombreux convives (réchauds, caquelons, fourchettes). Elle prête même des fours à raclette. Seul le transport du retour est à payer!

● Pour être sûr de l'obtenir, il est fortement conseillé de commander ce matériel un mois à l'avance.

● Ce matériel est à retourner dès le lendemain du repas. Il est possible de garder les ustensiles un jour ou deux et, exceptionnellement, selon entente préalable, pendant toute la durée des semaines fromagères.

● Les ustensiles sont mis à disposition à une condition que chacun comprendra aisément: les caquelons ne tolèrent que du fromage suisse pour fondues et les fours à raclette ont horreur des produits étrangers de substitution... Le mot d'ordre est clair: Utilisez du véritable fromage suisse!

La formation du personnel

Apprenez à votre personnel à connaître les fromages; il ne saura que mieux faire apprécier votre plateau. L'Union suisse du commerce de fromage met à disposition des hôteliers un matériel d'instruction des plus modernes.

C'est ainsi qu'ils peuvent recevoir, en prêt, un appareil audio-visuel qui présente les principales catégories et sortes de fromages, montre comment les conserver et les servir, comment les couper et les utiliser en cuisine.

Un petit livre dispense une foule d'informations précieuses. Ce «cours sans professeur» se déroule de la façon suivante: pendant la lecture du livre, il faut répondre à chaque page et par écrit à des questions simples. Le plaisir de cet exercice est surprenant. En une heure au plus, la leçon est terminée et l'on est étonné de la quantité de choses apprises!

Les spécialistes de l'Union suisse du commerce de fromage ont d'ailleurs utilisé ces auxiliaires modernisés de l'enseignement pour de nombreux cours destinés aux cafetiers, à l'école des arts et métiers, aux écoles hôtelières et aux centres saisonniers de perfectionnement. Saviez-vous que l'Union suisse du commerce de fromage contribue à former ainsi, chaque année, environ 2500 futurs employés d'hôtel?

La rationalisation à la cuisine

Fromage et micro-ondes

Hôtels et restaurants ont adopté le four à micro-ondes aussi naturellement que jadis les légumes en boîtes et les réfrigérateurs. Le four à micro-ondes est idéal pour préparer les croûtes au fromage. En voici une recette simple: retourner du pain grillé dans du vin blanc, poser sur chaque tranche une lamelle de fromage de 2-3 mm d'épaisseur, passer le tout dans le four à micro-ondes jusqu'à ce que le fromage fonde.

Croûtes au fromage et fantaisie

Placer, entre pain et fromage: des champignons éteints; du jambon; des rondelles de tomates; des tranches d'ananas; des moitiés de poires pelées; des moitiés d'abricots; des pêches; une cuillerée de pépéron; une garniture faite d'œufs durs, de mayonnaise et de jambon débité en cubes; des tranches de lard grillées, etc., etc.

En outre, les spécialités à la carte dont la préparation demande beaucoup de travail, se prêtent à merveille à la congélation. Elles se réchauffent en quelques secondes dans un four à micro-ondes. A leur sortie du four, les gratins sont passés encore brièvement sous la salamandre pour doré leur surface. Ainsi donc, les lasagne, gnocchi, ramequins, gratins dauphinois, soupe aux oignons à la Parisienne et autres délices sont autant de mets-éclairs que chacun, même le personnel auxiliaire, peut terminer rapidement et sans peine.



De la diversité des fromages suisses à pâte molle

L'Union centrale des producteurs suisses de lait a lancé récemment une campagne en faveur des fromages suisses à pâte molle.

En effet, tout nous incite à nous familiariser, voire à nous lier d'amitié avec les fromages suisses à pâte molle: tilsit à la crème, tomme suisse, camembert suisse et camembert à la crème, brie suisse, munster suisse gras, reblochon suisse. Ils sont en effet non seulement offerts à des prix réduits, mais font encore l'objet de dégustations permanentes dans les grands magasins d'alimentation et chez les marchands de fromages.

Un assortiment à vrai dire alléchant que celui des fromages à pâte molle made in Switzerland étalés devant nous. Ces variétés – françaises d'origine pour la plupart – ont su tirer le meilleur parti de notre situation spécifique, de notre climat, de notre lait d'une excellente qualité et de plus soumis à des contrôles sévères. Or ces fromages à pâte molle – fabriqués dans le pays selon des recettes suisses et qui ne voyagent pas loin – ont l'avantage d'être offerts aux consommateurs dans un état de fraîcheur garantie.

Pour s'assurer, lors d'un prochain ravitaillement, qu'il s'agit bien de fromages à pâte molle suisses, il suffit à chacun de chercher le label de qualité distribué par la Société coopérative suisse pour la fabrication et la mise en valeur des fromages à pâte molle et mi-dure et par la Centrale de propagande de l'industrie laitière suisse.

Camembert suisse

Le fromage à moisissure blanche le plus connu chez nous – la Normandie ayant, comme il se doit, fourni sa recette originale. Un rien plus doux que le brie, d'un arôme aimable dans sa phase jeune, il s'impose et se corse en mûrissant. On le reconnaît facilement à sa croûte à moisissure blanche un peu compacte.

Camembert à la crème

Un fromage double-crème apparenté au camembert suisse. Sa pâte délicate, onctueuse et sa saveur pleine en font un raffinement gastronomique.

Tomme suisse

C'est au Pays de Vaud que nous devons ce fromage à moisissure blanche. Les minuscules meules pesant dans les 100 g sont revêtues d'un léger «pelage» blanc. Quoique serrée, sa pâte est souple et tendre sous la lame du couteau. Même à un degré avancé, la tomme garde une saveur subtile et discrète.

Reblochon suisse

Le plus doux des fromages suisses à croûte lavée – d'où son succès aussi auprès des enfants. Sa pâte délicate devient fondante quand il est mûr. Quant à sa croûte d'un joli rouge-doré, on la racle soigneusement avec le dos d'une lame de couteau avant de servir.

Munster suisse

C'est le «gaillard» des fromages à croûte lavée. A l'inverse du reblochon suisse, il prend du corps et quelque hardiesse avec l'âge.

Tilsit à la crème

Une spécialité de quelques fromageries suisses – caractérisée par une croûte rouge-or. Sans être coulante, sa pâte mi-dure se fait tendre sous la lame du couteau. Les connaisseurs en apprécient la saveur vigoureuse, relevée.

Fromagégologie

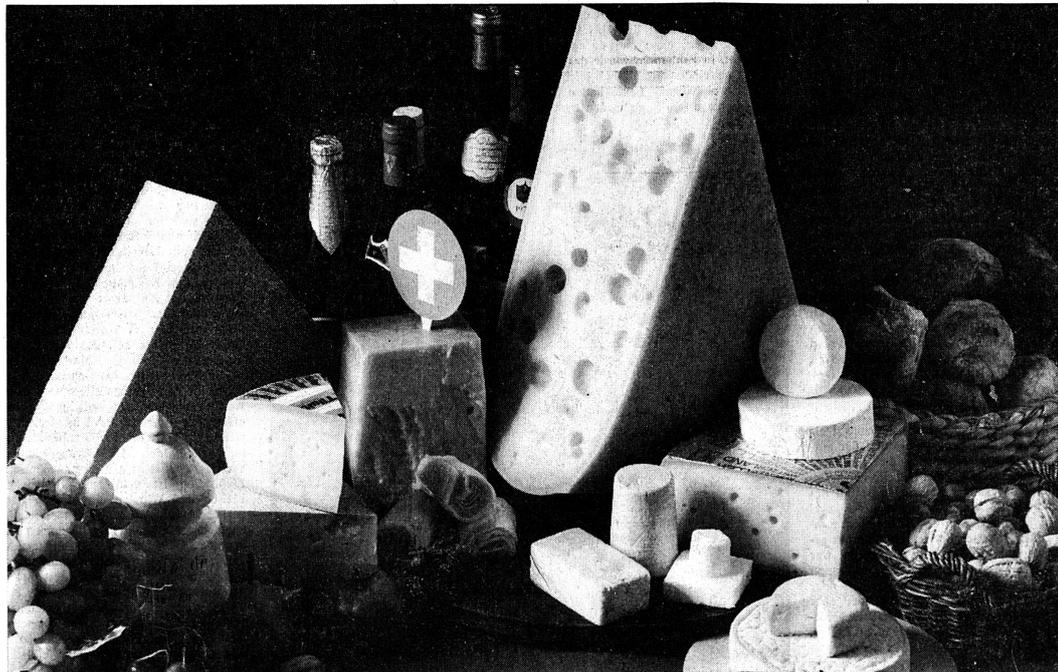
Brie suisse

Un fromage à croûte fleurie d'un caractère distingué. Sa pâte est molle, moelleuse, de teinte beurre frais. Discret quand il est jeune, il prend un certain piquant en mûrissant – pour le plaisir du gourmet qui apprécie alors un léger chatouillement au palais. C'est le plus coulant des fromages à moisissure blanche.

Plus de 10 kg de fromage par tête d'habitant

La statistique laitière du rapport de gestion de l'Union suisse du commerce de fromage fait apparaître que quelque 67 400 tonnes de fromage ont été vendues en Suisse en 1972. En se basant sur une population résidente légèrement supérieure à celle de l'an passé (6,47 millions), cela donne une consommation moyenne de 10,42 kg de fromage par tête d'habitant: c'est la première fois que la limite des 10 kg par habitant, également très élevée sur le plan international, est dépassée.

Ce sont toutefois les fromages importés qui bénéficient de cette évolution: la part prise par ces fromages sur l'ensemble de la consommation fromagère a passé de 29,8 à 30,7 pour cent en l'espace d'un an, alors que les fromages de table indigènes retombaient de 70,2 à 69,3 pour cent en dépit d'un accroissement quantitatif de 6,94 à 7,22 kg par habitant. Cette évolution touche au tout premier chef le gruyère et le sbrinz, leurs parts respectives à la consommation globale retombant de 20,8 à 20,2 pour cent et de 2,9 à 2,8 pour cent. En revanche, la position de l'emmental s'est quelque peu affermie: elle passe de 12,8 pour cent en 1971/72, à 13,2 pour cent pour l'exercice écoulé. La consommation de fromage indigène par tête d'habitant représente 7,22 kg, soit 69,3 pour cent.



Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr



Für kommende Sommersaison (April bis November) suchen wir:

Chef de service

Gutem Chef de rang mit Sprachkenntnissen bietet sich eine ausgezeichnete

AUFSTIEGSMÖGLICHKEIT!

Eigenes Personalhaus.
Saisonbewilligung erhältlich.

Anfragen oder Offerten zu richten an:
R. Wismer
Hotel Sonnenberg, 8032 Zürich
Telefon (01) 47 00 47

2606



Important Night-Club de Genève cherche

barmails

expérimentées.

Engagement immédiat, très bon salaire.

Prière téléphoner tous les jours de 15.00 à 18.00 h:
(022) 32 99 00.

2686



Hotel Schweizerhof, St. Moritz Restaurant Acla

Erstklasshaus im Zentrum von St. Moritz
150 Betten

Für die kommende Sommersaison, anfangs Juni bis Mitte Oktober, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

- Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine
- Service: **tüchtige Serviertöchter und**
Restaurationskellner
(mit Englischkenntnissen)
Buffetochter
(Mithilfe an der Bar und im Service)

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen.
Hotel Schweizerhof, 7500 St. Moritz,
Telefon (082) 3 35 56.

2454

Hotel Meister, Lugano

sucht per 1. 4. 1974 für lange Sommersaison bis 31. Oktober

- Chefs de partie**
Commis de cuisine
Chef de rang
Demi-chef de rang

Eilofferten mit Zeugniskopien und Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an:

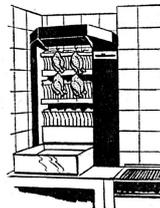
Peter Müller, Hotel Meister, 6902 Lugano-Paradiso, Telefon (091) 54 14 12

2541



Hotel Basilea, Zürich

sucht per 15. März 1974 oder nach Vereinbarung



Réceptionist Réceptionistin

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.
Direktion Hotel Basilea, 8001 Zürich,
Zähringer 25, Telefon (01) 47 42 50.

2476

Hôtel Pavillon Restaurant de la Gare 1800 Vevey Lac Léman

Nous cherchons pour date à convenir

1ère dame de buffet

Place stable à l'année pour personne de confiance.

Prière de faire des offres détaillées à la direction:
Monsieur N. Ming ou renseignements par téléphone
à partir du 18 mars, téléphone (021) 51 11 62.

2542



Hotel und Kurhaus 7062 Bad Passugg bei Chur

sucht für die Sommersaison 1974

Eintritt per Ende Mai:

- Sekretärin**
(auch Anfängerin)
Portier/Hausbursche
Chefs und Commis de rang
Saal- und Serviertöchter
Buffetochter
Chefs de partie
Commis de cuisine
Diätassistentin
Economatgouvernante
Officegouvernante
Kaffeeköchinnen
Glätterin
Lingeriemädchen
Wäscher(in)
Bademeisterin
Fangodame

Bei Zufriedenheit kann lange Wintersaison im Hotel Chantarella, 7500 St. Moritz, zugesichert werden.

Bewerbungen mit Zeugniskopien und üblichen Unterlagen sind an die Direktion, Max Maurer, zu richten.

2340

Motel-Restaurant Luna Bar La Cabanne 3812 Wilderswil bei Interlaken

sucht auf Frühjahr 1974

- Chef de service**
Küchenchef/Stellvertreter
Koch
Buffetochter

Offerten an Fritz Amacher, Telefon (036) 22 84 14.

2390

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 Berne

hier abtrennen

Name Nom Cognome Apellidos Name	Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name	Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth
Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address		Telefon Téléphone Telefono 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 Desire 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	

**Saloon-Bar
Corner-House-Pub
Schaffhausen**

sucht per 1. April oder nach Uebereinkunft

Barmaid

für den Tagesbetrieb

Barmaid

für den Abendbetrieb
(eventuell tüchtige Serviertochter)

Geregelt Freizeitle, eventuell Zimmer im Hause,
hoher prozentualer Lohn oder Fixlohn.

Bitte um Offerten oder Telefon (053) 4 55 55, Osky
Fischbach.

2675

Tessin



Gesucht in neu renoviertes Hotel und Speiserestaurant an sehr schöner Lage, ob dem Lago Maggiore:

**Serviertöchter
Küchenbursche
oder -tochter
Tochter für Zimmer
und Lingerie
Buffettochter**

Auf Wunsch Kost und Logis im Hause. Schichtbetrieb.
Eintritt: März, April oder nach Vereinbarung.

Offerten sind erbeten an:
Familie Hugo Schnarwiler-Hess

Hotel della Posta, 6605 Locarno-Monti
Telefon (093) 31 13 12.

P 24-17585

Wer möchte in Zermatt in regem Restaurationsbetrieb eine Jahresstelle als

Kellner od. Serviertochter ?

Offerte bitte unter Chiffre 2668 an Hotel-Revue,
3001 Bern.

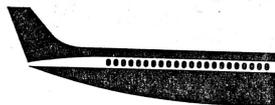
Gesucht ab sofort oder nach Uebereinkunft

Anfangssekretärin

**Hotel garni Dufour
3920 Zermatt**

Telefon (028) 7 74 21.

2671



Gesucht in Erstklasshotel in Zürich:

Koch

per sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an
K. Wunderlin, Direktor,

Hotel Coronado

Schaffhauserstrasse 137

8057 Zürich

Telefon (01) 28 95 90.

2657

Hôtel du Lac, 1296 Coppet

cherche pour sa pâtisserie:

chef de rang

expérimenté, âge souhaité 25 à 28 ans.
Connaissances: français/anglais/allemand indispensables.

**demi-chef et
commis de rang**

Entrée en service 15 mars ou à convenir.

Salaires garantis, nourri, possibilité de logement.

Téléphone Direction: (022) 76 15 21.

2623

**Aussendienstaufgabe für
einen erfahrenen
Hotelfachmann**

Verkauf

von hochwertigen Sweda-Restaurant-Registrierkassen und Hotelbuchungsmaterialien.

Wir

suchen nicht den «geborenen» Verkäufer, sondern profilierte Mitarbeiter, die durch Geschick und Ausdauer Sweda-Abrechnungssysteme erfolgreich verkaufen können.

Dafür

bieten wir Ihnen ein entsprechendes Einkommen, Verkaufsunterstützung sowie laufende Schulung und Weiterbildung.

Sie

müssen kontaktfreudig sein, gute Umgangsformen besitzen und sicher auftreten.

Wenn

Sie sich für diese Aufgabe interessieren, so rufen Sie bitte unseren Verkaufsleiter, Herrn Marcel Johann, an. Telefon Geschäft (01) 47 96 00, privat (041) 45 12 38.



Litton

Litton Business Systems
Sweda-Registrierkassen und Terminals

Mosser 9960902



**Meiler's garni Hotel
Hotel-Restaurant
7017 Flims-Dorf**

Mit Eintritt auf Mitte/Ende Mai oder nach Uebereinkunft suchen wir in Jahresstelle initiativen und selbstständigen

Küchenchef

für unsere bekannte Küche

Auf Stellenantritt haben wir unsere Küche neu umgebaut.

Für verheiratete Bewerber kann eine Wohnung besorgt werden.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an
G. Meiler, Meiler's Garni Hotel, Hotel-Restaurant, 7017 Flims-Dorf.

2664

**Holiday Inn®
and MÖVENPICK**

Das erste Jahr seit der Eröffnung unseres Hotels ist vorbei. Nun sind wir bekannt!

Wenn Sie Freude an einem lebhaften und manchmal sogar turbulenten Hotelbetrieb haben, dann überlegen Sie nicht lange, melden Sie sich und helfen Sie uns, unsere internationalen Gäste noch mehr zu verwöhnen. Wir suchen

- Chefbuchhalter**
- Frontoffice-Hostess**
- Telefonistin**
(PTT-Lehre)
- Etagenhostess**
(Anfangsgouvernante)
- Chief-Steward**
- Oberkellner Bankett**
- Barman**
- Pub-Hostess**
- Service-Hostess**
- Service-Steward**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**

Als Mitglied der grössten Hotelkette der Welt und zugleich Mitglied des bekanntesten Restaurant-Unternehmens der Schweiz bietet Ihnen unser Hotel vielseitige Weiterbildungsmöglichkeiten. Alle unsere Mitarbeiter haben geregelte Arbeitszeit. Ausserdem finden Sie bei uns vorbildliche Sozialleistungen und selbstverständlich hohe Entlohnung.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie ganz einfach an. Wir geben Ihnen gerne ganz unverbindliche Auskunft.



Holiday Inn and Mövenpick

Elisabeth Messerli, Personalchef
Walter-Mittelholzer-Strasse 8
8152 Opfikon-Glattbrugg
Telefon 810 43 26

P 44-61

Hotel Rosenberg in Zug

sucht

Zimmermädchen

und

Haus- und Frühstücksköchin

eventuell Anfängerin

Beste Möglichkeit eine gutbürgerliche Küche zu erlernen.

Tournante evtl. Praktikantin

mit etwas Sprachkenntnissen in Englisch und Französisch. Für Ablösungen in Büro, Frühstücksservice, eventuell Kochen. Sehr abwechslungsreicher Job.

Hausbursche

Sehr gute Löhne, angenehme Arbeitszeiten, zeitgemässe Unterkunft.

Telefon (042) 21 43 43.

2647



**HOTEL BAUR AU LAC
ZÜRICH**

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Küche:
(5-Tage-Woche) **Chef entremetier
Chef rôtisseur
II. Chef tournant
Commis de cuisine**

**Economat/
Office:** **I. Economatgouvernante
Casserolier
Officebursche**

Lingerie: **Maschinenwäscher
Lingeriemädchen**

Kontrollbüro: **Büropraktikant**

Etage: **Etägennportier
Zimmermädchen**

Für Ausländer nur wenn mit Permis «B» oder «C».

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

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

HOTEL BAUR AU LAC

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

2651

**Hotel-Restaurant
Engadinerhof
7504 Pontresina**

sucht für Sommersaison 1974

- Restaurationskellner
oder -tochter**
- Saalkellner oder
-töchter**
- Economat-Gouvernante**
- Entremetier**
- Commis de cuisine**
- Chasseur**
- Zimmermädchen**

Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an

Familie Heinrich, Hotel Engadinerhof, 7504 Pontresina.

2659



Hotel Cristallo

Piazza Cloccharo 9

6900 Lugano

sucht für Ende März/anfangs April

2. Sekretärin

(sprachenkundig)

Offerten an die Direktion erbeten.

2669

Wir suchen für ein einfacheres Hotel mit öffentlichem Restaurant

Familienbetrieb

In Basel, einen

Geranten

der bereit ist, diesen Betrieb in Zusammenarbeit mit der Besitzerin zu führen. Bewerbungen von Gerantinnen und Ehepaaren sind auch erwünscht.

Die spätere Übernahme dieses Betriebes in Pacht ist nach voller Einführung möglich.

Ehrliche, tüchtige und zu allen Arbeiten im Hotel- und Restaurantbetrieb einsatzbereite Fachleute, die mindestens die deutsche, englische und französische Sprache beherrschen, sind gebeten, ihre handschriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und der Angabe der Gehaltsansprüche an die

Direktion der Treuhandstelle SHV AG

18, rue de la Gare

1820 Montreux

zu richten.

2536

Wir suchen für Sommersaison, 15. Mai bis Ende Oktober

1 Köchin

1 Kochgehilfe

1 Konditor

1 Restaurationstochter

1 Saaltochter

1 Zimmermädchen

1 Officetochter

1 Küchen- oder

Hausbursche

Offerten sind zu richten an

Hotel Alpenblick, Wildhaus

Telefon (074) 5 13 43.

2444

Gesucht, auf 1. Mai oder nach Uebereinkunft nach Celerina bei St. Moritz in Jahres- oder Saisonstelle

Köchin

Serviertochter

Hausmädchen

Offerten erbeten an:

I. Barmettler

**Hotel-Restaurant «Arturo»
7505 Celerina**

Telefon (082) 3 66 85.

2427



**Möchten Sie Besuchern
unseres Unternehmens die
erste Kontaktnahme
erleichtern?**

Wir suchen im Verwaltungsgebäude unseres Werkes Winterthur, wo täglich viele Besucher angemeldet sind, einen aufgeschlossenen

Portier

mit angenehmen Umgangsformen.

Wenn Sie Auskünfte auch fremdsprachig erteilen könnten, wäre das ein Vorteil (ist jedoch keine Bedingung).

Dürfen wir Ihre telefonische oder schriftliche Kontaktnahme mit unserem Herrn Meier, Personalbüro, Telefon (052) 81 11 22, intern 3625, erwarten?

Gebrüder Sulzer, Aktiengesellschaft, 8401 Winterthur.

8889

P 41-225/8889

**Grand Hotel Kronenhof
Pontresina**

sucht in Jahresstelle auf das kommende Frühjahr

Aide-patron

Als idealen Bewerber stellen wir uns einen erfahrenen, sprachkundigen Schweizer mit Berufserfahrung vor.

Bitte richten Sie Ihre ausführliche Bewerbung an die Direktion, L. Gredig-Laporte.

2741

Hotel Bernasconi, 7500 St. Moritz

sucht in Saison- oder Jahresstelle:

Réceptionssekretärin

Büropraktikantin

Etagenportier

Restaurationstochter

Chef de partie (Tournant)

Lingeriemädchen

Wir bieten gute Entlohnung nebst freier Kost und Logis im Hause. Eintritt 25. Mai 1974.

Offerten mit Foto, Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen usw. sind erbeten an die Direktion, Hotel Bernasconi, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 33 75.

2782

**Hotel Engadinerhof
7550 Scuol**

Engadin - Erstklasshotel mit 130 Betten - Telefon (084) 9 14 41

sucht ab anfangs Mai 1974 bestausgewiesenen

Küchenchef

für die Führung einer Brigade von 5-6 Köchen.

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten möchten, wenn Sie Menüplanung und Berechnung beherrschen, wenn Sie auch mit der Diätküche vertraut sind, so senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Sie könnten im schönen Unterengadin Winter und Sommer (zirka 9 Monate) Ihre vielseitige Tätigkeit ausüben und doch in Jahresstelle honoriert werden.

Offerten sind zu richten an:
Direktion Hotel Engadinerhof, 7550 Bad Scuol

2538

adelboden

Verkehrsbüro Adelboden

Wir suchen per 1. Mai 1974 oder nach Uebereinkunft eine

Sekretärin

(Schweizerin)

für eine abwechslungsreiche, weitgehend selbständige Tätigkeit. Erforderlich sind gute Englisch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift.

Die üblichen Bewerbungsunterlagen mit Foto sind zu senden an Herrn Dr. Fred Rubi, Verkehrsdirektor, 3715 Adelboden.

P 05-12900

*cadre unique
aubord du lac*

Cherché dès le 1er avril 1974 ou à convenir

Cuisine:
expérimentés
chef de notre cuisine snack
(évent. un bon commis)
commis de garde

Service:
chef garde-manger
chefs de rang

Faire offres détaillées, avec références et photographies à la direction. 2527

la Voile d'Or

Vidly-Lausanne-tél. 27.80.11
grand parking à deux pas

**Hotel-Restaurant Urnerhof
6454 Flüelen/
Vierwaldstättersee**

sucht mit Eintritt April/Mai bis Oktober

Garde-manger
Commis de cuisine
**Restaurationskellner/
-töchter**
Barmaid
(Anfängerin)
Buffetochter

Offerten bitte an:
Familie Sigrist, Telefon (044) 2 18 35

2783



**schinzen
hof
horgen**

Junger Betrieb sucht junge Leute!

**1 Restaurationskellner oder
Restaurationstochter**

Bitte rufen Sie unseren Herrn Heeb an, Telefon (01) 725 27 05.

2595

**Hôtel-rôtisserie
«Relais du Vieux Moulin»
1751 Corserey/Fribourg**

cherche pour tout de suite:

cuisinier
commis de cuisine
commis de rang
sommelier
secrétaire/aide de patron

Places stables à l'année, bien rétribuées.

Faire offres avec copies de certificats et photo à
VIMOCO SA, Pérolles 34, 1700 Fribourg.

2567

**mothotel
sommerau
chur**

Emserstr. Tel. 081 22 55 45



sucht für sofort für die Dancing-Bar attraktive, jüngere, gutausgewiesene

Barmaid

Spitzenlohn, angenehme Arbeitszeit.

Eilofferten bitte an:
Direktor I. Seiler
Telefon (081) 22 55 45

2594

**Hotel Continental
«Conti Corner»**

**Hotel du Parc
«Locanda Ticinese»**

Für unsere Restaurants suchen wir auf 15. März bzw. 15. April 1974

Köche
Serviertochter
Zimmermädchen
Tournant Office
Sekretärin

Wir bieten:
- gutes Salär
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- angenehme Zusammenarbeit in jungem Team.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.
Hotel Continental, Morgartenstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon (041) 22 15 68
Hr. Witz oder Hr. Pedrazzetti.

OFA 62.268.006



Hotel Rosatsch
7504 Pontresina

Telefon (082) 6 63 51

Wir sind:
ein Mittelklassehotel mit 70 Betten und zwei Restaurants / ein junges, dynamisches Team.

Wir suchen:
für die Sommersaison (Eintritt zirka 10. Juni oder zirka 5. Juli)

Sekretärin
(Sprachkenntnisse Deutsch, Französisch und Englisch)

Hilfsgouvernante
(als «rechte Hand» der Gouvernante)

Saucier
Entremetier
Garde-manger
Kochlehrling

Saaltöchter
Restaurationstöchter
(Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch, Englisch und wenn möglich Italienisch erwünscht)

Barmaid
(für Hotelbar)

Zimmermädchen

Lingeriemädchen

Mädchen
für Kaffeeküche und Saaloffice

Hausburschen
(mit Führerschein wenn möglich)

Küchenburschen

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

2714

Parkhotel Bellevue
Lenk im Berner Oberland

(Renommierter Zweisaisonbetrieb) sucht auf die Sommersaison

Gouvernante/
Aide-patronne

Büro: **Sekretärin (Sekretär)**
NCR, mit sämtlichen Büroarbeiten vertraut, eventuell Jahresstelle (Vertrauensposten)

Küche: **Saucier**
Patissier
Commis de cuisine

Saal: **Oberkellner**
Chef de rang
Kellner

Bar: **Buffetdame**
Buffettochter
Kellner/Tournant
(Bar/Saal)

Gutes Arbeitsklima und zeitgemässe Löhne werden zugesichert.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Angaben der Lohnansprüche an den Besitzer S. Perrollaz, Telefon (030) 3 17 61.

2706

Neueröffnung (zirka 10. April 1974)

Haben Sie Lust in einem renovierten, in rustikalem Stil gebauten Lokal ein junges Team zu komplettieren?

In unserem rationellen Betrieb (nur Tellerservice) in zentraler Lage wird es Ihnen bestimmt gefallen. (Eine freundliche und aufmerksame Bedienung wird auch entsprechend honoriert!)

Wir suchen noch:

junge Serviertöchter
eventuell Anfängerinnen

Barmaid

Hilfskoch
der selbständig arbeiten möchte

Hausbursche oder
-mädchen

Telefonieren Sie uns von 10-12 und 14-16 Uhr. (Hr. Ingold)

Restaurant Schmiedstube

8640 Rapperswil, Telefon (055) 27 16 10.

2715



Möchten Sie

- moderne Arbeitszeiten
- freundliche Arbeitsplätze
- spezielle Zulagen für unregelmässigen Dienst
- Zulagen für Sonntags- und Nachtdienst
- neuzzeitliche Sozialleistungen (z.B. gut ausgebaute Pensionskasse)
- Flugvergünstigungen
- usw.

Dann

melden Sie sich unverbindlich bei uns. Wir suchen auf den internationalen Flughafen Zürich für unsere Flugküche

Köche

(2 Jahre Berufserfahrung nach abgeschlossener Lehre erwünscht)

sowie

männliche Hilfskräfte

für allgemeine Küchenarbeiten und zur Bedienung moderner Topfwaschanlagen.

Möchten Sie nur eine

Saison (April bis Ende Oktober)

oder das ganze Jahr

bei der Swissair arbeiten? Beides ist möglich.

Bitte ausschneiden und einsenden an: SWISSAIR, PBI, 8058 Zürich. Ich interessiere mich für eine Anstellung in der Flugküche in Kloten und möchte deshalb unverbindlich an einer Betriebsbesichtigung teilnehmen.

Name: _____ Vorname: _____

Strasse, Nr.: _____

Postleitzahl, Ort: _____

Früheste Eintrittsmöglichkeit: _____

003.01



Zur Neueröffnung des international bekannten

Hotel Bad Horn
in 9326 Horn
am Bodensee

suchen wir auf Ostern 1974 in Jahresstellen folgendes Personal:

Zur Mitarbeit unseres Erstklass- und Luxus-hotel erfahrenen

Küchenchefs

Leute, die schon etwas können und noch dazulernen wollen, wie

Chef saucier

Chef entremetier

Chef garde-manger

Chef tournant

Commis de cuisine

Küchenburschen

Buffetdamen

Officepersonal

Hotelsekretärin

mit NCR-Erfahrung

Réceptionistin/

Telefonistin

BARMAN

erstklassig

Kellner

Restaurationstöchter

Tournante

Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsangaben an die Direktion

E. und M. Blunier-Siegel,
Hotel Sonnenterrasse, 7050 Arosa.

P 44-1312

Asa 90-608

Stellenangebote Offres d'emploi



Hotel Schweizerhof Andermatt

sucht für Sommersaison, Mitte Mai bis Mitte Oktober 1974

- 1 Chef de rang**
- 2 Commis de rang**
- 1 Commis de cuisine**
- 1 Koch**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnangaben sind zu richten an die Direktion.

2688

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz

am Höheweg

3800 Interlaken

sucht für kommende Sommersaison, mit Eintritt nach Uebereinkunft,

Saal: **Oberkellner oder Chef de rang**
(der die Aufgaben eines Oberkellers übernehmen könnte).

Restaurant: **Restaurationsstochter**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

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

1817



HOTEL BELLEVUE



Hotel Bellevue 7500 St. Moritz

Modernster Erstklass-Jahresbetrieb

Per April 1974

1. Sekretärin
Sous-chef de cuisine
Commis de cuisine
Buffettochter
Restaurationsstochter
oder Kellner

Per Mai/Juni 1974

Chef de service oder Hostess
Barmaid oder Barman
Chef de partie

Möchten Sie in unserem Team mitarbeiten und in unserem neuen Personalhaus wohnen, senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

M. R. Pemsel, Dir., Telefon (082) 3 37 31.

1963



Kulm Hotel, St. Moritz

Auf das kommende Frühjahr oder nach Uebereinkunft suchen wir einen

Chef de réception

Wir verlangen:

Erfahrung in gleichen oder ähnlichen Positionen.
Beherrschung der 4 Hauptsprachen.
Sicheres Auftreten, angenehmen Charakter.

Wir bieten:

guthonorierte Jahresstelle und bei Eignung Beförderung zum Vizedirektor.

Vollständige Offerten erbeten an H. Hunkeler, Direktor.

2211

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

Wir suchen in unseren modernen und bestiegerichteten Betrieb **erfahrene Fachleute als**

- Chefs de partie**
(Entremetier, Grill)
- Commis de cuisine**
- Köchinnen**
- Kaltmamsell**

Sind Sie Schweizer oder Niederlasser, schreiben oder telefonieren Sie uns.
HOTEL METROPOL, 9320 ARBON
Dir. Charles Delway
Telefon (071) 46 35 35

2769

**GRAND HOTEL
VICTORIA-JUNGFRAU
INTERLAKEN**

Lieben Sie Tango?

In unserer Bar arbeiten Sie bei Musik in Nostalgie-Atmosphäre.
Sie sind eine hübsche, sympathische

junge Dame

initiativ, sprachgewandt und verkaufstüchtig.
Wir bieten eine interessante Stelle bei internationaler Kundschaft. Eine Debütantin im Bar-Service wird eingeführt.

Offerten an Bruno Ruppfin, Vizedirektor
Grand Hotel Victoria-Jungfrau
3800 Interlaken
Telefon (036) 21 21 71

2752

Hotel Alpenruhe, Mürren

sucht

Küchenchef/Alleinkoch

in Sommer- oder Jahresstelle.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu senden an:

Herrn W. Feuz, Hotel Alpenruhe, 3825 Mürren,
Telefon (036) 55 27 38.

OFA 54.816.004



Danilo Hotel garni

neuerbautes Erstklasshaus
3 Restaurants – Bar – Dancing

7451 Savognin

jung – modern – etwas Besonderes

sucht für Sommersaison vom 15. Juni bis Ende Oktober

Restaurant: **Chef de service**
Restaurationsstochter
Restaurationskellner

Küche: **Commis de cuisine**

Eintritt 1. Juli

Bar-Dancing: **Chef de dancing**
Barmaid
Kellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion, Tel. 081/74 14 66.

2552



Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht auf 1. April eventuell früher

jungen Koch

der Interesse hat, mit unserem tüchtigen Küchenchef (im Frühjahr eidg. dipl.) zusammenzuarbeiten,

sowie

Telefonist (Aide-concierge)

und

Zimmermädchen-Tournante

Sie finden bei uns eine angenehme Arbeitsatmosphäre und zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Telefonieren oder schreiben Sie bitte an die Direktion (Tel. 01/47 42 70).

2514

Hotel Monopol St. Moritz

sucht für lange Sommersaison (Eintritt Anfang Juni/Anfang Oktober)

Loge: **Logentournant**
Nachtportier/Concierge

Küche: **Chef entremetier**

Etage: **Zimmermädchen**
und Personal-
zimmermädchen

Lingerie: **Lingeriemädchen**

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

Bar: **Barmaid**
(Bar Grischuna)

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion, Tel. (082) 3 44 33.

2342

**Kongress-Zentrum
«Mittenza»
Muttenz bei Basel**

sucht auf Mitte April 1974 oder nach Uebereinkunft

Küchenchef

– guter Organisator,
– bankettkundig bis 500 Personen,
– kalkulationssicher,
– Fair für gepflegte und abwechslungsreiche Restaurationsküche.

**Restaurationsstochter
oder -Kellner**
(für Spezialitätenrestaurant)

Wir bieten:
– selbständiges Handeln und Entscheiden,
– überdurchschnittlicher Verdienst,
– junges und aufgeschlossenes Mitarbeiterteam.

Nähere Auskünfte erteilt gerne
Kurt Jenni,
Emserstrasse 4,
7000 Chur,
Telefon (081) 22 55 45.

2722

Bei uns ist die Welt noch in Ordnung! Im

Hotel Alpenblick & Waldhaus Braunwald

suchen wir für sehr lange Sommersaison mit Eintritt auf Ende Mai bis zirka Mitte November 1974 in renommiertes Erstklasshotel mit 130 Betten, Bar, Kino, Tennis:

- Chef de partie**
- Commis de cuisine/
Jungköche**
- Anfangssekretärin/
Praktikantin**
- Service-Hostess-Praktikantin**
für Halle und Hotel-Bar
- Serviertöchter für
Hotel-Restaurant**
- Restaurant-Kellner**
- Saalkellner/
Camerieri di sala**

Wir bieten Ihnen einen sehr guten Verdienst und ein angenehmes Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

Familie K. Schweizer, Hotel Alpenblick, 8784 Braunwald,
Telefon (058) 84 15 44.

2620

Hotel de l'Ancre, Genf

sucht mit Eintritt nach Vereinbarung

- Gouvernante-Aide-Directrice**
junge, strebsame Tochter wird angelehrt
- KassiererIn**
(Selbstbedienung) Vertrauensposten
- Nachportier**
(Französisch, Englisch, eventuell Deutsch)
- Buffetöchter
Kellner**

Jahres- oder Saisonstellen bei gutem Verdienst. Gelegenheit sich sprachlich weiterzubilden.

Offerten sind erbeten an die Direktion R. J. Bertocchi
Hotel de l'Ancre Genf, 34, rue de Lausanne,
Telefon (022) 32 18 31 oder (022) 32 05 40.

2631

SPORT- UND FERIEZENTRUM KLOSTERS



Moderner Betrieb mit 100 Betten, Hallenbad, Sauna und Tennisplätzen.

In neuzeitlich eingerichtete Küche suchen wir für die Sommersaison 1974 noch folgende Mitarbeiter:

1 Commis entremetier

1 Commis tournant

Interessante Tätigkeit in aufgeschlossener Brigade, geregelte Arbeitszeit und schönes Personalzimmer.

Anfangs und Ende Saison Möglichkeit für Privat-Tennisstunden.

Sport- und Ferienzentrum STG
Direktor A. Weixler, 7250 Klosters
Telefon (083) 4 29 21.

2611

Hotel BRISTOL Adelboden

Familie J. Friedli
3715 Adelboden
Schweiz
Bern-Obertland
Tel. 033 73 14 81

Gesucht für Sommersaison, 1. Juni bis Ende September, in modernes Hotel mit 60 Betten

Küchenchef

Genügend Hilfspersonal vorhanden.

Kein A-la-carte-Betrieb, nur gepflegte Hotelküche.

2615

BERNER OBERLAND

Wir suchen für lange Sommersaison tüchtigen

- Küchenchef/Alleinkoch**
- Restaurationstochter**
(viel Speiseservice)
- Saaltochter**
- Zimmermädchen**
- Hilfssköchin**

Zeitgemässer Lohn, geregelte Arbeitszeit. Eintritt nach Uebereinkunft.

Auskunft erteilt:
Familie Suter

Hotel Bären, 3711 Kiental

Telefon (033) 76 11 21

2523



POSTHOTEL*Valbella

7077 Valbella bei Lenzerheide/GR
Telefon (081) 34 12 12

modernes Erstklasshaus - 160 Betten - grosses Hallenbad (20 x 8 m, 26°), auch für unsere Angestellten benützbar - diverse Restaurants und Bars - Sauna, Massage, Coiffeur im Haus -

sucht für kommende Sommersaison vom 12. Juni bis zirka 25. Oktober 1974 noch folgende Mitarbeiter:

- Loge: Nachtportier**
- Saal-Restaurant: Chefs de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang**
- Bündnerstube
Taverna: Serviertöchter**
(à-la-carte-kundig)
- Old-Dutch-Bar
und Dancing: Barmaid**
(qualifiziert)
Serviertochter
- Küche: Commis de cuisine
Küchenbursche/-mädchen**
- Office: Officeburschen/-mädchen**
- Lingerie: Lingeriemädchen**
- Therapie: Therapeutin-Masseuse**
(Eintritt 15. Juni 1974)
- Hallenbad: Bademeister**
qualifiziert, mit Schwimmunterrichtskenntnissen;
selbständige Tätigkeit (evtl. Jahresstelle)
Hallenbadkassier
auch Student zur Mithilfe

Bei gegenseitiger Zufriedenheit sichern wir Ihnen gerne ein Engagement für die Wintersaison zu. Gerne erwarten wir Ihre Offerten mit Bild und Unterlagen. Posthotel Valbella, 7077 Valbella GR, Jean R. Kunz, Direktor.

2776

Sollten Sie den Wunsch haben, in unserem Spezialitäten-Team die Stellung als

- Chef garde-manger oder**
- Chef pâtissier**
- Chef de garde**
- Commis de cuisine**

zu bekleiden, dann versuchen Sie es doch bitte mit Telefon (052) 22 13 35 oder 22 13 37. Bei optimaler Entlohnung und den üblichen Sozialleistungen, sogar eigener Pensionskasse, würde dieser Posten bestimmt Ihren Zukunftsvorstellungen entsprechen. Die Einsatzzeit ist nach GAV geregelt. Freinächte existieren bei uns nicht! Die Arbeitsplatzbedingungen entsprechen einem der neuesten Küchenkonzepte.

Für mehr Informationen stehen Ihnen die Herren Beat Frauchiger und W. Albiez mit mit den obigen Telefonnummern jederzeit zur Verfügung.

Bahnhofbuffet HB Winterthur

Personalbüro

P 41-179



Wir suchen in unser bekanntes Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee (15 Min. von Zürich) in junges Team

Koch neben Küchenchef

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, sehr hohe Verdienstmöglichkeit, Einzelzimmer im Hause.

Bitte telefonieren Sie 01/73 03 02 oder 01 73 43 03
W. Wolf, Hotel Löwen, 8706 Meilen.

2186

Grand Hotel Zermatterhof 3920 Zermatt

sucht für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

- Economat: Verwalter
oder Verwalterin**
(Jahresstelle)
- Restaurant/
Grill: Chef de rang
Demi-chef de rang**
- Küche: Chef de partie
Köche**

Offerten sind an die Direktion erbeten.

2789

HOTEL Beau Rivage 1200 GENÈVE

cherche

- réceptionniste**
- voiturier**
- chasseur**
- pâtissier**

Faire offre à l'Hôtel Beau-Rivage, case postale 112,
1211 Genève 1, tél. (022) 31 02 21.

2780



Aimeriez-vous des

- horaires de travail d'une entreprise moderne
- places de travail agréables
- indemnités spéciales pour horaire irrégulier
- indemnités pour travail les dimanches et les nuits
- prestations sociales d'avant-garde (par exemple solide caisse de pension)
- facilités de transport sur nos lignes
- etc.

Alors

annoncez-vous sans engagement de votre part. Nous cherchons pour nos cuisines à l'aéroport international de Zurich des

cuisiniers

(2 ans d'expérience souhaités à la suite de l'apprentissage) ainsi que du

personnel comme aides de cuisine

Aimeriez-vous travailler seulement jusqu'à fin octobre 1974 ou toute l'année? Les deux possibilités existent.

Détachez ce coupon et adressez-le à
Swissair, PBI, 8058 Zurich.

Je m'intéresse à un engagement à la cuisine à Kloten et voudrais prendre part, sans engagement, à une visite des installations.

Nom: _____ Prénom: _____

Rue, No: _____

No postal, lieu: _____

Date d'entrée la plus rapprochée: _____

P 44-1312



HOFAG BETRIEBE, LAAX



Dynamisch und modern geführte, stark expandierende Hotel- und Restaurationsgruppe sucht für Sommersaison, Mitte Mai bis Mitte Oktober 1974, evtl. Jahresstelle, noch folgende Mitarbeiter:

Hotel Signina-House, Laax

Casa Veglia, Laax
Spezialitätenrestaurant - Bar-Dancing

Rancho-Restaurant
Rancho-Bar

Apparthotel Des Alpes
Flims

Rancho-Restaurant
Lenzerheide

1. Sekretärin
Anfangssekretärin

Saucier
Commis de cuisine
Küchenbursche
Kellerbursche
Buffettochter

Chef de cuisine
Saucier
Chefs de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling
Casserolier
Küchenburschen
Küchenmädchen
Haus-/Kellerbursche

Anfangssekretärin
Saucier
Entremetier
Chef de partie
Commis de cuisine
Lehrling
Casserolier
Küchenbursche
Küchenmädchen

Chef de cuisine
Saucier
Entremetier
Chefs de partie
Kochlehrling
Casserolier
Küchenburschen
Küchenmädchen

Commis de cuisine
Lehrling
Casserolier
Küchenbursche
Küchenmädchen

Restaurationskellner
Barman

Serviertöchter
Buffettochter

Serviertöchter
Buffettochter

Commis de rang
Serviertöchter
Buffetöchter

Serviertöchter
Commis de rang

Barman

Barmaid

Portier
Zimmermädchen
Keller-/Officebursche

Lingeriemädchen
Bademeister/Hausmeister

Chef Kegeltaverne

Buffetöchter

Gouvernante

Nachtportier

Portiers

Zimmermädchen

Personalzimmermädchen/

Office

Lingeriemädchen

Keller-/Officebursche

Chauffeur/Anlagen

Wir offerieren gut honorierte Arbeitsplätze mit Aufstiegsmöglichkeit.

Offerten mit Foto, Zeugnisabschriften, Referenzen usw. an die Personalabteilung der Hotel- und Feriendorf AG Laax, 7131 Laax.

2785



Hotel Moy
3653 Oberhofen
am Thunersee

90 Betten, sucht für Sommersaison Eintritt Anfang
Mitte Mai

Küchenchef, evtl. Alleinkoch

Commis oder Köchin zu Chef

Küchenburschen/Casserolier

Saalkellner und -praktikanten

Saaltöchter und -praktikantinnen

Hallen- und Barkellner(in)

Hilfszimmermädchen

Bewerbungen mit Foto an

Hotel Moy, 3653 Oberhofen, Tel. 033/43 15 14

1648

**Hotel und Restaurant Eiger
Wengen**

sucht

Küchenchef

Commis de cuisine

Eintritt auf April/Mai nach Uebereinkunft.
Interessante, gut bezahlte Stellen.

Offerten an Fam. K. Fuchs, Hotel Eiger, 3823 Wengen,
Tel. 036/55 11 32

2040



sucht tüchtige, sprachenkundige

**Servier-
töchter**

Eintritt nach Uebereinkunft bis
November 1974.

Offerten mit Bild und Zeugnissen
erbeten.

2067

metropole

CH-3800 Interlaken
Bernser Oberland



Wir suchen in Saison- und Jahresstellen noch folgende Mitarbeiter:

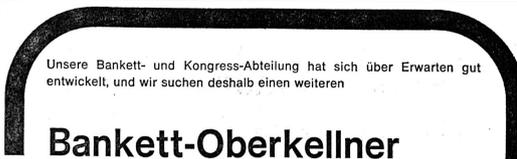
für sofort oder nach Uebereinkunft:
Buffet: **1. Buffetdame**

Ende April:
Etagé: **Zimmermädchen
Personalzimmermädchen**

Mitte April:
Service: **Chef de rang
Commis de rang
Dancingkellner**

Offerten sind zu richten an:
Hotel Metropole, 3800 Interlaken, W. Obrist, Direktor, Tel. (036) 21 21 51

2589



Unsere Bankett- und Kongress-Abteilung hat sich über Erwarten gut
entwickelt, und wir suchen deshalb einen weiteren

Bankett-Oberkellner

der fähig ist, Bankette nach festgelegten Prinzipien durchzuführen, klei-
neren und grösseren Brigaden klare Anweisungen zu geben und sich
in ein gut eingespieltes Team von Mitarbeitern einzugliedern.

Offerten mit den entsprechenden Unterlagen sind zu richten an

2737

hotel International
am Marktplatz
8050 Zürich-Oerlikon
Telefon 01/464341



K73

Hotel des Alpes in

Savois Dorf

sucht auf sofort oder nach Uebereinkunft in Saison-
oder Jahresstelle noch folgendes Personal:

Tournant(e)

für Serviceablösung im Restaurant und
in der Bar sowie fürs Buffet.

Saucier

Garde-manger

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Anruf.
Unsere Telefonnummer: (063) 3 78 55.
(Bitte Fr. Caluori verlangen)

2300

Eurotel Les Diablerets

cherche pour la saison d'été

réception:
**réceptionniste, NCR 42
stagiaire**

cuisine:
commis de cuisine

service:
**sommeliers
stagiaires
volontaires**

office:
garçons d'office

Adresser offre écrite à M. Mottaz, directeur.
EUROTEL, 1865 Les Diablerets,
tél. (025) 6 47 21. 2440



Hotel Zurzacherhof

Neueröffnetes Erstklasshotel sucht zur Ergänzung der Brigade:

Büro/Loge: Aide du patron/Réceptionist
Sekretärin
NCR-42-kundig
Praktikantin
Portier

Halle/Bar: Barmaid
Barmann
Commis de bar

Etage: Portier
Zimmermädchen

Restaurant: Chef de rang
Commis de rang
Serviertochter

Office: Buffetdame
Buffettochter

Telefonieren Sie uns oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto. Tel. (056) 49 01 21.

2653

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

DANCE & SHOW
Trischli
Telefon 226047 St. Gallen

Gesucht per 1. April, eventuell später, gewandter, charmanter
Dancingkellner
sowie per 1. Mai
Barmaid eventuell **BARMAN**
in Jahresstelle, Hoher Lohn, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten mit Bild und Referenzen an:
Dancing Trischli
Brühlgasse 15, 9000 St. Gallen
P 33-3927

HOTEL ST. GOTTHARD
ZÜRICH
Bahnhofstrasse 87
Telefon 01 / 23 17 90

sucht auf 1. April fach- und sprachkundigen

Réceptionisten

wenn möglich mit NCR-42-Kennnissen.

Auskunft an Schweizer oder Niederländer erteilt gerne:

Frl. H. Grünert, Personalchef.
Tel. (01) 23 17 90.

2498

Hotel Restaurant Beausite 3800 Interlaken

sucht für lange Sommersaison (eventuell Jahresstelle)

Chef de partie
Serviertöchter
Restaurationstochter
Selbständige
Serviertochter für
Snackbar
Buffettochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an
Max Ritter, Telefon (036) 22 81 81.

2683



sucht:

Réception-Sekretär(in)
(auch Anfänger(in) möglich)
Chef de partie
Commis de cuisine
Hausmädchen
(für Etage und Lingerie)

Eintritt: Mai

Offerten an:
D. Pinösch, Hotel Schweizerhof,
4005 Basel
Telefon (061) 22 28 33.

2638

Agency

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



sucht dringend für sofort und laufend Hotel-, Restaurant- und Privatpersonal sowie Au-pair-Haushaltstellen

England, Jersey - Schweden - Paris
Kanada - USA - Südafrika - Bermuda

Norges Worl Wide Cruising Ship

laufend viele Englisch sprechende STEWARDS
Diningroom, Bars, Deck, Lounge.

Head Walter, Cooks, Metzger, Bäcker, Patissier, Girls für Cabin, Service
Mess und Cleaners, Galley Boys.

2635

Gesucht für die kommende Sommersaison nach Luzern

sprachenkundige
Büropraktikantin
Saaltochter oder Kellner
(Englisch sprechend)
Saalpraktikant(in)
Lingerie-/Zimmermädchen
Eintritt nach Uebereinkunft

Offerten mit Unterlagen und Foto an
K. Etzensperger,

Hotel Alpina
Frankenstrasse 6
6003 Luzern.

2643

Hôtel-restaurant de montagne
Barrage de Mauvoisin (Val de Bagnes)
cherche pour longue saison d'été

1 cuisinier

(travaillant seul)

Ecrire avec copies de certificats et références à

M. Francis Perraudin
Restaurant «Au Vieux Moulin»
1936 Verbier
Téléphone (026) 7 13 06 ou 7 27 74.

2656

Goldingen

Hotel Talstation
Atzmännig

Gesucht nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle

Serviertochter

Sehr guter Verdienst, eigene, neue Personalwohnung mit Fernsehen.
Anfängerin wird angeleitet.

Sich melden bei
Familie Zuger-Huber, Hotel Talstation,
8638 Goldingen
Telefon (055) 88 13 44.

P 19-913



ST. MORITZ

sucht für Sommersaison 1974. Mitte Juni bis Ende September, folgendes Personal:

Réception: **Chef de réception**
(Schweizer(in), Jahresstelle)
Empfangssekretär(in)
(Jahresstelle)

Kontrolle: **Bonkontroleur(euse)**
Caviste

Loge: **Chasseurs**
Kioskverkäuferin

Cuisine: **Chef entremetier**
Chef tournant
Chef de froid
Chef de garde
Commis de cuisine

Etage: **1. Gouvernante**
(Jahresstelle)
2. Gouvernante
(evtl. Anfängerin)
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Hausbursche

Lingerie: **Büglerinnen**

Divers: **Personalgouvernante**
Kaffeeköchin
Kindergärtnerin
Bademeister
Schwimmbadaufsicht
Masseur(euse)

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

1688

mothotel
sommerau
chur Emserstr. Tel. 081 22 55 45

sucht nach Uebereinkunft

Sekretärin
(Empfang, Kasse, Büro)
Büropraktikantin
Commis de cuisine
Buffettochter
(Essbar)
Restaurationstochter
(à-la-carte-kundig)
Restaurationskellner

Geregelte Arbeitszeit, beste Bedingungen, moderner Betrieb, Jahresstellen.

Offerten bitte an die Direktion. Tel. (081) 22 55 45

2146

«Au Réduit», St. Moritz

sucht in Jahresstelle mit Eintritt auf 6. Juni 1974:

Küche: **Sous-chef**

Restaurant: **Dame als Chef de service**
initiativ und einsatzfreudig
(Idealalter 25 bis 35 Jahre jung)
Serviertöchter
(sprachkundig)

Bar/Dancing: **2. Barmaid**
(sprachkundig, charmant und gepflegt)

Buffet: **Buffetdame**

Für arbeitsfreudige und pflichtbewusste Personen bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima sowie geregelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Bitte telefonieren oder schreiben Sie uns.

Restaurant - Bar - Dancing
«Au Réduit», 7500 St. Moritz
J. Santschi, Telefon (082) 3 66 57

2576



Nous cherchons pour notre hôtel de tout premier rang

chef garde-manger et chef pâtissier

Nous sommes disposés d'offrir salaires exceptionnels pour candidats avec expériences hors classe.
Langue française nécessaire, l'anglais souhaité.

Prière écrire à Mr. H. L. TEUFL, dir. gén.,
Hôtel PHOENICIA - INTER CONTINENTAL, Beirut - Liban,
ou prendre contact par téléphone (093) 33 34 10 - Locarno,
avant le 24 mars.

2691



Réceptionnistes(innen)

Stagiaire

für Hotelbüro, Rest.-Kasse, Kontrolle, Réception

Telefonistin

Chef entremetier

Commis de cuisine

Commis de rang

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen erbeten an
Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

2711

Hotel Eden Rheinfelden bei Basel/Schweiz

mit dem bekannt guten Betriebsklima

sucht für lange Sommersaison, Eintritt 1. April 1974 oder nach Uebereinkunft, bis anfangs November 1974:

Sekretärin

für Telefon und Empfang

Büropraktikantin

Gouvernante/Hilfsgouvernante

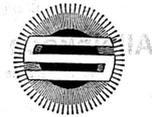
Gute Bedingungen mit freier Kost und Logis.

Rufen Sie uns an, oder schreiben Sie uns, wir geben gerne jede Auskunft.
Familie K. Wiki-Rupprecht, Telefon (061) 87 54 04.

2316

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11 Uhr!

Sunstar-Hotels Davos



suchen

Direktions- Ehepaar

Unser derzeitiger Direktor macht sich selbständig.

Unsere Häuser SUNSTAR-PARK, SUNSTAR und PARK verfügen bald über 500 Gästebetten, wovon 350 in Zimmern mit letztem Komfort. - Nach Endausbau 550 Betten.

Es können nur bestausgewiesene Bewerber berücksichtigt werden.

Eintritt nach Uebereinkunft - spätestens per Ende September 1974.

Bewerbungen mit Gehaltsansprüchen sind unter Angaben der bisherigen Tätigkeit, der Sprachkenntnisse, der Nationalität und Referenzen nebst Beilage von Fotos zu richten an:

Sunstar Holding AG 4410 Liestal

2441

Nous cherchons

directeur

(éventuellement un couple)

pour un hôtel (80 lits) et restaurant de ville.

Nous demandons que le ou les intéressés sont qualifiés de diriger l'établissement en question selon les méthodes modernes de management.

Faites vos offres avec curriculum vitae et copies de certificats à la

Katag Fiduciaire Lucerne

Management Division

Habsburgerstrasse 22

6003 Lucerne

P 25-3726

Hôtels Flamingo & Mare e Pineta

09010 S. Margherita di Pula (Cagliari), Sardaigne

400 lits, air conditionné, plage privée, piscines, tennis, mini-golf, bowling, sky nautique, voile, dancing, bars, restaurants, barbecue,

cherchent pour la saison d'été 1974 (avril-octobre)

réceptions:

(Anker, langues: ital., all., angl. désirées)

chef de réception
secrétaires de réception
1er portier
2ème portier

cuisines:

chefs de partie
commis de cuisine

service:

2ème maitre d'hôtel
3ème maitre d'hôtel
chefs de rang
demi-chefs de rang

bars:

2ème barman

Prière d'adresser vos offres complètes à la direction.

2583

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtig, zuverlässiger

Alleinkoch

In gut bezahlte Jahresstelle. Zimmer im Hause.

Offerten erbeten an:
Familie Arnold,

Hotel zum Schwarzen Löwen
6460 Altdorf/Uri

2608

L'Hôtel-Restaurant «Au Vieux Pêcheur»
1844 Villeneuve-Montreux, Lac Léman

cherche

1 chef de cuisine

de 1ère force, capable de diriger une brigade moyenne. Bon Salaire. Poste à l'année, et

2 commis de cuisine qualifiés

Bons salaires. Nourris et logés.

Faire offres à la direction, téléphone (021) 60 17 53.

2607

Grand Hotel Victoria
Kandersteg

sucht für lange Sommersaison (Mai-Oktober)



Büro: Sekretärin
(Schweizerin in Jahresstelle)

Loge: Concierge

Saal: Chef de rang
Commis de rang

Küche: Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Küchenbursche

**Restaurant/
Dancing:** Serviertochter

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an

J. Rolli, Dir., Grand Hotel Victoria, 3718 Kandersteg.

2728

Welches nette, aufgeschlossene

Mädchen

wenn möglich mit Sprachkenntnissen, möchte für 6 Monate oder auch länger in einem gut geführten, im Stadtzentrum gelegenen Hotel garni in verschiedenen Sparten der Hotellerie eingeführt werden. Gelegenheit italienische Sprachkurse zu besuchen.

Für weitere detaillierte Auskünfte wenden Sie sich bitte an die Direktion

Hotel Everest garni
6900 Lugano

Telefon (091) 2 95 55.

2727



Für kommende Sommersaison suchen wir mit Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft

- Jungköchin**
- Köchin-Lehrtochter**
- Buffettochter**
- Haustochter**
- Zimmertochter**
- Office-Frau**

Ihre Anfrage richten Sie bitte an

A. Zibung-Ziegler, Hotel Sonnenberg, 6010 Luzern-Kriens,
Telefon (041) 22 36 33.

2593

BÜRGENSTOCK HOTELS

Gesucht für lange Sommersaison 1974:

- Réceptionist(in)**
- Telefonist(in)**
- Logentournant**
- Portier**
- Zimmermädchen**
- Kaffeeköchin/
Tournante**
- Parkwart**

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion der Bürgenstock Hotels, Hirschwaldstrasse 32, 6000 Luzern.

2744

Hotel Belvédère
3700 Spiez/Thunersee

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, selbständige

Hotelsekretärin

Korrespondenz in Deutsch, Französisch, Englisch. Réception, NCR, Lohnbuchhaltung.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

1587

Für unseren dynamischen Betrieb suchen wir zusätzlich einen initiativen

Koch
und könnten zudem ab Frühjahr einen **Kochlehrling** ausbilden.

Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie gute Entlohnung sind bei uns selbstverständlich.

Rufen Sie uns doch einfach an. Wir besprechen mit Ihnen gerne alle Einzelheiten.

**RESTAURANT
STRANGERIE
GLARNERHOF
HOTEL GLARUS**

☎ + F Vogel-Stoll — Tel. 058 61 41 06

Wir suchen einen fachlich bestens ausgebildeten Berufsmann zum Mitarbeiter als

Küchenchef

Der Stelleninhaber übernimmt nach zehnjähriger Tätigkeit ein eigenes Geschäft.

Sein fortwährender Fleiss und Einsatz, sein stetes Anreichern von Wissen, seine immer guten Dispositionen und Uebersicht des Departementes, seine gute persönliche Führung, einbezogen auch die Lehrlinge. — Alle diese Qualitäten suchen wir in seinem Nachfolger. Es stehen auch ihm zur Weiterbildung alle Tore offen.

Wir bitten jüngere Bewerber um ihre ausführliche Offerte, die vertraulich behandelt wird. Eintritt zu jeder Zeit bis anfangs Juli 1974 möglich.

Für Verheiratete steht eventuell eine komfortable Dreizimmerwohnung ausser Haus zur Verfügung.

Badhotel Limmathof
5400 Baden

E. Müller

2586

Gesucht nach Lugano

Sekretärin, evtl. Sekretär
auch Anfängerin

**Chef de partie
Commis de cuisine**

**1. Saaltochter
Saaltochter oder Praktikantin
Anfangszimmermädchen
Anfangshilfsgouvernante
Etagenportier
Kaffeeköchin**

Eintritt vor Ostern.

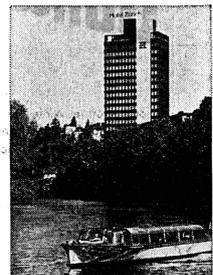
Offerten an:

Hotel Continental, Lugano

1546

Hotel
Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 60 22 40



Per sofort oder nach Uebereinkunft haben wir folgende Positionen zu vergeben:

- Réservation:** Sekretärin/
Korrespondentin
- Réception:** Tournant réception/
Information

Für Detailangaben steht Ihnen unser Personalchef, Herr Peter Eggermann, jederzeit gerne zur Verfügung. Telefonieren oder schreiben Sie uns!



2696



Hotel Stern
Chur

renoviert per Ostern 1974

75 Betten, Telefon mit Direktwahl, autom. Weckruf, Telex.

Bünderstuben, Weinhandlung sucht in Jahresstelle, Eintritt nach Uebereinkunft.

Gouvernante/Hausbeamtin

für selbständige Führung des gesamten hauswirtschaftlichen Bereiches.

Nähere Auskunft erhalten Sie gerne über
Telefon (091) 22 35 55.
Emil Pfister, Reichsgasse 11/12, 7000 Chur

2808

cherche des le 1. 4. ou à convenir

**concierge
de nuit**

(night-auditor) 2753

EUROTEL

HOTEL METROPOL ARBON *BODENSEE*

Für unser wundervolles
GARTEN-GRILL-RESTAURANT (beheizt)
 suchen wir für Sommersaison, zirka 15. Mai 1974, gewandte, gut präsentierende

Restaurationstöchter

Guter Fixlohn – Kost und Logis – Uniform.

Bitte melden Sie sich schriftlich oder telefonisch bei
HOTEL METROPOL, 9320 ARBON
 Dir. Charles Delway
 Telefon (071) 46 35 35

2768

Hôtel Crans-Ambassador Montana

cherche pour la prochaine saison d'été:

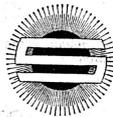
- réception: **secrétaire de direction**
secrétaire NCR
concierge de nuit
contrôleur
- cuisine: **chef entremetier**
chef saucier
chef garde-manger
- service: **barman piscine**
aide-barman
chef de rang
demi-chefs
commis
- lingerie: **gouvernante**

Offrons salaire intéressant, ambiance agréable dans un hôtel neuf.

Faire offre écrite à: Hôtel Crans-Ambassador, 3962 MONTANA.

2707

Erstklasshotel (eröffnet Winter 1971/72),
 300 Betten, Hallenbad, Sauna, Tennisplätze, diverse Säle,
 Tea-room, Snack, Böttserie, Dancing, Bar



SUNSTAR HOTEL 3818 GRINDELWALD

Membre de la chaîne des Rôtisseurs.

Durch die Uebernahme eines eigenen Betriebes wird bei uns auf kommende
 Sommersaison (Eintritt Ende Mai 1974) in Jahresengagement die Spitzen-
 kaderstelle eines

Küchenchefs

neu zu besetzen sein.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen richten Sie an:
 Werner G. Rolli, Dir., Hotel Sunstar, 3818 Grindelwald

2195



**GRAND HOTEL
 VICTORIA-JUNGFRAU
 INTERLAKEN**

Für die Sommersaison (Ende April bis Mitte Oktober)
 suchen wir:

2. Oberkellner
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
2 Bartöchter
 (auch Anfängerinnen)
Restaurationstöchter

Bitte richten Sie Ihre ausführlichen Bewerbungen an
 B. Rupflin, Vizedirektor

2387

DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH



Administration und
 Empfang:

Loge:

Restaurant:

Etagenservice:

Etagen:

Kiosk:

Technische Abteilung:

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

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

2549

sucht mit Eintritt im April oder nach Uebereinkunft

Direktionssekretärin
Night Auditor
Réceptionnaire/Mécanographe
Stagiaire de réception
Restaurant-Auditor
Büropraktikant für Kontrollbüro

Telefonistin

Chasseur

Chef de rang
Commis de rang

Commis d'étage

Etagenportier
Zimmermädchen, Anfängerin
Etagengouvernante

Verkäuferin

Elektriker



Hallenbad/
 Restaurant
 Kongresshaus
 Hotel
 Angleterre

Auch im Sommer der interessante und vielseitige Be-
 trieb mit der hervorragenden Küche.

Wir suchen für Sommersaison oder Jahresstelle

2 gutqualifizierte Köche

(Commis oder Chefs de partie)

1 Kochlehrling

Eintritt ab 1. Mai oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Foto bitte an Ed. Kleinert, Inhaber, 7270
 Davos.

Rufen Sie für jegliche Auskunft an: Tel. (083) 3 63 12.

2368

Das

Europa Grand Hotel au Lac in Lugano

sucht für Eintritt per Ende März

1 Küchenchef

für mittlere Brigade

1 Kochlehrling

2 Serviertöchter

für unser Café Boulevard Snack-Bar (Sprachenkennt-
 nisse).

Die üblichen Offerten sind zu richten an die Direk-
 tion des Hotels, Telefon (091) 54 36 21.

2554

Gesucht in führenden Restaurationsbetrieb tüchtiger,
 in allen Sparten eines Restaurationsbetriebes ver-
 sierter

Chef de service

(auch weiblich).

Bewerber wollen sich bitte melden bei

Restaurant du Théâtre 3000 Bern

2563

Hotel Shardana Santa Teresa di Gallura in Sardegna

cerca per la stagione estiva (dal 15 maggio)

1 governante

1 commis di cucina

1 demi-chef de rang

Pregare di mandare curriculum con foto a

Hotel Phenix, Yvan Bezzi
 1936 Verbier

2315



Fürstentum Liechtenstein, FL 9490 Vaduz

Tel. 075/2 11 31, Telex 7 78 11

sucht ab 15. März/1. April 1974 für lange Sommersai-
 son – auch für Jahresstelle

Serviertöchter oder Kellner

(sprachkundig)
 versiert im à-la-carte-Service.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Zeugnisab-
 schriften und Foto) sowie Angaben Ihrer Gehaltsan-
 sprüche erreicht uns an obengenannte Adresse.

2508



Le chef de partie

expérimenté, en dessous de 35 ans, peut trouver une
 place intéressante (remplacement du chef) dans
 notre cuisine de production.

Notre gamme de produits égale celle des meilleures
 cuisines traditionnelles.

Heures de travail et congé hebdomadaire avantageu-
 sement réglés.

Très bon salaire.

Entrée à convenir.

Adresser les offres avec copies de certificats à:

REGESERVICE 1204 Genève

4, quai de la Poste

2459

Hotel-Restaurant Kettenbrücke, Aarau

Gesucht in lebhaften Betrieb tüchtiger

Jungkoch

neben Chef.

Es könnte eventuell auch Aushilfe sein bis Sommersaison oder Militärdienst.

Offerten erbeten an Familie Frey, Telefon (064) 22 16 30.

2682

Gesucht auf Mitte April oder 1. Mai für die Sommersaison

Büropraktikantin
(Anfangssekretärin)

Jungkoch

Saaltochter

Barlehrtochter

Saalpraktikantin

Offerten an

Hotel Eden, Luzern

Haldenstrasse 47.

2663

Gesucht für Sommersaison, Juni bis September, nach Müren.

Anfangs-Oberkellner oder -Tochter

sprachenkundig und wenn möglich mit Barkenntnissen.

Kochlehrling

Verkäuferin

in Souvenirgeschäft.

Offerten bitte mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Eiger, Müren

Telefon (036) 55 13 31.

2644

Spanien 1974

Gesucht für ein Luxushotel, 1800 Betten, Costa de la Luz, für Sommersaison, 15. 3-15. 11. 1974

Nachauditor-Kassierer
Réceptionist(in)

Gutes Salär, freie Kost und Logis. Spanischkenntnisse erwünscht.

Bitte schreiben Sie uns
El Flamenco Hotel
Playa de Matalascanas
Almonte, Prov. Huelva, Spanien

2678

Hotel-Restaurant National Bern

sucht nach Vereinbarung

Gouvernante/ Aide du patron

Kenntnisse am Buffet sowie im Service unerlässlich. Geregelter Arbeitszeit.

Auskunft erteilt: Telefonnummer (031) 25 19 88.

2679



Man fühlt sich wohl im Casino Bern!

Die Pflege echt bernischer Gastlichkeit liegt uns sehr am Herzen. Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes

suchen
wir - per sofort oder nach Vereinbarung - tüchtigen, gut präsentierenden

Chef de service

(es darf auch eine Dame sein!)

Bitte melden Sie sich schriftlich oder telefonisch bei unserer Direktion (Herrn E. Sackmann verlangen): Telefon (031) 22 20 27.

CASINO BERN
(Herrengasse/Casinoplatz, 3000 Bern)

2650

Restaurant Schwert, Zofingen

Für Neueröffnung auf 1. Mai 1974 in junges Team gesucht

Jungkoch

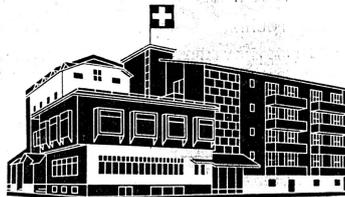
Restaurationstochter

Officeburschen/-mädchen

Schreiben oder telefonieren Sie uns. W. Stenz, Café Unterstadt, 4800 Zofingen, Tel. (062) 51 82 08.

2489

Hotel Pollux-Nordend Zermatt



Restaurant - Bar - Raclettestübl

sucht in Jahresstelle, Eintritt 1. Mai 1974:

Sekretärin

Küchenchef

Garde-manger

Küchen-Officemädchen oder -burschen

Buffetdame

Serviertochter

Portier

Kellermeister

Lingeriemädchen

Eintritt 1. 7. 1974

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind erbeten an: Ar. Bayard, Dir., Telefon (028) 7 64 63.

2710

Gesucht auf kommende Sommersaison in Jahres- oder Saisonstelle tüchtigen, zuverlässigen

Alleinkoch

Gratisbenützung der Sportbahnen.

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanspruch an

Hotel Reuti Hasliberg 6082 Brünig-Hasliberg

Telefon (036) 71 18 32.

2667

Restaurant-Brasserie

de Suisse romande, gros chiffre d'affaires cherche

gérant

Reprise à convenir. Affaire intéressante.

S'adresser sous chiffre 93-61528 à Annonces Suisses SA, 2740 Moutier.

Spezialitäten-Restaurant am Genfersee sucht auf Ende Monat März, Anfang April

Commis de cuisine
oder Köchin aus der Lehre

Restaurationstochter
oder Kellner

Küchenbursche
oder Mädchen

Buffetochter

Saallehrtochter

Offerten mit üblichen Unterlagen an

M. Neuhaus

Hotel-Restaurant Villa Eugénie 1898 St-Gingolph

2654

Morgins Hôtels - Hostellerie Bellevue - Résidence Bellavista - Complexe hôtelier de 300 lits - 2 restaurants - 1 snack - 1 pizzeria - 1 carnotzet - sauna - piscine - dancing - salles avec traduction simultanée

cherche pour tout de suite ou date à convenir, le personnel suivant:

lingerie:

1 lingère

1 laveur

(éventuellement couple)

Faire offres manuscrites avec photo à Monsieur C. D. Mancini, Hostellerie Bellevue, 1875 Morgins VS. OFA 60.990.005

Grand restaurant à Lausanne cherche

chef de partie

à partir du mois d'avril

cuisinier ou cuisinière

à partir du 15 mai

sous-chef/saucier

à partir du 15 avril

Si vous cherchez une place dans un restaurant jeune et dynamique, envoyez votre offre sous chiffre K 900313 à Publicitas, 3001 Berne.



Fortschrittliches Restaurationsunternehmen sucht für seinen Betrieb einen jüngeren, zuverlässigen

Assistenten

(mit Französischkenntnissen) zur Unterstützung der Direktion in den folgenden Sektoren:

- Wareneinkauf
- Warenkontrolle
- Warenannahme
- Überwachung des internen Warenablaufes
- Erstellen der monatlichen Inventare
- Überwachung Office.

Eintritt: ab sofort.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an die folgende Adresse:

Restaurant Saisons d'or, 17, Place St-François, 1000 Lausanne, Telefon (021) 22 81 52 (verlangen Sie Herrn Arnoldi).

P 05-6036

GAUER HOTELS



Gut frequentierte Hotelbar sucht für sofort eine freundliche, sprachgewandte und versierte

Barmaid

Angemessene Entlohnung sowie geregelte Freizeit wird Ihnen zugesichert.

Melden Sie sich bitte beim Personalchef des

Hotel Schweizerhof, Bern

Tel. (031) 22 45 01.

2700



Berghaus Viscosuisse Sörenberg

E. Nagg-Strickler, Telefon (041) 78 12 46
sucht für kommende Sommersaison in neuzeitlich eingerichteten Betrieb folgendes Personal:

- 2 Serviertöchter**
- 1 Küchenmädchen oder -burschen**
- 2 Mädchen** zur Mithilfe im Betrieb.

Für arbeitsfreudige und pflichtbewusste Personen bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima sowie geregelte Arbeitszeit.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Zeugnisabschriften und Foto) sowie Angaben Ihrer Gehaltsansprüche erreicht uns an oben genannte Adresse.

2725

HOTEL AMBASSADOR GENEVE

cherche pour tout de suite ou date à convenir

réceptionniste/ caissier(ère)

expérimenté(e) cherchant place stable.

La personne intéressée doit s'adresser par écrit ou téléphoner à la direction, 21, Quai des Bergues, 1211 Genève, téléphone (022) 31 72 00.

2719

Hotel Müller 7504 Pontresina

sucht für Sommersaison in sein Spezialitäten-Restaurant «Arvenstübli» tüchtige und selbständige.

Restaurationsstochter

Eintritt auf zirka Mitte Mai oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an:
H. Bieri, Hotel Müller, 7504 Pontresina, Telefon (082) 6 63 41.

2723



bei Flims

Hallenbad - Freibad - Tennis - Reiten - Fitness-Center - Sauna - Solarium

Sind Sie die tüchtige und aufgeschlossene

Empfangssekretärin

welche sich für die kommende Sommersaison unserem jungen Team anschliessen möchte?

(NCR-42). Eintritt per 1. Juni eventuell 15. Mai. Saison- oder Jahresstelle.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Sporthotel Happy Rancho, 7131 Laax, Chr. Müller, Direktor, Telefon (081) 39 22 56 oder 39 21 49.

2724

Paris, Hôtel 4 Etoiles

Wir engagieren auf Ende April 1974 oder nach Uebereinkunft mehrere

**Commis de rang
Commis de cuisine**

Grundkenntnisse in Französisch notwendig.

Kost und Logis im Hause, gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto richten man bitte an:

Direktion

Victoria Palace Hôtel

6, rue Blaise Desgoffes, 75006 Paris.

2705



Hotel Bären 2513 Twann am Bielersee
Telefon (032) 85 11 82

sucht in seinen vielseitigen Betrieb, Saison oder ganzjährig:

**Serviertöchter oder Kellner
Hotelassistentin
Büffettochter**

Hotel Bären, Twann - das führende Haus am Bielersee

2624



Wir suchen für die

Schweizer Mustermesse

vom 30. März bis inklusive 8. April 1974

- Küche:** **Commis de cuisine**
- Service:** **Kellner** (Deutsch/Französisch sprechend)
Serviertöchter
- Buffet:** **Buffetdamen, -burschen**
Buffettöchter, -burschen
- Office:** **Officefrauen, -mädchen**
Casseroliers
Küchenburschen

Angestellte, die schon bei uns während der MUBA tätig waren und auf ihren alten Posten tendieren, sind gebeten, sich sofort mit uns in Verbindung zu setzen. Ausländischen Arbeitskräften werden während der Mustermesse Arbeitsbewilligungen zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Personalbüro
Mustermesse Restaurants
4000 Basel 21
Telefon (061) 32 76 50

2687

Fremdsprachen-Sekretärin

Stereotype Briefe schreibt bei uns der Automat - persönliche Briefe jedoch die zukünftige Sekretärin unseres Sales-Manager.

Zur Ergänzung unseres Verkaufsteams suchen wir eine initiative

Von enormem Vorteil wären:

- Reisebüro- oder Hotelerfahrung.
- Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift,
- Kenntnisse im Restaurationssektor.

Aufgabengebiete:

- Vermietung von Konferenz- und Banketträumen,
- Ueberwachung des Buchungsstandes derselben,
- Offertenwesen für Kongresse und Bankette,
- sämtliches Korrespondenzwesen,
- Führen der Kundenkartei.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

2735

hotel International zürich
am Marktplatz
8050 Zürich-Oerlikon
Telefon 01/464341



K73

Hôtel Suisse, 1800 Vevey

engage pour date à convenir, longue saison d'été, éventuellement à l'année:

- cuisiniers** (chef de partie et commis)
- filles de salle**
- sommeliers**
- file de buffet**
- garçon de cuisine**
- femme de chambre**
- aide-femme de chambre**
- aide-lingère**
- jardinière d'enfants** (1 enfant)

Faire offres avec copies de certificats et photos où téléphoner au (021) 51 17 26, R. E. Zermatten, Directeur.

2628

Le restaurant du Rond-Point de Beaulieu 1004 Lausanne

Bergières 6
engage à l'année

**cuisinier
aide de cuisine**

pour son Grill-Room le Braséro.

Ambiance agréable, congés réguliers.
Date d'entrée: immédiate ou à convenir.

Faire offres habituelles ou téléphoner (021) 24 24 01.

2613

Erstklasshotel am Thunersee sucht für die Sommersaison 1974, ab Mitte Mai oder später,

**Entremetier und Garde-manger
Tournant und Commis de cuisine**

**Chef und Demi-chef de rang
Commis de rang/Praktikant**

Service-Hilfe/Anfängerin
(eventuell erst ab anfangs/Mitte Juli)

Offerten sind bitte zu richten an H. R. Boss,

Hotel Schweizerhof au Lac 3700 Spiez

Telefon (033) 54 21 12.

2609

Hotel Schweizerhof Engelberg

Wir suchen für lange Sommersaison

Küchenchef

in kleine Brigade.

Bitte melden Sie sich unter Telefon (041) 94 11 05.

2717

Important établissement, région Lac Léman, cherche maitre d'hôtel

Discrétion demandée et assurée.

Faire offre sous chiffre 2730 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht nach Chur per sofort oder nach Uebereinkunft im Speiseservice gewandte

Serviertochter

Geregelte Arbeitszeit, sehr hoher Verdienst.



Speise-restaurant Stadthof Chur

Michael Barth-Balz, Telefon (081) 22 32 27.

55.850.007

Renoimiertes, sympathisches Hotel mit zwei Restaurants und Motelnubau direkt am Murensee in Muntelier/Murten sucht per 1. April 1974 oder nach Uebereinkunft

**1 Küchenchef
1 Saalkellner**

Bitte melden Sie sich bei Herrn Kurt Fasnacht.



BAD MUNTELIER-MURTEN
Kurt + Gini Fasnacht 3280 Muntelier
Tel. 037/71 22 62

Man sagt, wir tun viel für unser Personal.

2796

**Atlantis Hotel
Zürich**

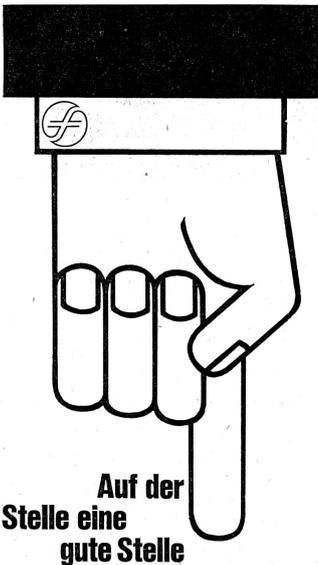
Döltschweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00



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

- Night auditor
- Réceptionist
- Warenkontrolleur
- Nachtportier
- Chef de rang
- Demi-chef de rang
- Buffetdame
- Zimmermädchen
- Kiosverkäuferin

2743



**Auf der
Stelle eine
gute Stelle**

Flughafen-Restaurant AG
8058 Zürich-Kloten
Telefon (01) 813 77 66

In Jahresstellung nach Vereinbarung sind bei uns folgende Posten zu besetzen:

- Chef de rang**
- Serviertochter**
- Kassierin**
- Commis de bar**

Wenn Sie gerne mehr über eine dieser Stellen erfahren möchten, z. B. Lohn, Freizeit, Arbeitszeit, Unterkunft und Verpflegung, dann schreiben Sie uns oder rufen Sie doch gleich an.

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

1955



Flughafen-Restaurants Zürich



**Hotel Wildstrubel
3775 Lenk**

Erstklasshotel, 80 Betten, Privat-Hallenbad

sucht für kommende Sommersaison

- Réception: **Praktikant(in)**
- Küche: **Chef de partie
Kochlehrling**

Geregelte Arbeitszeit, angenehmes Betriebsklima, neuzeitliche Unterkunft sowie guter Verdienst sind zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten.
Telefon (030) 3 15 06

2550

Hotel allerersten Ranges in bekanntem Sommer- und Winterkurort Graubündens sucht in Jahresstellung:

- Chef de réception**
- Journalführer(in) / Kassierer(in)**
- Sekretärin**
- Korrespondentin**
- Kindergärtnerin**

Gut ausgewiesene Bewerber möchten bitte ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugnissen und Referenzen einsenden unter Chiffre 2641 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



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



cherche pour son exploitation jeune et dynamique

un commis de cuisine capable

(brigade de 5 cuisiniers)

Jolie chambre à disposition.
Bon salaire.

Offres avec références à la direction.

2617



**Das
Kongresshaus
in Zürich**

hat zwar ein gepflegtes Restaurant
Français, einen geschäftigen Snack-Corner
und eine gute Küche,
aber im Moment zuwenig

**Restaurations-Töchter
Restaurations-Kellner**

Wenn Sie gutausgewiesen sind in den
Bereichen à-la-carte- oder Teller-Service
und – bei geregelter Freizeit –
gut verdienen möchten, dann würden wir
Sie gerne kennenlernen.
Unsere Personalchefin, Fr. M. Wicki,
freut sich auf Ihren Anruf!

01 36 66 88

537



**Hotel Regina
3800 Interlaken**

sucht für Sommersaison

- Réception: **1. Sekretär(in)**
- Saal: **Oberkellner
Saalkellner/-töchter**
- Bar: **Anfangsbarmaid**
- Küche: **Chef de partie
Commis de cuisine
Küchenbursche**
- Office: **Kaffeeköchin**
- Loge: **Nachtportier**
- Etage: **Zimmermädchen**
- Lingerie: **Lingeriemädchen
Wäscher**

Moderne Personalunterkünfte, faire Löhne und eine gute Atmosphäre erwarten Sie.

Interessenten richten ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion oder nehmen gleich telefonischen Kontakt mit uns auf (036) 22 42 21. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

2636

Saisonhotel im Berner Oberland (150 Betten) sucht für die kommende Sommersaison, Mai bis September

Direktions-Assistent

Einen einsatzfreudigen, jungen Berufsmann erwartet eine vielseitige Aufgabe.

Interessenten richten Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 2637 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

2648

**Restaurant St-Honoré
2000 Neuchâtel**

cherche pour de suite

commis de cuisine

Faire offres à la direction, téléphone (038) 25 95 95.

2648

**Café-Center-Restaurant
Olten**

Bifangplatz, Telefon (062) 22 24 46

Wir suchen zwei tüchtige

Köche oder Köchinnen

mit Eintritt 1. April und 1. Mai 1974.

Wir bieten Ihnen:

- eine Jahresstelle mit attraktiver Entlohnung,
- vorteilhafte Sozialleistungen,
- Einkaufsvergünstigungen,
- angenehmes Arbeitsklima.

Ihre Bewerbung freut uns. Setzen Sie sich bitte in Verbindung mit unserem Geranten, Herrn W. Schlup, Restaurant Center, Bifangplatz, Olten, Telefon (062) 22 24 46.

P 29-138



Man fühlt sich wohl im Casino Bern!

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir tüchtige und freundliche

**Kellner und
Serviertöchter**

Bitte melden Sie sich schriftlich oder telefonisch bei unserer Direktion (Herrn E. Sackmann verlangen):
Telefon (031) 22 20 27.

Terrassen-Restaurant, Bierquelle, Tea-room Relais, Bar, Dancing «Happy Light».

CASINO BERN

2649



cherche pour date à convenir:

portier de nuit

qualifié, connaissance des langues exigée.
Permis B ou C.
Place stable et bien rétribuée.

Faire offres avec références à la Direction.

2337

Garni-Hotel und Restaurant Bären
CH-3823 Wengen, Berner Oberland



W. Brunner-Fankhauser, Propr., Tel. (036) 55 14 19

sucht für kommende Sommersaison (Juni bis Oktober) in neuzeitlich eingerichteten Betrieb folgendes Personal:

1 Koch oder Köchin

1 Restaurationstochter oder Kellner

(sprachkundig)
versiert im A-la-carte-Service

1 Haus-Küchenbursche

Für arbeitsfreudige und pflichtbewusste Personen bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima sowie gezielte Arbeitszeit.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Zeugnisabschriften und Foto) sowie Angaben Ihrer Gehaltsansprüche erreicht uns an obengenannte Adresse.

2250

Hotel Steffani

7500 St. Moritz

sucht in Jahresstelle auf 1. April oder nach Ueberkunft

- Réceptionsekretärin**
- Cafeteria-Leiterin**
- Restaurationskellner oder -tochter**
(mit Sprachkenntnissen)

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion.

2761

Der neuzeitlich aufgeschlossene Geist im Teamwork ist die Grundlage für die besondere Freundlichkeit gegenüber dem Gast: Das ist der Geist im Hotel International Zürich, vor und hinter den Kulissen.
Wer sich beruflich entfalten will, der findet bei uns als

- Buchhaltungsekretärin**
- Telefonistin**
- Serviertochter**
- Restaurationskellner**
- Zimmermädchen**

eine interessante Tätigkeit. Zeitgemässe Entlohnung, grosszügige Koordination der Arbeitszeit, modernste Arbeitsräume, Self-Service-Restaurant für unsere Mitarbeiter und ein neues Personalhaus mit allem Komfort. Rufen Sie uns an, damit wir uns gegenseitig kennenlernen.

2736

hotel International zürich
am Marktplatz
8050 Zürich-Oerlikon
Telefon 01/46 43 41



K73

Tea-room Eldorado, 2540 Grenchen
sucht auf März/April

Officeburschen oder -mädchen

Ausländer nur mit Bewilligung.
Geregelte Arbeits- und Freizeit. Guter Lohn.

Offerten an R. Schmitz, Telefon (065) 8 62 96.

OFA 58314001

Hotel Belvédère
3700 Spiez/Thunersee

sucht auf Frühjahr 1974

- Garde-manger**
- Entremetier**
- Patissier**
- Restaurationstochter**
flambier-, tranchierkundig
- 1. Saaltöchter**
- Saaltöchter**
- Buffetöchter**
- Restaurationskellner**
flambier-, tranchierkundig
- Zimmermädchen**
Deutsch/Französisch
- Küchenmädchen**

Offerten sind erbeten an die Direktion.

1588



Hotel Hirschen am See

(110 Betten)

3654 Gunten/Thunersee

Haus ersten Ranges in prachtvoller Lage am See, Spezialitätenrestaurant, Strandbad.

Für die kommende lange Sommersaison (April/Mai bis Oktober) suchen wir folgende Mitarbeiter:

Küche:

- Saucier**
- Garde-manger**
- Entremetier**
- Commis de cuisine**

Interessante Tätigkeit in moderner Küche.
Völlig renovierte Restaurants.

Offerten sind erbeten an die Direktion A. Ropers, Tel. (033) 51 22 44.

1377

Manchmal heiss und hektisch, aber immer mit Profit.

Die Gestade des Zürichsees verführen zur Schlemmerei.
Besonders Geschäftsleute und ihre Partner.

In der Sommersaison (Mitte April bis Mitte Oktober) gibt es deshalb im überall bekannten Spezialitätenrestaurant Fischstube Zürichhorn



fischstube
Zürichhorn

überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten für

- Poissonier**
- Entremetier**
- Commis de cuisine**
- Patissier**
- Commis pâtissier**

- 2. Buffedame**
- Buffetöchter**
- Buffetbursche**
- Kellerbursche**

- 2. Chef de service**
- Restaurationskellner**
(Chef de rang)
- Restaurationstochter**
- Restaurantcommis**
(eventuell auch Anfänger)
- Chasseur**

Arbeitsbewilligungen auch für Saisoniers (Ausweis A) werden besorgt. Auf Wunsch Zimmer im eigenen Personalhaus.

Für eine erfolgreiche Sommersaison schreiben oder telefonieren Sie an H. Hohl & Co., Fischstube Zürichhorn, 8008 Zürich
Tel. (01) 55 25 21 oder 36 40 85 (über Mittag oder abends)

508

Hôtel Bristol

1er rang, Genève, cherche:

- cuisiniers**
- chef de rang**
- commis de bar**
- filles de cafétéria**
- garçon de cuisine**

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre à la Direction de l'Hôtel Bristol,
10, rue du Mont-Blanc, 1201 Genève.

2614



Sporthotel Pontresina

Erleben Sie einmal einen herrlichen Sommer im Engadin.

Als Mitarbeiter in unserem Betrieb können wir Sie ab anfangs Juni einsetzen als

- Sekretärin**
- Logentourant**
(Fahrausweis A)

- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Kochlehrling**

- Chef de rang**
- Commis de rang**

- Buffetöchter**
- Zimmermädchen**
- Wäscher**

Senden Sie die üblichen Unterlagen mit Saläranspruch an

R. Schweizer, Dir., Sporthotel, 7504 Pontresina.

2618

SPORT- UND FERIENZENTRUM KLOSTERS



Wenn Sie Ihre Arbeit gerne mit Tennisspielen, Schwimmen oder anderen Sportarten verbinden möchten, sind Sie bei uns genau an der richtigen Adresse.

Für die nächste Sommersaison, Mai bis Oktober 1974, suchen wir in junges Team noch folgende sympathische Mitarbeiterinnen:

Réceptionistin
Serviertochter

(für Saal- und A-la-carte-Restaurant).

Geregelte Arbeitszeit, schönes Personalzimmer und gute Entlohnung. Anfangs und Ende Saison Möglichkeit für Privat-Tennisstunden.

Sport- und Ferienzentrum STG
Direktor A. Weixler, 7250 Klosters,
Telefon (083) 4 29 21.

2612



Grand Hôtel

Nouvel hôtel ouverture 1er juin 1974
Cherché pour longue saison d'été ou à l'année

- direction: **aide-directrice**
(bureau et étages)
- gouvernante générale**
- réception: **réceptionnaire**
portier de nuit
- restaurant: **responsable-gérant**
sommeliers
- cuisine: **cuisiniers de grill**
chefs de partie
commis de cuisine
- office: **garçons ou filles de buffet**
garçons ou filles de maison

Faire offres complètes à:
Laysintours SA, La Pyroite, 1854 Leysin

2639

Hotel Trümpy, Zürich

Suchen Sie eine interessante Jahresstelle als

Hotelsekretärin

per 1. Mai (eventuell früher) oder nach Uebereinkunft?

Ihre selbständige Tätigkeit:

Réception, Kasse NCR 42, Telefonbedienung, mündlicher und schriftlicher Verkehr mit unserer internationalen Kundschaft.

Wir bieten:

neuzeitliche Arbeitszeit, gutes Arbeitsklima, hoher Verdienst.

Wir erwarten:

Praktische Erfahrung sowie Deutsch, Französisch, Englisch, eventuell Italienisch oder Spanisch.

Bewerberinnen richten ihre Kurzofferte an

Hotel Trümpy, Limmatstrasse 5, 8005 Zürich (beim HB und SR Terminus), oder telefonieren Sie uns einfach, Telefon (01) 42 54 00, Herr oder Frau Trümpy verlangen.

2477



15 Min. von Zürich entfernt.

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in schönem 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.

Bitte telefonieren Sie 01/73 03 02 oder 01/73 43 03. W. Wolf, Hotel Löwen, 8706 Meilen.

2187



Grand Hotel Bellevue

sucht für Sommersaison, anfangs Juni, noch folgende Mitarbeiter:

Portier de nuit
Tournant de loge
sprachkundig, mit Fahrbewilligung

Barmaid
Chef de rang
Commis de rang

Entremetier
Garde-manger
Commis de cuisine

Portier d'étage
Femme de chambre

Wir bieten Fixlöhne, gutes Betriebsklima, schöne Zimmer.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Foto, Zeugniskopien) an die Geschäftsleitung, Grand Hotel Bellevue, 3780 Gstaad oder Telefon (030) 4 32 64.

2433



Hotel Bühlegg 6353 Weggis

sucht auf zirka 18. April oder 1. Mai 1974

Koch
Entremetier
Restaurationskellner
oder -tochter
Buffettochter
Kochlehrling
oder Praktikant

Offerten sind zu richten an:

H. Weber-Grossmann, 6353 Weggis, zurzeit Hotel Suretta, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 17 12.

2432

Für die Wiedereröffnung des

Werkhotels in Gerlafingen

unter neuer Leitung, am 1. Juni 1974, suchen wir zu sehr guten, fortschrittlichen Bedingungen folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche: **Sous-chef**
Chefs de partie
Küchenbursche/Casserolier

Service: **Kellner**
Serviertöchter

Buffet: **Buffettochter oder -bursche**

Für allgemeine Arbeiten: **Office- und Zimmermädchen**
diverses Hilfspersonal

Teilzeitarbeit möglich. Gastarbeiter nur mit Ausweis B oder C. Placierungsmöglichkeit für die Zwischenzeit vorhanden.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an Herrn J. Pelzmann, Restaurant LE CHABLAIS, 3280 Muntelier, Telefon (037) 71 59 32.

2661



HOTEL SARATZ

PONTRESINA



sucht für Sommersaison 1974 (Ende Mai, Anfang Juni)

Chef de réception
Sekretärin
Chefs de rang
Commis de rang
Saalkellner
Nachtportier
Chasseurs
Etagengouvernante
Zimmermädchen
Gouvernante für Keller/Kontrolle
Badmeister

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
G. P. Saratz, Hotel Saratz, 7504 Pontresina.

1479

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

Für Hotelbüro und Réception suchen wir für lange Sommersaison 1974 ausgewiesene

Hotelsekretärin

sowie junge, intelligente Tochter mit Sekundarschulabschluss und evtl. 1 Jahr Handelsschule zur Absolvierung eines

Hotelsekretärin-Praktikums
(Dauer zwei Jahre)

Interessenten wollen sich mit Ausweisen melden bei
HOTEL METROPOL, 9320 ARBON
Dir. Charles Delway
Telefon (071) 46 35 35

2767

Hôtel Zodiaque

1972 Anzère/Valais

250 lits - snack - restaurant grill - salle de bridge - salle de télévision - cinéma - salles de conférences - bar et night club

cherche pour la saison d'été ou à l'année les collaborateurs qualifiés suivants:

1 secrétaire/chef de réception
1 stagiaire de réception
1 barman ou barmaid
(night club)
1 barman ou barmaid
(hall)
2 commis de bar
1 disc-jockey
1 masseuse
(sauna)
1 portier de réception
(éventuellement étudiant)
1 portier de nuit
(éventuellement étudiant)
2 portiers d'étage
2 femmes de chambre

L'Hôtel Zodiaque est jeune, comme la station Anzère. Toutes les personnes intéressées à collaborer pour la réussite de notre région si accueillante seront les bienvenus.

Veillez écrire à R. Derendinger en joignant curriculum vitae, photo et copies de certificats.

2755



Hotel Monopol und Metropol 6000 Luzern

Den Gästen und Mitarbeitern zuliebe haben wir unser Erstklasshotel vollständig renoviert.

Besucher und Angestellte fühlen sich bei uns königlich. 20 Schritte vom Bahnhof und etwa 200 vom See liegt Ihr Tätigkeitsgebiet. Wir sind 180 Betten gross und offerieren Ihnen eine lange, gutbesahlte Sommersaison- oder Jahresstelle.

Réceptionssekretärin
NCR- und sprachkundig
15. April

Chef de partie
erstklassige Berufserfahrung
sofort

Commis de cuisine
nach Uebereinkunft

Restaurationstochter
Englisch erwünscht
nach Uebereinkunft

Zimmermädchen
mit Erfahrung
15. Mai

Ihre Bewerbung erbitten wir schriftlich oder telefonisch an die Direktion.
H. Unternährer, Tel. (041) 22 08 01.

2718



Hotel Walhalla 9001 St. Gallen

das erstklassige Hotel in St. Gallen

In unserem Team ist auf anfangs März 1974 die Stelle als

Chefin de service

neu zu besetzen.

Wir suchen eine tüchtige Nachfolgerin, die an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist.

Einer initiativen, einsetzungsfreudigen Fachmännin bieten wir die Fünftagewoche sowie ein überdurchschnittliches Salär.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.

E. und B. Leu-Waldis, Hotel Walhalla,
9001 St. Gallen, Telefon (071) 22 29 22.

1338



sucht für lange Saison oder in Jahresstelle

Empfangssekretärin
(Stenodaktylo)

remplaçant
concierge/téléphoniste
Gouvernante/Tournante
(Economat/Cuisine)

Filles de maison
et de lingerie

Chef de partie
(Regulier-Tournant)

Commis de cuisine

Chef de rang

Commis de rang

Offerten sind erbeten an die Direktion,
Tel. 021/61 38 02 int. 500 und 502

2043

Wir suchen für unser sehr gepflegtes Grill-Restaurant

Serviertochter

Eintritt März/April. Es handelt sich dabei um eine gute Anstellung mit hohem Verdienst und sehr geregelter Arbeits- und Freizeit. Kost und Wohnung im Hause.

Wenn Sie diese Voraussetzungen und einen echten Teamgeist schätzen, wenden Sie sich an Max-R. Meier.

Hotel «Löwen»
8944 Sihlbrugg

Telefon (01) 729 95 55.

2302

Hôtel Terminus, Sierre

cherche

1 femme de chambre

pour le 1er avril

tél. (027) 5 04 95, ou écrire Mr. André Oggier.

2551

Après 14 saisons de collaboration, notre maître d'hôtel doit nous quitter pour raisons familiales. Nous recherchons pour le remplacer

chef de service ou maître d'hôtel

pour la prochaine saison d'été, de juin à septembre.

- Nous vous offrons**
- ambiance agréable dans un hôtel 1ère ordre, 100 lits
 - direction d'une petite brigade (8) dans un cadre bien organisé
 - prestations sociales et rétribution en fonction des capacités.

- Nous vous demandons**
- de soigner notre clientèle avec plaisir
 - de diriger vos collaborateurs avec compétence et tolérance
 - de connaître le français, l'allemand, l'anglais.

Veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae, copies de certificats, photo à

Hôtel Alpes & Lac
1938 Champex-Lac/VS

téléphone (026) 4 11 51.

2452



Hotel Rosatsch
7504 Pontresina

Wir suchen für Sommersaison 1974

Küchenchef
Obersaaltochter

Wir sind ein Mittelklasshotel mit 70 Betten und 2 Restaurants. Ein junges, dynamisches Team.

Wir bieten gut bezahlte Dauerstellung, selbständiges Arbeiten. Wir erwarten aktive Mitarbeit und Loyalität im Betrieb.

Offerten an Familie H. und H.-P. Albrecht, Telefon (082) 6 63 51.

2564



BÄTTERKINDEN

Krone, Bätterkinden

Spezialitätenlandgasthof sucht

Köchin oder
Commis de cuisine

neben Chef, Saucier und Kochlehrtöchter. Jahresstelle, zeitgemässer Lohn, geregelte Freizeit. Eintritt Frühjahr 1974 nach Uebereinkunft.

Anmeldungen sind bitte zu richten an Familie Max Hubler, «Krone», 3315 Bätterkinden BE, Telefon (065) 4 40 12.

1692



6002 Luzern

sucht für Sommersaison 1974

Service:

Saalkellner oder -tochter

Küche:

Koch mit Patissierkenntnissen
Chef entremetier
Commis de cuisine

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

2532

Hotel Du Lac, Rapperswil am Zürichsee

Wir suchen für unsere Bar mit Pianist eine nette und zuverlässige

Barmaid

Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

Bitte rufen Sie uns an oder besser ... kommen Sie vorbei.

Dasselbst

Kochlehrling

in Restaurations- und Spezialitätenküche

Restaurations-Töchter

für lange Sommersaison, gewandt im Speise-Service. Nebst freier Station guter Verdienst zugesichert.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Tel. Anfragen an:

M. Brüllhardt, Hotel Du Lac, Rapperswil, Tel. (055) 27 19 43.

2282

Seehotel du Lac
6353 Weggis

am Vierwaldstättersee

60 Betten - keine Restauration

sucht für lange Sommersaison

Küchenchef-Alleinkoch

(gut eingearbeitete Hilfskräfte vorhanden)

Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen erbeten an:
O. Bammer, Tel. (041) 93 11 51.

2319

Restaurant Schuh
3800 Interlaken

Gesucht für sofort

1 oder 2 Serviceaulhilfen

bis vor oder nach Ostern.

Telefon (036) 22 94 41

2773

Restaurant de la Grappe
2000 Neuchâtel-La Coudre

Spécialités Italiennes
cherche pour tout de suite ou date à convenir

1 cuisinière

et

1 commis de cuisine

Durée de travail réglementée, bonne rémunération.

Faire offre ou téléphoner à
L. Martini, Neuchâtel
Téléphone (038) 33 26 26

2803

Hotel Gletschergarten
3818 Grindelwald

Wir suchen mit Eintritt auf den 1. Mai 1974
tüchtigen, zuverlässigen

Alleinkoch

in Jahres- oder Saisonstelle.

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanspruch sind zu richten an Frau H. Füllmann, Telefon (036) 53 17 21.

2052

Hotel Eiger, Grindelwald

Steakhouse - Gpsl-Bar

Wir suchen:

Empfangssekretär
Empfangssekretärin

(Eintritt April-Mai)

Kindermädchen

(für Privathaushalt)

Alleinportier

(15. Mai)

(sprachkundig)

Zimmermädchen

(20. Mai)

Serviertochter

(1. Juni)

Barmen/Barmaid

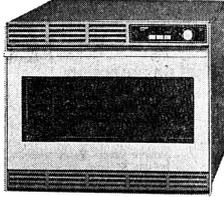
(1. Juni)

(selbständig, Fähigkeit, den Restaurationsbetrieb zu überwachen)

Wir erwarten gerne Ihren Anruf oder schriftliche Offerte.

B. Heller, Tel. (036) 53 21 21.

2772



Wir haben ein äusserst interessantes und vielseitiges Verkaufsprogramm und suchen für die Ergänzung unseres Vertreterstabes einen jüngeren, tüchtigen

Apparate-Vertreter

Wir beliefern u. a. das Gastgewerbe, Spitäler, Anstalten mit Mikrowellenherden, Heissluft-Brat- und -Backgeräten, Zigarettenautomaten usw. Ferner haben wir Generalvertretungen von bekannten Getränke- und Verpflegungsautomaten für Industrie, Handel und Verwaltung.

Lassen Sie sich durch unseren Herrn M. Weber oder H. P. Falck näher informieren; rufen Sie uns doch gleich an.



E. Weber & Cie. AG
WEBSTAR 8037 Zürich

Abt. Gastronomie-Einrichtungen
Förribuckstr. 220, Postfach
Tel. (01) 44 50 60

525

Complexe hôtelier de 200 lits, 2 restaurants, 1 snack, 1 pizzeria, 1 carnet-zet, sauna, piscine, dancing, salles avec traduction simultanée, recherche pour date à convenir, place à l'année.

réception centrale:

1 chef de réception

avec possibilités d'avancement.

Faire offres manuscrites avec photo sous chiffre 2695 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Restaurant Belvédère
3800 Interlaken

Erstklasshaus am Höheweg, 100 Betten, sucht für die Sommersaison folgendes Personal:

- Chasseur**
- Chef de service (evtl. Fräulein)**
- Saucier/Chef-Stellvertreter**
- Buffetdame oder -bursche**
- Restaurationstöchter**
- Chef de rang**
- Demi-chef**
- Commis de rang**
- Bar-Hallentochter**

Ehemalige Mitarbeiter, welche sich wieder für einen Posten interessieren, möchten sich bitte sofort melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an die Direktion, Telefon (036) 22 32 21.

1567

Nous cherchons pour début avril ou date à convenir:

secrétaire de réception

sachant le français, l'italien, l'anglais. Place à l'année.

Travail intéressant et varié.

Salaires selon capacité.

Veuillez faire vos offres avec copies de certificats et photo à la direction de

l'hôtel Adriatica

21, rue Sautter,

1205 Genève

2334

Sportzentrum Eywald
3154 Rüscheegg-Heubach

(Schwarzenburgerland)
Schwimmbad - Sportplatz - Skilifte

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft freundliche

Serviertochter

(evtl. Anfängerin)

Guter Lohn und kameradschaftliche Zusammenarbeit ist bei uns selbstverständlich.

Fam. B. Ziörjen, Tel. (031) 93 80 40.

2790

Hotel de la Paix
Restaurant Lapin, Luzern

Unsere langjährige

Chefin de service/
Aide du patron

wird uns nächstens verlassen.

Somit suchen wir eine initiative, einsatzfreudige, sprachkundige Fachmännin.

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit sowie zeitgemässes Salär.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.

Tel. (041) 23 73 73, Familie Ferdy Zehnder.

2781

genève



hôtel du midi
genève

Place Chevelu ☐ Téléphone 022 / 31 78 00



Golf und Sporthotel
Hof Maran

Erstklasshaus (110 Betten) auf der Sonnenterrasse von Arosa.

In unserem Betrieb ist der Posten als

Concierge

auf Anfang Juni 1974 neu zu besetzen. Wir sind ein Zweisaisonbetrieb.

Sommer: Anfang Juni bis Ende September

Winter: Mitte Dezember bis Mitte April und bevorzugten Schweizer Bewerber mit Fahrausweis (zur Ablosung unseres Conducteurs, vor allem im Juni und September).

Fachlich und sprachlich gut ausgewiesene Bewerber wollen bitte Ihre Unterlagen mit Foto an die Direktion einsenden.

2749

Albergo Laura Laura s/Roveredo GR

(Nähe Bellinzona)
sucht per 1. Mai, evtl. 1. Juni 1974

Gerantin

mit **Ausweis A.**
Gewünscht wird unabhängige, erfahrene Tessinerin oder Deutschschweizerin mit sehr guten italienischen Sprachkenntnissen.
Hoher Verdienst.

Offerten an:
Demosa AG, Zypressenstr. 65, 8004 Zürich,
Tel. (01) 39 23 10.

2786



Hotel Schweizerhof Pontresina

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft eine tüchtige

Hotelsekretärin

Wir bieten:
zeitgemässe Entlohnung,
regelmässige Arbeitszeit,
nette Einzelzimmerwohnung.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion Hotel Schweizerhof, 7504 Pontresina, Tel. (082) 6 64 12.

2745



Mittleres Stadthotel und Restaurations- betrieb

Für ein sehr bekanntes Haus in der deutschen Schweiz suche ich einen gut ausgewiesenen, erfahrenen

Pächter

(eventuell vorerst Direktor)
Dieser gastronomische Betrieb steht seit über 10 Jahren unter der gleichen Leitung. Er befindet sich an bester Verkehrslage (neueres Gebäude) und führt eine anerkannt gepflegte Küche.
Jahresumsatz ungefähr 2 Millionen Franken.
Als beauftragter Personalberater bin ich gerne bereit, entsprechend qualifizierte Herren in Zürich oder in Winterthur zu einem diskreten Gespräch zu empfangen.
Vorher erbitten wir Ihre entsprechenden schriftlichen Bewerbungsunterlagen zur vertraulichen Sichtung mit der jetzigen Direktion.

Personalberatung Fritz Müller St. Gallen
Konsulent für Unternehmer, Personal- und Berufsfragen
9001 St. Gallen, Poststrasse 23, Telefon 071 - 22 54 99
Winterthur Garten-Hotel Dienstag 09.00-12.00 Voranmeldung
Zürich Hotel Storchchen Dienstag 14.15-17.15 Voranmeldung

OFA 63041000

Seehotel du Lac 6353 Weggis

am Vierwaldstättersee
60 Betten - Keine Restauration
sucht für die Sommersaison

Alleinkoch

(guteingearbeitete Hilfskräfte vorhanden).
Eintritt nach Uebereinkunft.
Telefon (041) 93 11 51

2795

Hotel-Restaurant Kreuz 3715 Adelboden

sucht auf Ende Mai oder nach Uebereinkunft

Serviertöchter Koch oder Köchin

(gute Hilfskräfte vorhanden)
Offerten an:
Familie A. Gempeler
Telefon (033) 73 21 21

2774

Hôtel Edelweiss 1961 Les Haudères

cherche
cuisinier
sachant travailler seul pour la saison d'été.
S'adresser au téléphone (027) 4 61 07.
2793

Hôtel-Restaurant Navigation Ouchy-Lausanne

cherche
chefs de partie et commis de cuisine
Entrée de suite ou à convenir.
Excellent gain.
Adresser offres ou téléphoner au (021) 26 20 41.
2784

Repräsentatives Stadthotel allerersten Ranges, mit einem vornehmen Beherrschungsstandard, umfangreichen Anlagewesen und einer vielseitigen Restauration, sucht eine Persönlichkeit als

Chef de réception

Zur Besetzung dieser vertrauensvollen Stelle setzen wir u. a. folgende Eigenschaften voraus:
- ausgewogene Berufserfahrung im In- und Ausland
- Zuverlässigkeit und Verhandlungsgewandtheit
- Beherrschung der deutschen, französischen und englischen Sprache in Wort und Schrift
- Erfahrung im Sales, Verkehr mit Agencies und Reservationssystem, Organisationstalent
- Beherrschung des Zahlungsverkehrs und exakte Buchführung
- Schweizer Bürger, Alter nicht unter 26.
Falls Sie sich für diese Aufgabe interessieren, in der Sie Ihre persönliche Initiative entfalten können, bitten wir um Ihre Offerte unter Chiffre 2739 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir sichern Ihnen eine absolut vertrauliche Behandlung Ihrer Bewerbung zu.
Offerten an die Direktion oder Tel. (022) 32 81 80, nachmittags.
2738

Hôtel d'Angleterre, Genf

sucht
Partiekoch
Hilfsgouvernante
Hotelpraktikantin
Jungchasseur
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.
Offerten an die Direktion oder Tel. (022) 32 81 80, nachmittags.
2738



Wir suchen per sofort bzw. 1. April in Getränkeservice erfahrenen
Kellner oder Serviertochter

Wir verlangen Kenntnisse der deutschen und französischen Sprache. Nähere Auskunft erhalten Sie unter Tel. (032) 22 40 88.

Ausländer wollen sich nur melden, wenn sie im Besitz einer Jahresbewilligung sind.
2734

Gesucht auf 1. April oder nach Uebereinkunft

Jungkoch/Commis oder Köchin

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Hotel Bristol-Terminus
3800 Interlaken
Telefon (036) 22 16 51.
2732

Wir suchen in neueren Gasthof an der Strasse Bern-Murten eine

Köchin

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung und Freizeit, auf Wunsch eigene Wohnung. Eintritt nach Uebereinkunft.

Fam. H. Etter-Gutknecht,
Gasthof Bahnhof
3205 Gümmenen
Tel. (031) 95 03 91.
2779

Wir suchen eine Fach- persönlichkeit als Pächter oder Direktor

eines modernen mittelgrossen Dancings mit gutem Umsatz.
Orchester, Bar, tägliche Verlängerung und Jahresbetrieb.
Ihre Offerte erreicht uns unter Chiffre OFA 1003 ST an Orell Füssli Werbe AG, Feldeggstr. 69, 8000 Zürich.
Wir werden diese sorgfältig und diskret prüfen.
2779

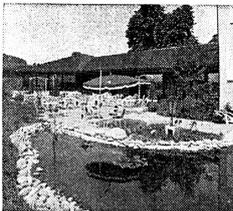


Bellevue Place Hotel Bern

Wir suchen für lange Sommersaison oder im Jahresstellen, mit Eintritt baldmöglichst, noch folgende Mitarbeiter:
Büro:
Anfangssekretär und Büropraktikant(in) für den Wareneinkauf und Kontrolle
Küche:
Chef de partie
Chef tournant
Commis de cuisine
Commis pâtissier oder Praktikant
Service:
Chef de rang
Chef d'étage
Commis de rang
Serviertochter
2779

Zimmermädchen Etagenportier Logentourant Chasseur Telefonistin

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an H. Kunze, Personalchef, Bellevue Palace Hotel Bern, Tel. (031) 22 45 81.
2740



Rôtisserie Chämibütte

5417 Untersiggenthal bei Baden
sucht nach Uebereinkunft

Restaurationstochter

mit Flamblier- und Tranchier-Kenntnissen. Fachlich gut ausgewiesener Tochter bietet sich die Möglichkeit, in kleinem Team mitzuarbeiten.
Ueberdurchschnittlicher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit und Einzelzimmer zugesichert.
Offerten und telefonische Anfragen an: Joseph Rigert, Tel. (056) 28 10 35.
2965

7552 Vulpera GR

Hotel Waldhaus und Schweizerhof

suchen für lange Sommersaison, Mitte Mai bis Mitte Oktober
Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

Sekretär(in) Journalführer(in)

Nachtportier Chasseur Telefonist(in)

Portier und Zimmermädchen Hilfs-Gouvernante

Masseur/Masseuse

Schwimmbad-Kassierin Bademeister

Taxi-Chauffeur

Offerten erbeten an:
Frau S. Pinösch, Villa Clivia, 7504 Pontresina
Telefon (082) 6 63 59.
2703

Wir suchen - per sofort oder nach Uebereinkunft für unser Selbstbedienungsrestaurant im Coop Center Murten (1. Stock) einen

jüngeren Allein-Pâtissier

Wir bieten:
Selbständiges und interessantes Arbeitsgebiet.
Sehr gute Entlohnung, fortschrittliche Arbeitsbedingungen (geregelte Arbeitszeit) sowie interessante Sozialleistungen (Pensionskasse).

Die Offerten werden vertraulich behandelt und sind zu richten an die Personalabteilung der

COOP SEELAND

Aarbergstrasse 7, 3250 Lyss
Telefon (032) 84 41 81.
2713

Altbekanntes Spezialitäten-Restaurant Nähe Zürich sucht

2 jüngere Köchinnen

welche sich in der feinen A-la-carte-Küche noch weiterbilden möchten.
Sehr guter Lohn.
Offerten unter Chiffre 2699 an Hotel-Revue, 3001 Bern.
2710



Hotel Pilatus am Vierwaldstättersee

Wir suchen
2. Sekretärin
1. Saaltochter
Saaltöchter- oder -kellner
Restaurationstochter oder -kellner
Buffettöchter
Zimmermädchen
Chef de partie
Köchin
Commis de cuisine

Offerten an
Familie Fuchs, Hotel Pilatus, 6052 Hergiswil,
Telefon 95 15 55.
2704



mothotel sommerau chur
Emserstr. Tel. 081 22 55 45
Hotel - Restaurant - Dancing
sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

jungen Direktionsassistenten/ Aide du patron

Aufgabenbereich: Ueberwachung Restaurant, Réception, Dancing sowie Vertretung der Direktion.

Wir sind ein moderner, vielseitiger Betrieb und bieten eine geregelte Arbeitszeit zu besten Bedingungen.

Offerten bitte an Dir. I. Seiler, Tel. 081/22 55 45.

2543

Wir suchen nach Engelberg in mittleren Hotel-Restaurant-Betrieb auf 15. April evtl. 1. Mai einfache, ehrliche

Serviertochter

Anfängerinnen werden angelern.

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Einzelzimmer im Hause.

Anfragen: Telefon (041) 94 16 74.

2544



Hotel Segnes & Post 7018 Flims Waldhaus

sucht für lange Sommersaison ab Ende Mai

- Sekretärin**
- Restaurationstochter**
- Saaltochter und Saalkellner**
- Buffettochter oder -bursche**
- Chasseur-Telefonist**
- Commis garde-manger**

Offerten sind erbeten an A. Klainguti.

2435

Hôtel au centre de Genève cherche pour entrée immédiate ou à convenir

secrétaire-réceptionniste

Bonnes conditions et ambiance agréable, logement possible.

Les candidates pouvant justifier de:
- bonnes connaissances des langues (français, anglais et allemand indispensables)
- pratique de la facturation sur NCR 42
- sérieuses références
- nationalité suisse, permis «C» ou «B»
sont priées d'adresser leurs offres avec c.v., photo et copies de certificats, sous chiffre W. 60452-18, Publicitas, 1211 Genève 3.

Hotel und Restaurant Bellevue am Rheinflall 8212 Neuhausen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

2 Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter

für unseren à-la-carte- und Bankettservice.

Der Eintritt kann sofort oder nach Aussprache erfolgen.

Wir sind in der Lage, Ihnen eine sehr gute Entlohnung zu bieten.

Wenn Sie an dieser Stelle interessiert sind, würden wir uns über Ihren Anruf (053) 2 21 21 sehr freuen.

Verlangen Sie bitte Familie Nohava oder Herrn Lucio d'Ambrà.

2478

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in bestbekanntes Spezialitätenrestaurant am Zürichsee

2 tüchtige Serviertöchter

in Saison- oder Jahresstelle.
Ueberdurchschnittlich hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Hause.

Familie N. Boulard-Moser

Restaurant Buech
8704 Herrliberg
Telefon (01) 89 21 37

P. 44-400 715

Passantenhotel in Graubünden sucht

Serviertochter Buffettochter

(auch Anfängerinnen)
Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Hotel Falknis, Landquart

Telefon (081) 51 12 42
Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht.

P 13-3122

Drei Stern Bar Murgenthal

Wir suchen für unsere neue Drei-Stern Bar nette, freundliche

Barmaid

Offerten bitte an
Familie B. Gyga-Wirz
Gasthof zu den Drei Sternen
4853 Murgenthal/AG.
Telefon (063) 9 16 71.

OFA 59.423.044

On demande cuisinier

capable de travailler seul.
Place à l'année. Entrée 1er avril 1974 ou date à convenir.

S'adresser:
Auberge du Lac des Jons
1622 Les Paccots
Téléphone (021) 56 71 23.

P 17-21981



sucht für lange Sommersaison, eventuell Jahresstelle

Serviertochter oder Kellner

(für Grill-room)

Serviertochter Kellner

Büffetochter oder -bursche

Haus- und Küchenbursche oder -mädchen

(Ausländer mit Ausweis B oder C)

Offerten erbeten an
Familie R. Lehmann
Telefon (055) 6 80 73 (ausser Montag).

58.104.004

Tessin

Gesucht

Alleinkoch

der die Fähigkeit besitzt, die Küche eines mittleren Betriebes selbständig zu führen.

Offerten an:
Hotel Gloria, Voglio bei Lugano,
R. Canziani, Telefon (091) 91 19 85.

ASSA 65-5037



Restaurant d'altitude La Berneuse (2048 m)
Pour saison d'été

cuisinier garçons ou filles de buffet garçons ou filles d'office

Faires offres complètes à:
Leysintours SA
La Pyrolye, 1854 Leysin.

2640



7017 Flims GR Meiler's Garni Hotel

Wir suchen auf Ende Mai in Saison- oder in Jahresstelle tüchtige und zuverlässige Mitarbeiter:

Küche:

Jungkoch

Restaurant:
Serviertochter Buffettochter

Kiosk:
Alleinverkäuferin

Réception/Büro:
Praktikant/in

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen und schöne Unterkunft.

Schicken Sie uns Ihre Offerte mit Foto und den üblichen Unterlagen oder telefonieren Sie uns.

Familie P. Meiler-Schmid,
Telefon (081) 39 16 16.

2726

Spitzen-Alleinkoch zu Spitzenlohn

gesucht auf 15. April oder 15. Mai

N. Zivy

Restaurant au Guggernill Basel

Telefon (061) 32 12 38/11 Uhr.

2731

Familär geführtes, modernes Hotel-Restaurant im Zentrum von Aarau sucht Initiativen

Koch

mit Freude an neuzeitlicher Küche. Angenehme Arbeitszeit, komfortables Zimmer.

Weitere Auskunft erhalten Sie unter
Telefon (064) 22 16 21.

2729

Hotel Schiff, 6004 Luzern Terrassen-Restaurant Boulevard-Café an der Reuss

sucht für lange Sommersaison sprachkundige

Sekretärin/Aide-patronne

Eintritt nach Uebereinkunft.

Bitte melden Sie sich bei
Frau S. Helmlin
Telefon (041) 23 17 17.

P 25-7285



Wir suchen für unseren lebhaften Restaurantbetrieb eine tüchtige, einsatzbereite

Gouvernante/ Stütze des Patrons

Zur Führung der Abteilung «Hausdienste».

Unsere Mitarbeiterin stellen wir uns ungefähr so vor:

- Sie haben Sprachkenntnisse Italienisch und Spanisch (nur mündlich), ist aber nicht Bedingung.
- Sie haben den Drang selbständig zu handeln und auch die entsprechende Verantwortung zu übernehmen.
- Sie haben Organisationstalent und sind dadurch in der Lage, die Arbeitspläne für Ihre Leute sowie Arbeitseinteilungen vorzunehmen.
- Sie sind circa 25-35-jährig; falls Sie älter sind und trotzdem Lust hätten, diesen Posten zu übernehmen, melden Sie sich auf jeden Fall.

Was wir zu bieten haben, möchten wir an einer mündlichen Besprechung diskutieren.

Dürfen wir Ihren Anruf oder Ihr Schreiben erwarten?
J. Laager, Restaurant du Pont, Bahnhofquai 7, 8001 Zürich
Telefon 23 67 35.

2721



Kursaal-Casino, 7050 Arosa

Salle de jeu, Casino Dancing, Stübli-Restaurant, Cinema, Cava-Bar, Espresso-Bar

Für unsere bestbekannte Spezialitätenküche suchen wir in Saison- oder Jahresstelle, mit Eintritt Mitte Juni oder später:

Commis de cuisine

Für das Büro:

Büropraktikantin

Wir bieten: Zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit und ein freundliches Arbeitsklima.

Logis in unserem neuen Personalhaus (Zimmer mit Privatbad).

Offerten sind zu richten an:
P. De Lorenz-Bretscher, Dir.
Kursaal-Casino Arosa AG, 7050 Arosa
Tel. 081/31 12 61.

2525

Hotel-Restaurant Kindli

Stadzentrum Zürich

Wir suchen:

Hausbursche

Nachtportier

Buffetbursche

oder

Buffettochter

Koch

Kellner

Bitte melden bei:

Hotel Kindli

Telefon (01) 27 59 17

2533



Wir suchen für unseren lebhaften Grossbetrieb eine tüchtige und einsatzbereite

Chef-Gouvernante/ Hausbeamtin

zur Führung der Abteilung «Hausdienste».

Wir stellen uns unsere neue Kadermitarbeiterin wie folgt vor:

- Sie haben einige Sprachkenntnisse (mündlich),
- Sie möchten gerne selbständig handeln und arbeiten,
- Sie haben etwas Zivilcourage, um eine Chefstelle zu bekleiden,
- Sie sind circa 24- bis 34-jährig und haben etwas Erfahrung im Gastgewerbe.

Wir bieten dafür:

- eine sehr sorgfältige Einarbeitung in diese Aufgabe (eine Frühdienst- und Spätdienstgouvernante sowie Lingeriegouvernante helfen Ihnen bei der Aufgabe mit),
- eine sehr geregelte Arbeitszeit,
- selbständige Aufgabe mit vielen Kompetenzen
- und last but not least - eine gute Entlohnung.

Der Eintritt sollte zwischen 1. Mai und 1. Juli erfolgen. Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Anruf an:

BAHNHOF-BUFFET SBB,
Inh. E. Wartmann, Centralbahnstrasse 10,
4051 Basel, Tel. (061) 22 53 33
(Herrn Zürcher verlangen).

2465



Auch im Sommer attraktiv

Chesa Grischuna

Klosters

Per Ende Mai (oder nach Uebereinkunft) sind bei uns noch folgende Stellen zu besetzen (Saison- oder Jahresstelle):

- Chef de service**
- Kellner**
- Restaurationsstochter**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Buffetbursche/-tochter**

Wir bieten:
guten Verdienst, geregelte Freizeit, sehr schöne Zimmer.

Bewerbungen sind zu richten an:
Hans Guler, Hotel Chesa Grischuna, 7250 Klosters
Telefon (083) 4 22 22.

2434

Hotel Schmid

6902 Lugano-Paradiso

sucht für Sommersaison

Obersaaltochter

Ragazzo di cucina

Lingère

Offerten mit Foto und Lohnanspruch an
Hotel Schmid, 6902 Lugano, Telefon (091) 54 18 12.

2483



Hotel- und
Bädergesellschaft
3954 Leukerbad/Wallis

Für unsere 6 Hotels in Leukerbad suchen wir mit Eintritt im Mai 1974 noch folgende Mitarbeiter:

- Direktionssekretärin**
- Sekretärin/Telefonistin**
- Chef de service**
- Chef de rang**
- Bar-Hallentochter**
- Garde-manger**
- Tournante**
- Economat-Officegouvernante**
- Hilfsgouvernante für die Etagen**
- Zimmermädchen**
- Nachtportier**
- Chasseur**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an
Herrn Ernest A. Reiber, Direktor, Hotel- und Bädergesellschaft, 3954 Leukerbad.

2466

Grand Hotel Regina

3818 Grindelwald

sucht für lange Sommersaison 1974

- Chef garde-manger**
- Chef entremetier**
- Commis de cuisine**
- Personalkoch oder Köchin**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnforderungen an:

Herrn W. Lässer, Küchenchef, oder die Direktion.

2141

Wir suchen bestausgewiesenes

Geranten-Ehepaar

zur Führung eines Hotel-Restaurationsbetriebes im Berner Oberland. Grosser, neuzeitlich eingerichteter à-la-carte-Speiseiteil, 40 Hotelbetten.

Gute administrative Kenntnisse erforderlich.

Eintritt nach Uebereinkunft für Sommersaison 1974.

Hotel-Restaurant Bernerhof
3823 Wengen BO

Offerten an: Heinz Perler, Alpenstrasse 37, 2500 Biel.

2642

Sporthotel Krone
7188 Sedrun

sucht für die Sommersaison, zirka Mitte Mai

- 1 Alleinkoch**
- 2 Serviertöchter**
- 1 Officebursche**
- 1 Küchenbursche**

Offerten sind erbeten an
Sporthotel Krone, Familie K. de Vries-Berther,
7188 Sedrun,
Telefon (086) 9 11 22.

2645

Hotel Central am See
Weggis

sucht für lange Sommersaison

- Chef de partie**
(eventuell Jahresstelle)
- Commis de cuisine**

Köchin

Serviertochter
(sehr guter Verdienst)

Saaltochter
(auch Anfängerin)

Saalkellner

Eintritt auf Ostern oder nach Uebereinkunft.

2646

Gesucht nach Lugano in kleines Hotel garni

junge Tochter

für Frühstück-Service und Mithilfe.
Wird in der Réception angeleitet und hat die Möglichkeit die italienische Sprache zu erlernen.

Hotel garni «Domus»
6902 Lugano-Paradiso
Telefon (091) 54 34 21

2652

Wir suchen für Eintritt Anfang April 1974 für unser kleines, neuzeitlich eingerichtetes «Garni Hotel».

Portier

für Etage und Ablösung an der Réception, deutschsprachig.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
W. Thürkauf

Garni Hotel «Elite»,
9000 St. Gallen
Tel. (071) 22 12 36.

2658



Hotel Brenscino, Brissago
Tel. (093) 65 14 21

sucht für lange Saison

Jungkoch

Praktikantin

für Büro und Empfang.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten erbeten an die Direktion.

2660



Nach Pontresina/Engadin gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft selbständige

Hotelsekretärin

Offerten mit Zeugnissen und Foto sind zu richten an:

Hotel Albris
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 64 35.

2666

Wir suchen April bis Oktober, eventuell Jahresstelle

Ehepaar

oder Brautpaar.

Er: Koch
Sie: Lingerie oder Küche
möblierte moderne Wohnung, hoher Verdienst.

Fam. Stämpfli
Restaurant-Hotel
St. Petersinsel Bielsee
3235 Erlach
Tel. (032) 88 11 15.

P 06-20617

L'Hôtel-Restaurant
Le Relais de Gruyères
Pringy-Gruyères

demande

sommelier

pour la salle à manger

cuisinier

Gros salaire, ambiance de travail agreable.

Entrée de suite ou à convenir.

Ch. Roth, Telefon (029) 6 21 28

P 17-12657

Schmidt's Hotel Bären
Suhr-Aarau

Wir suchen für unsere Bar mit Pianist eine nette und zuverlässige

Barmaid

Geregelte Arbeitszeit, Eintritt anfangs April.

Dasselbst in Feinschmecker-Restaurant

Restaurationsstochter
Restaurationskellner

gesucht, die Freude an einem gepflegten Service haben. Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, guten Verdienst, Eintritt im April.

Telefonische Anfragen an:
A. Schmidt, Hotel Bären, Suhr-Aarau
Tel. (064) 31 46 31.

OFA 51.128.009

Wir suchen per sofort jungen

Koch

Aushilfe für 2 Monate neben Patron.
Sehr schöner Verdienst.
Geregelte Freizeit. Zimmer im Hause.

Gasthof Rössli
Familie H. Wenger-Käch
3144 Gasel bei Bern
Tel. (031) 84 02 11.

OFA 54.752.005

Petit hôtel-restaurant à Lausanne avenue d'Orchys 10, cherche:
une femme de chambre
un chef de cuisine
Entrée de suite ou à convenir.
Tél. (021) 26 04 96.

OFA 60.696.370

Gesucht auf Ende März zuverlässiger

Herr oder Dame

für Telefon und Empfang.

Englisch erforderlich.

Hotel Linde, Baden
Tel. (056) 22 53 85.

OFA 52.606.001



Grand Hôtel des Bains

Etablissement thermal et centre médical

1891 Lavey-les-Bains
(Vaud)

sucht auf kommende Sommersaison ab 1. Mai bis 30. September oder in Jahresstelle

Masseur/Physiotherapeut

Masseuse/Physiotherapeutin

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Bekanntgabe der Lohnansprüche an:

R. Schrämmli, Dir., Tel. (025) 3 60 55

1871

In unseren Restaurants in Basel sind folgende Posten neu zu besetzen:

Paprika

Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44

Kellner
Serviertochter
Barcommis
Küchenbursche

Le Cochon d'Or

Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44

Chef de rang
Commis de rang
Buffetbursche



In unseren attraktiven, modern konzipierten Restaurants bieten wir fortschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Freizeit, sehr guten Verdienst und von den schönsten Arbeitsplätzen im Basler Gastgewerbe.

Schriftliche Bewerbungen oder telefonische Anfragen sind bitte direkt an den einzelnen Betrieb zu richten.

1978



Restaurant

«Rossweid»

5425 Schneisigen

Tel. 056/51 10 66.

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Spezialitätenrestaurant, Nähe Baden, tüchtiger berufs-freudiger Koch als

Saucier

(Chefstellvertreter).

Sehr interessante Stelle für verantwortungsbewussten Koch mit Freude an einer gepflegten Küche. Geregelte Arbeitszeit, sehr guter Lohn, neue moderne Küche, auch Ehepaar (Frau im Service) kommt in Frage.

Auf zirka 15. März oder nach Uebereinkunft suchen wir eine tüchtige und gewandte

Serviertochter

(hoher Garantielohn)
geregelte Arbeitszeit, sehr guter Verdienst.
Gute Umgangsformen sowie Freude am gepflegten Service schätzen wir sehr.

Kochlehrling

auf Herbst 1974 gesucht! Einem Jüngling mit guter Schulbildung und Freude am Kochberuf bieten wir Gelegenheit, eine Kochlehre zu absolvieren. Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, neue moderne Küche, Betriebsferien im Sommer und Winter, Reitgelegenheit.

Anfragen an:
R. und M. Greischberger-Herrmann, Küchenchef - Besitzer.

2494

Stellenangebote Offres d'emploi



Hôtel Alexandra 1001 Lausanne

cherche

un commis de cuisine

Faire offres détaillées à la direction.

2750

Gesucht auf 1. Mai 1974 (eventuell früher)

Serviertochter

für Restaurant und Bar.

Auch Anfängerin. In die Innerschweiz. Schichtbetrieb.

Telefon (041) 68 11 94

2733

Das Hotel Waldhaus-Dolder in Zürich

sucht für die Neueröffnung auf den Spätherbst 1974 eine qualifizierten

Küchenchef

Die Restaurationsbetriebe umfassen ein Restaurant mit 110 Plätzen, einen Grill-Room mit 50 Plätzen, eine Cocktail-Bar mit 40 Plätzen sowie einen Party-Room mit 25 Plätzen.

Die Küche ist mit allen modernsten Einrichtungen versehen und bietet die Voraussetzung für rationelle Arbeitsmöglichkeiten. Der Stellenantritt sollte auf den 1. Oktober 1974 oder nach Vereinbarung erfolgen.

Es handelt sich bei diesem Posten um eine Dauerstelle mit besten Konditionen. Fachleute mit Erfahrungen in neuzzeitlicher Küchenorganisation und Personalführung sind gebeten, ihre handschriftliche Bewerbung unter Beilage von Zeugniskopien und Referenzen an die **Direktion, Hotel Waldhaus-Dolder, 8030 Zürich, Postfach, Tel. (01) 34 22 33**, zu richten.

2778

Atlantis Hotel Zürich

Dölschiweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00



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

Wir suchen:

- Chef saucier**
- Commis de cuisine**
- Commis pâtissier**

2742

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.



Flughafen-Restaurants Zürich

2790



DER KURDIREKTOR

sucht

auf 1. Mai 1974 oder nach Vereinbarung, in Jahresstelle, eine zuverlässige, selbständige und arbeitsfreudige

Sekretärin

Gutausgewiesene Bewerberinnen, welche die deutsche, englische (Proficiency) und französische Sprache perfekt in Wort und Schrift, mit Steno, beherrschen und auch Sinn und Freude für die vielseitigen Gebiete einer Kurverwaltung (Presse, Propaganda, Public Relations) haben, mögen ihre schriftliche Bewerbung unter Beilage von Foto, Lebenslauf, Zeugniskopien und Referenzen sowie Gehaltsansprüchen richten an:

Constant Cachin, Kurdirektor, 3920 Zermatt, Tel. (028) 7 76 62

P.S. Möbliertes Studio steht zur Verfügung. Möglichkeiten zum Skilaufen, Bergsteigen, Schwimmen und Wandern.

50935

Société propriétaire d'un grand complexe hôtelier en Afrique Occidentale
cherche

comptroller

avec très bonne expérience d'administration et gérance hôtelière.

Très bonnes conditions.

Travail intéressant.

Contrat de 2 ans.

Offre à adresser, avec références et copies de certificats, sous chiffre A 60475-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.



Wir suchen zum Eintritt auf Ende April oder nach Uebereinkunft

1 Chef de service

Garantierter Fixlohn + Umsatzprovision, Schichtbetrieb.

Bewerber mit entsprechenden Branchenkenntnissen wenden sich bitte an Ernst Pauli, Bahnhofbuffet SBB, Aarau Tel. (064) 22 41 75 / Postfach 196, 5001 Aarau

P 29-12689

Restaurant Waldhof Forch-Guldenen

Nähe Zürich und Zürichsee

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

- Serviertochter oder Kellner**
- Buffettochter oder -bursche**
- Küchen- und Hausbursche**
- Koch**

Wenn Sie Wert legen auf fortschrittliche Anstellungsbedingungen, gute Entlohnung, ein flottes Arbeitsklima, dann sollten Sie sich bei uns melden.

Erwin Schmid, Restaurant Waldhof, 8127 Guldenen, Tel. (01) 95 04 07.

151

Hôtel Richemond 1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

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

Faire offre complète au bureau du personnel.

2790

Les Résidences Rosablancher 1961 Super-Nendaz/VS

1700 m. - Appartotel 500 lits, piscine couverte, tennis - Bar/Dancing.

cherche pour la saison d'été, avec possibilité de prolongation pour la saison d'hiver, les collaborateurs suivants:

- chef de partie**
- ler commis de cuisine**
- casserolier**
- garçon de cuisine**
- garçon de maison**
- réceptionniste**
- secrétaire de réception**

Faire offre avec copies de certificats, prétentions de salaire et photographie à Ph. Annen, dir., téléphone (025) 4 57 55.

2787



Restaurant Schloss Laufen am Rheinfall

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

- Chef saucier**
- Chef garde-manger**
- Chef tournant**

Schreiben Sie bitte Ihre Offerte an:
Restaurant Schloss Laufen
I. und B. Wolf
8447 DACHSEN

2797

Hôtel Lausanne Palace 1002 Lausanne

cherche pour date à convenir:

- commis de rang**
- commis de cuisine**

Faire offres détaillées à la direction.

2777

Gesucht

Serviertochter

auch Anfängerin. Sehr guter Verdienst.

W. Weber, Wiesental, Rickenbach bei Winterthur
Tel. (052) 37 21 13

2794

Grand hôtel, bord du lac Léman (région est)
cherche dès le 1. 4. ou à convenir

1er maître d'hôtel

qualifié dans l'organisation et la formation d'une brigade importante.
(Place à l'année.)

Ecrire sous chiffre 2754 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Hotel-Restaurant Krebs 3800 Interlaken

sucht für Sommersaison (Mai bis Oktober)

- Saucier**
- Commis de cuisine**
- Zimmermädchen**
- Portier**

Offerten an Ed. Krebs, Hotel Krebs, 3800 Interlaken.

2751



Hotel Terminus
7270 Davos Platz

sucht für Sommersaison 1974, evtl. ganzes Jahr

Commis de cuisine
Kochlehrling

Offerten erbeten an:
R. Döbeli, Direktor, Hotel Terminus, 7270 Davos Platz.

2582



sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Empfangssekretärin
Restaurationsstochter
Commis de cuisine
Nachtportier
Lingeriemädchen

Offerten richten Sie bitte an Hotel Schweizerhof,
4600 Olten, Telefon (062) 21 45 71.

2592

Schlosshotel
7018 Flims Waldhaus

Telefon (081) 39 12 45

sucht für die kommende Sommersaison (Ende Mai bis Oktober 1974):

Restaurationsstochter oder -kellner
(flambierkundig)
Saaltochter oder Kellner
(Anfänger werden angelern)
Saallehrtochter
Zimmermädchen

Offerten sind zu richten an die Direktion.

2574

Hotel Metropol, St. Gallen

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft qualifizierten

Saucier/Chef-Stellvertreter

in mittlere Brigade.

Gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.
Telefon (071) 23 35 35.

2428

Gesucht für Bergrestaurant im Tessin vom 15. 5. bis 15. 10.

2 Serviertochter
1 Buffetochter

Offerten mit Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 2762 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Chef de cuisine
Chef de service
Restaurationskellner
Restaurationsstochter

Melden Sie sich bei uns.

Wir sind ein junges Team in Erstklass-Hotel-Restaurant in der Ostschweiz und möchten mit Ihnen unsere Gäste verwöhnen.

«Qualität ist unser Hauptgericht».

Chiffre 2512, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Royal-St. Georges Interlaken

sucht für Sommersaison ab 3. April 1974

Anfangsbarmaid
Patissier
Commis de cuisine
Kaffeekoch
Lingeriemädchen
Gärtner

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind erbeten an die Direktion.

2701

Hotel Bahnhof 8200 Schaffhausen

Gesucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

Serviceangestellte
Kellner

Offerten bitte an:

A. Graf
Tel. (053) 5 40 01

2561

Für Sommersaison 1974 wird für ein Hotel an der mittleren Adria (Abruzzen) eine

Hilfssekretärin

gesucht. Erwünscht sind gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Italienisch.

Bewerbungen (mit Angabe von Referenzen, Foto und Lohnforderungen) sind zu richten an:

Postfach 7
47038 Riccione (Italien)

547

Hotel Eden 3800 Interlaken

sucht für die Sommersaison 1974 in kleine Brigade selbständigen und Initiativen

Küchenchef

Eintritt per Ende April oder nach Uebereinkunft.

Sind Sie an einer angenehmen Zusammenarbeit in jungem Team interessiert und legen Sie Wert auf eine gut bezahlte Stelle mit geregelter Arbeits- und Freizeit, so senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion, oder telefonieren Sie unter Nr. (036) 22 10 31.

1880

Alleinsekretärin

die unsere Gäste empfängt und betreut.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an:

J. J. Wüthrich
Hotel Beau-Rivage 3600 Thun

3531

3600 Thun
Tel. (033) 2 22 36

Hôpital Cantonal Universitaire de Lausanne

engagé pour ses différentes cuisines

cuisiniers et cuisinières

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

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

OFA 60.482.002

Wir suchen zur selbständigen Führung unseres Snack

jüngeres Fräulein oder Herrn, evtl. Ehepaar

Es handelt sich um einen angenehmen, interessanten Posten mit Aufstiegsmöglichkeiten.

Offerten bitte an:

Rheinhotel Fischerzunft
8200 Schaffhausen
Tel. (053) 5 32 81.

2439

Sind Sie unser neuer Küchenchef? International bekanntes Bergrestaurant (Stossbetrieb) sucht auf 1. Mai 1974 oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle, einen tüchtigen

Küchenchef

in kleine Brigade.

Wir bieten: Weltgehende Selbständigkeit, geregelte Freizeit und selbstverständlich Spitzenlohn.

Wir erwarten: Sichere Kalkulation, Organisation und konkrete Führung Ihrer Mitarbeiter sowie Einsatzwillen.

Zuschritten mit den üblichen Unterlagen, die von uns mit grösster Disziplin behandelt werden, erbiten wir unter Chiffre Nr. 2445 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

P 17-693

Gesucht nach Wengen für sofort oder nach Uebereinkunft

Jungkoch

(gut ausgewlesen)

für lange Sommersaison, guter Lohn und geregelte Freizeit werden zugesichert.

Sich melden mit Zeugniskopien an

Hotel Schweizerheim 3823 Wengen
Tel. (036) 55 11 12.

2428

Hotel Simplon Zürich

Schützengasse 16

sucht auf Mitte April fach- und sprachkundigen

Nacht-Réceptionisten

Auskunft erteilt gerne:

Frl. H. Grünert, Personalchef
Hotel St. Gotthard, Zürich
Telefon (01) 23 17 90

2500

Restaurant **BAHNHOF** Dürbich
Tel. 01/93 07 88

Restaurant **ZITI MITTEN IM WALD**
Tel. 01/813 01 55

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in unsere lebhaften, gepflegten Betriebe noch folgende Mitarbeiter

SERVIERTOCHTER
RESTAURATIONSSTUCHTER
KELLNER (CHEF DE RANG)
BARMAID
BUFFETTOCHTER
BUFFETBURSCHEN
KOCH
KÜCHENMÄDCHEN
KÜCHENBURSCHEN
HAUSTUCHTER
HAUSBURSCHEN

Wir bieten tüchtigen Bewerbern verschiedene 1- bis 4-Zimmer-Wohnungen oder Zimmer, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Wenn Sie Freude haben, in einem modern geführten, lebhaften Betrieb, bei überdurchschnittlichem Verdienst, unsere Gäste zu verwöhnen, so setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.
H. Lusti, Telefon (01) 93 07 88

2429



Hotel Balances-Bellevue 6002 Luzern

sucht für die Sommersaison (Mai bis Oktober)

Logentournant
Chasseur
Zimmermädchen
Chefs de rang
Commis de rang
Buffetochter
Buffetochter oder Gehilfin
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Officegouvernante
Schreiner

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an die Direktion,
Telefon (041) 23 18 33.

2693

Le Restaurant du Pont-de-la-Glâne

engagé pour tout de suite ou pour date à convenir

jeune cuisinier

Travail intéressant, horaire et congés réguliers, salaire selon entente.

Se présenter ou téléphoner:

Restaurant du Pont-de-la-Glâne,
Gilles Benedetti-Bertschy,
1752 Villars-sur-Glâne,
téléphone (037) 24 32 25.

P 17-693

Hotel Löwen, 3054 Schüpfen

sucht für Neueröffnung per April 1974

Küche:

junge Serviertochter
junge Barmaid
eventuell Anfangsbarmaid
Aushilfsserviertochter
für Saalservice

Hausbursche
Zimmermädchen
eventuell Ehepaar.

Offerten mit Lohnforderungen bis Ende März an
U. Kohler, Hotel Alpenruh, 3715 Adelboden.

P 05-21207

Ferienzentrum La Campagnola 6575 San Nazzaro
(gegenüber Locarno)

Modernes Bungalow-Hotel mit Restaurant-Rôtisserie und Grotto sucht für anfangs April 1974 bis Ende Oktober

2 Commis de cuisine

Wir bieten: Interessante Tätigkeit, geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung, moderne Personenzimmer sowie geheizte Schwimmbäder und Sauna.

Offerten sind erbeten an die Direktion, Telefon (093) 63 22 23.

2709

FLORA HOTEL FLORA GRILL
FLORA GARTEN FLORA BAR
FLORA QUICK HAZYLAND,
FLORA HÜTTE NIGHTCLUB

DIE flora BETRIEBE

SUCHEN:
per 1./15. April 1974
RECEPTIONIST(IN)
BÜROPRAKTIKANT(IN)
CHEF DE PARTIE
per 1. Mai 1974
ZIMMERMÄDCHEN
PORTIER
COMMIS DE RANG (Saal)
per sofort
SERVIERTOCHTER
Quick
per 1. April 1974
DANCING-KELLNER
Hazyland

2746

Beim Bahnhof Luzern
Tel. 041-22 41 01

Hotel Eden 3800 Interlaken

sucht für die Sommersaison mit Eintritt Ende April oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Küche:
(Küchenchef)
(Eintritt Ende April)
Saucier
(Eintritt Ende April oder 15. Mai)

Entremetier
(Eintritt Ende April oder 15. Mai)

Küchenbursche
Küchenmädchen

Restaurant und Saal:

Restaurationsstochter
oder Kellner
Obersaaltochter
Saalkellner
Saalpraktikantin

Bar:
Bartochter
(nur Abenddienst)

Office:
Officebursche
Officemädchen/
Kaffeeköchin

Halle/Etage:
Zimmermädchen/
Tourante
Nachtportier

Lingerie:
Lingeriemädchen
(auch für Etageabläsung)

Gute Arbeitsbedingungen, geregelte Arbeits- und Freizeit gehören zu unseren Selbstverständlichkeiten.

Angestellte, die sich für Ihren letztjährigen Posten interessieren, wollen sich bitte sofort melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion oder telefonieren Sie 036/22 10 31

1879

Hotel Bonivard in Montreux

sucht

2 Saaltöchter
2 Officeburschen
1 Zimmermädchen
1 Aide-Lingère

Offerten an die Direktion.
Tel. (021) 61 33 58.

2138

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

Sehr guter Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Anfragen sind zu richten an:
G. F. Käslin, Hotel Römertor, Guggenbühlstrasse 6, 8404 Winterthur
Tel. (052) 27 69 21.

P 41-746



Wir suchen für lange Sommersaison (April bis Oktober)

Küchenchef

Jungkoch
Restaurationsstochter
oder Kellner

Saaltochter
Buffetochter
Büropraktikantin(in)

Unser Hotel ist bekannt durch:

- feine A-la-carte-Küche
- idyllischer Ferienort
- Hochzeiten und Gesellschaften
- Ausflugsziel.

Helpfen Sie uns mit, die Tradition weiterzuführen!

Schreiben Sie uns oder telefonieren Sie uns.

Familie Blättler, Hotel Baumgarten, 6365 Kehrstein, Vierwaldstättersee
Telefon (041) 64 17 77.

Sporthotel Rütli, Gstaad

Gesucht

Alleinkoch oder Köchin

1 Serviertochter

Eintritt ab 1. April.

Offerten mit Zeugniskopien an

Herrn F. Villiger, Sporthotel Rütli, 3780 Gstaad
Telefon (030) 4 29 21.

2702

Mein langjähriger Küchenchef verlässt unser sehr gut geführtes Spezialitäten-Restaurant in der Nähe Zürichs.

Welcher fachlich gut ausgewiesene.

Koch

sucht eine sehr gut bezahlte Jahresstelle in angenehmem Arbeitsklima.

Offerten unter Chiffre 2698 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gasthof Rössli, Würenlos

altbekanntes Spezialitäten-Restaurant an der Hauptstrasse Zürich-Baden

sucht einige treue Mitarbeiter.

2 Köche

neben aufgeschlossenem Patron. Lebhafter A-la-carte-Betrieb. Sehr gute Honorierung.

1 Buffetdame

1 Serviertochter

Garantiert hoher Verdienst.

Sowie

Küchenhilfspersonal und Hausburschen

für Garten und Pferdepflege.

Für Pferdeliebhaber Reitgelegenheit.

Bitte Offerten an
Ed. Meier, Gasthof Rössli, Würenlos,
Telefon (056) 74 13 60.

2697

Hotel Alpenruhe, Mürren

Gesucht

Serviertochter

in Sommer- oder Jahresstelle.

Garantielohn, Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten, telefonisch oder schriftlich an:

Herrn W. Feuz
Hotel Alpenruhe, 3825 Mürren,
Telefon (036) 55 27 38.

OFA 54.816.004

Speiserestaurant Mittagsspitze, Lawena FL-Triesen

Wir eröffnen auf 1. April 1974 unser neu gebautes

Trisuna Grill-Dancing

und suchen noch folgendes Personal:

Serviertochter

und

Kellner

für Speiserestaurant und Dancing

Koch/Chef de partie

Buffettochter

Küchenmädchen

Sehr hoher Verdienst und geregelte Freizeit, Zimmer vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie F. und L. Bless

Telefon (075) 2 36 42.
(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.)

OFA 63.654.081

Bad Ragaz Golf-Club

sucht auf anfangs April (oder nach Uebereinkunft) bis Ende Oktober

2 Serviertöchter oder 2 Kellner

Guter Verdienst.

Und ein

Mädchen oder Burschen

für allgemeine Mithilfe im Club-Haus.

Eintritt nach Uebereinkunft.

F. Sperandio
Bahnhofstrasse, 7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 11 16

55.403507

On demande

un cuisinier qualifié

capable de travailler seul et d'assurer un service gastronomique soigné. Gages selon entente et capacités. Vie de famille, logé et blanchi. Congés réguliers.

S'adresser à:

Phillippe Michel, Auberge-restaurant, 1699 Ecoteaux VD.
Tél. (021) 93 80 75.

22-6191

Gesucht nach Zug

Tochter oder Bursche

als Küchenhilfe sowie für Buffet.

Eventuell auch Aushilfe.

Gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit,

Zimmer vorhanden.

Anfragen:

Restaurant Kollermühle, Fam. Knüsel,
6300 Zug
Tel. (042) 21 00 60.

25-12561

Hotel Horn, 3800 Interlaken

Pizzeria - Sauna - Bäderabteilung - 100 Betten

sucht für Sommersaison mit Eintritt

Mitte bis Ende April erfahrene, selbständige

Hotelsekretärin/ Réceptionistin

Bewerbungen mit Zeugniskopien an die Direktion erbeten.
Tel. (036) 22 92 92.

2670

Restaurant Chez Jeannette Aarau

Für unser renommiertes Lokal suchen wir folgende Mitarbeiter:

Saucier/Sous-chef Commis de cuisine

in kleinere Brigade

Kellner

nur für à-la-carte-Service

Serviertochter

für Restaurantsservice

Buffettochter

Anfängerin wird angelernt

Hilfspersonal

für Küche.

Es erwartet Sie bei uns eine abwechslungsreiche Tätigkeit bei moderner Arbeitszeit, die wir entsprechend honorieren.

Unser Restaurant ist sonntags geschlossen.

Interessieren Sie sich noch für weitere Einzelheiten?

Wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.

Madame J. Bettenmann, Vordere Vorstadt 17-19,
Telefon (064) 22 77 88.

OFA 56.262.003

Hotel Kurhaus, 4511 Oberbalmberg SO, sucht auf 1. April 1974

Küchenchef

Koch

Schöne Zimmer im Hause.

Geregelte Arbeits- und Freizeit und sehr gute Entlohnung.

Familie Jules Meier-Blum

Telefon (065) 9 75 08.

OFA 65.690.001

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft sprachenkundige

Serviertöchter

Sekretärin

sprachen- und fachkundige

Kellner

Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Offerten an:

W. Jenny-Wieser

Hotel Rössli, 6300 Zug

Telefon (042) 21 03 94.

2712

Gesucht für Hotel in Locarno

Büropraktikantin auch Anfängerin

Personal

für verschiedene Hotelarbeiten

Schreiben an:

Hotel Astoria, Locarno

Via Salina.

P 24-162441

Tessin

Gesucht junge

Barmaid

(auch Anfängerin).

Eintritt nach Vereinbarung.

Telefon ab 17.00 Uhr, (091) 2 12 37

24-302810

Neues modernes Hotel-Restaurant in



sucht auf 1. Mai 1974 folgendes Personal:

2 Serviertöchter

(Schweizerinnen)

1 Buffettochter

(Schweizerin)

kann auch angelernt werden

1 Zimmermädchen

(eventuell Schweizerin)

1 Lingeriemädchen

(eventuell Schweizerin)

1 Küchenbursche

Offerten bitte richten an:

G. Müller,

Hotel-Restaurant

Steinbock

7500 St. Moritz

Telefon (082) 3 60 35.

Hans Nater

L'Hôtel du Sapin à Charmey/Gruyère

engage pour la saison ou à l'année

dame de buffet

serveur(se)

femme de chambre

garçon ou fille

de cuisine

Conditions et horaire de travail agréables.
Téléphone (029) 7 11 04.

P 17-13661

Dancing-Betrieb in Bern sucht nette, tüchtige und seriöse

Barmaid

mit Praxis.

Fach- und sprachenkundigen Bewerberinnen bieten wir eine interessante Stelle mit gutem Verdienst und geregelter Arbeitszeit. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Unterlagen und Foto erbitten wir unter Chiffre 79-1034, Schweizer-Annoncen AG «ASSA», Neugess-Parade 2, 3001 Bern.

Offerten mit Foto unter Chiffre 2708 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für lange Sommersaison suchen wir

Anfangsbarmaid

für die Hotelbar.

Erstklassenhaus in St. Moritz. Englischkenntnisse erforderlich.

Offerten mit Foto unter Chiffre 2708 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Tell und Post

6454 Flüelen

sucht auf Ostern oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison

Restaurationstöchter oder -kellner

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind erbeten an
Jos. Walker, Telefon (044) 2 16 18.

2486

Hotel Freienhof, 3600 Thun

Wir suchen auf 1. April 1974 oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Chef tournant

Entremetier

Commis de cuisine

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Offerten sind erbeten an die Direktion,
Telefon (033) 2 46 72.

2584

Hotel-Restaurant Bahnhof-Terminus

4310 Rheinfelden bei Basel

Wir suchen in unseren lebhaften Betrieb (Jahresstelle)

servicegewandte

Mitarbeiterin als

Aide-patron

Chef de partie

Commis de cuisine

Offerten erbeten an J. Lüthi.

2577

Hotel Bellevue-Garden

3800 Interlaken

sucht für die Sommersaison mit Eintritt auf 1. Mai:

Commis de rang

Hotelpraktikantin/

Gouvernante als

Stütze der Hausfrau

Offerten erbeten an H. Krebs.

2565



Hotel Walhalla

9001 St. Gallen

Renommiertes Hotel mit Feinschmeckerrestaurant sucht für sofort oder nach Uebereinkunft erstklassigen

Garde-manger

in eine mittlere Küchenbrigade.

Wir verlangen Praxis als Garde-manger mit guter Befähigung.

Wir bieten Jahresstelle, selbständige Position, hohe Entlohnung und modern eingerichtete Küche.

Offerten sind zu richten an E. und B. Leu-Waldis,
Hotel Walhalla, 9001 St. Gallen, Tel. (071) 22 29 22.

2588

Les Restaurants Beaulac

1re classe A
2000 Neuchâtel (port)
cherchent

chef de rang qualifié

entrée de suite ou pour date à convenir;

sommelier(ère)

entrée pour date à convenir;

apprenti(e) sommelier(ère)

avec formation complète d'apprentissage de 2 ans;

apprentis cuisiniers

pour l'automne 1974.

Les personnes intéressées sont invitées à soumettre leurs offres avec copies de certificats, photo et préférences de salaire à Mme Prod'homme ou à téléphoner dès 14 h. 30 (039) 24 42 42.

2470

**Bahnhofbuffet WAB
3801 Kleine Scheidegg, BO**

In diesem neuorientierten Betrieb werden auf 1. Mai 1974 folgende interessanten Stellen frei:

1 Verkäufer

für neuen Selbstbedienungs-Snack, Kiosk

1 Haus- und Kellerbursche

1 Buffetbursche/-tochter

1 junger Koch

Restaurations-tochter/-kellner, sprachenkundig, flink und seriös (ausserordentliche Verdienstmöglichkeit). Wir bezahlen für jeden Posten zeitgemässen Lohn, bieten geregelte Freizeit und ein angenehmes Arbeitsklima.

Schreiben oder telefonieren Sie uns zwecks einer ersten Kontaktaufnahme. Tel. (036) 55 11 51.

2446

Sind Sie der begabte Fachmann, mit Freude an einer gutgeführten, feinen Küche? Die



**Taverne zur Krone
8953 Dietikon ZH**

mit dem weitbekanntesten Spezialitätenrestaurant sucht tüchtigen, zuverlässigen

**1 Saucier und
1 Commis de cuisine**

zu kleiner 5-Mann-Brigade in gutbezahlte Jahresstelle. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Prima Arbeitsklima. Glänzende Weiterbildungsmöglichkeit. Neue moderne Küche, Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Wir bitten um Offerten an Alois Gastelin, Tel. (01) 88 60 11 (bitte vormittags).

1767

**Sportzentrum
Muntelier/Murten
Restaurant «Le Chablais»
3280 Muntelier**

Wir suchen für lange Sommersaison oder in Jahresstelle:

Chef de partie

Commis de cuisine

Serviertöchter

**Buffettochter oder
Burschen**

Angenehmes Arbeitsklima in jungem Team, geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an die Direktion oder telefonieren Sie unter Tel. Nr. (037) 71 59 32.

2475



**Hotel-Restaurant
Schönhalde in Ermatingen**

am Bodensee

sucht freundliche

Serviertöchter

in Saison- oder Jahresstelle.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Familie Baumann, Tel. (072) 6 17 01.

2579

Welche nette, freundliche

Restaurationstochter

hätte Freude, bei uns zu arbeiten?

Wir führen ein erstklassiges Speiserautaurant und erfreuen uns einer sehr guten Schweizer und internationalen Kundschaft. Einer servicegewandten Tochter bietet sich guter Verdienst.

Sprachkenntnisse von Vorteil. Zimmer auf Wunsch im Hause. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Kurzofferten erbeten an

Restaurant Aklin, Zug

Fraülein Margr. Aklin,
Telefon (042) 21 86 55

2339

Grand établissement-hôpitalier de la place engagerait pour tout de suite ou date à convenir

cuisiniers

Faire offres détaillées à la Direction de l'Hôpital Cantonal, 1011 Lausanne. Téléphone (021) 41 20 12

P 22-100325

On demande

1 cuisinier

pour travailler avec chef de cuisine.

Entrée à convenir. Place à l'année.

R. Zamojofing

**Hôtel-Restaurant Corbetta
1622 Les Paccots sur
Châtel-St-Denis**

Tel. (021) 56 71 20.

2490



hat ab sofort oder nach Uebereinkunft die folgenden Stellen offen:

Küche:

Chef

für die Satellitenküche;

**Chef de partie tournant
Commis de cuisine**

Service:

Tochter

für Hummerbar

Kellner

für das Restaurant français «Le Bouillabaisse»
Sprachkenntnisse sowie sehr gute Fachkenntnisse sind Voraussetzung.

Chef d'étage

Commis d'étage

Diverses:

**Zimmerrädchen
Buffetbursche oder
-tochter**

Wäscher

Hausbursche/Casserolier

Auskunft an Schweizer oder Niederländer erteilt gerne. Fr. H. Grünert, Personalscheffe, Tel. (01) 23 17 90.

2499

Für unser gut eingerichtete Küche suchen wir eine tüchtige

Köchin

welche sich in das Gebiet der modernen Patientenernährung einarbeiten und selbständige Arbeiten übernehmen möchten. Neuzuteilung Gehalt. Eigenes Zimmer in Wohnung, vorzügliche Verpflegung, geregelte Dienstzeit.

Anmeldungen sind zu richten an die

**Verwaltungs-
direktion
des Kreisspitals
8708 Männedorf**

Tel. (01) 73 91 21.

44-996



Hotel-Restaurant RIVA Laax

Wir suchen für lange Sommersaison (eventuell in Jahresstelle) mit Eintritt nach Uebereinkunft

1 Sekretärin

(erfahren, NCR-kundig)

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

Hotel Riva, 7131 Laax.

2537

Hotel Münchnerhof, Basel

Wir suchen für die Zeit der Mustermesse vom 29. 3. bis 8. 4. 1974

Köche

Restaurationskellner

tranchier- und flambierkundig, sprachenkundig.

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an:

A. Gloggnier, Tel. (061) 32 93 33.

2518

commis de cuisine

Excellentes conditions de travail, poste bien rétribué, possibilité d'avancement pour candidat capable, possibilité de suivre des cours de français à proximité.

Faire offre à

L. Gélay

**Buffet de la Gare
2000 Neuchâtel**

tél. (038) 25 48 53.

2553

HOTEL OPERA

Zürich

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Sekretärin für Réception

mit Berufserfahrung.

Das Hotel Opera ist ein neues Erstklassenhaus (garni) mit 100 Betten, im Zentrum der Stadt.

Zimmer auf Wunsch im Angestelltenhaus.

Offerten sind erbeten telefonisch (01) 47 76 00 (Hotel Ambassador) oder schriftlich an die Direktion.

2521

In unser christlich geführtes Hotel suchen wir eine tüchtige

Réceptionsssekretärin

Eintritt: 1. April oder nach Uebereinkunft, in Saison- oder Jahresstelle.

Es handelt sich um eine vielseitige und verantwortungsvolle Stelle. Sie werden viel Kontakt mit unseren Gästen haben. Wir wünschen deshalb ein sicheres und freundliches Auftreten.

Wenn Ihnen ein frohes und angenehmes Arbeitsklima etwas wert ist, erwarten wir gerne Ihren Anruf.

Hotel Jungfraublick

Herrn R. Frick

3823 Wengen

Telefon (036) 55 27 55

2305

Wir suchen für unser modernes Apartment-Hotel Paradis (Hallenbad, Sauna und Massage) auf 1. Mai 1974:

Sekretärin

sprachenkundig

in Ganzjahresstelle (Anfängerin würde eingearbeitet). Ein gutes Arbeitsumfeld erwartet Sie.

Offerten nimmt gerne entgegen

**Apartment-Hotel
Paradis Arosa**

Tel. (081) 31 24 88.

2501

Wir suchen für unser erstklassiges Speiserestaurant mit Spezialitätenküche

jugen Koch-Commis

Eintritt 15. März oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Gehaltsansprüchen an:

**Rheinhotel Fischerzunft
8200 Schaffhausen
Tel. (053) 5 32 81.**

2437



Davos im Sommer kann ebenso bezaubernd sein

Für unser Central-Sporthotel suchen wir noch folgendes, tüchtiges Personal:

Empfangssekretär(in)

sprachgewandt

Praktikant(in)

Lingeriemädchen

(für Zentrallingerie)

Wenn Sie sich für einen vielseitigen Aufgabenkatalog interessieren und auch an selbständiges Arbeiten gewohnt sind, erbiten wir Ihre detaillierte Offerte an:

**Stiffer Hotels Davos
Zentralbüro/Du Midi
7270 Davos-Platz
Tel. (083) 3 60 31.**

2504

Tessin

Gesucht

Serviertochter

Gelegenheit Italienisch zu lernen, guter Verdienst.

Offerten an:

**Hotel Gloria Vaglio b. Lugano,
Tel. (091) 91 19 85.**

Asa 55-5037



Rorschacherstrasse 50, 9000 St. Gallen

Wir suchen

Chef de partie

Restaurationstochter

Wir bieten eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit, gute Arbeits- und Freizeit, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten erbiten wir an W. Bührer, Dir., Tel. (071) 22 47 14.



2503



**Hotel Hermitage
6008 Luzern**

Einmalig schön gelegenes Hotel-Restaurant, direkt am See, sucht für lange Sommersaison in junges, dynamisches Team:

Sekretärin

(Englisch, Französisch)

**Anfangssekretärin-
Volontärin**

**Restaurations-
töchter**

**Restaurations-
kellner**

Buffetdame

(Tochter oder Bursche)

Freie Strandbadbenützung

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind erbeten an Dir. A. u. P. Wanke, Hotel Hermitage, 6008 Luzern.

1800

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 Dienstleistungsmedaillen. Unsere Anregung, treuen Angestellten nach 5jähriger Mitarbeit eine gravierte bronzene, nach 10jähriger Mitarbeit eine silberne und nach 15jähriger Mitarbeit eine goldene Medaille zusammen

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 Betriebstreue 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.

auf dem
Diplom
bronze
silber
gold
Gew. einzu-
schenken
Nr.
Strand-
Datum

Herr Frau	Name	Vorname	Dienst- jahre	von	bis	Diplom in dt., frz., ital.	Medaille bronze silber gold	Gew. einzu- schenken Nr.	Strand- Datum
				19	bis 19				
				19	bis 19				
				19	bis 19				
				19	bis 19				
				19	bis 19				
				19	bis 19				
				19	bis 19				

Hotel: (Stempel)

Ort:

Datum:

Unterschrift:

Gesucht
tüchtigen Alleinkoch
sowie
Serviertochter
oder **Kellner**
Bitte melden:

Restaurant HUEB Geroldswil
Huebstr. 34 Tel. 01/88 31 48



2716

Restaurant au Rendez-vous
Grindelwald

sucht für kommende Sommersaison

Barmaid
Kellner oder Serviertochter
Buffetochter
auch Anfängerin
Commis de cuisine
Köchin

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit bei zeitgemässer Entlohnung.

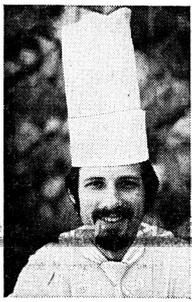
Offerten erbeten an:
E. Borel, Rendez-vous,
3818 Grindelwald, Tel. (036) 53 11 81.

2084

TESSIN

Albergo Losone bei Ascona

Dacing Casa Rustica
Spezialitätenrestaurant
100 Betten



Unser Küchenchef,
Herr Hausmann
eidg. dipl.

sucht für lange Sommersaison,
evtl. Jahresstelle:

Kaltmamsell
Chef de partie
Pâtissier
Commis
evtl. **Kochlehrling**

Moderne Küchenorganisation, anspruchsvolle,
interessante Speisekarte.

Offerten an Familie Glaus-Somaini,
Albergo Losone, 6616 Losone,
Telefon (093) 35 01 31.

1504

Gesucht

Chef rôtissieur
fachkundige Serviertochter
(geeignet auch für Ehepaar)

per 1. April in neu eröffnete Rôtisserie
in unserem Betrieb. Geregelte Freizeit.

Gasthof Bären,
3638 Blumenstein
A. Hirter, Tel. (033) 56 11 33.

P 05-9599

GRANDHOTEL
BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

Wir suchen auf zirka 10. März bis
Ende Oktober folgende qualifizierte
Mitarbeiter:

2. Oberkellner
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Barmaid
für Hotelbar (eventuell auch Anfängerin)
Tournant
Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen
sind erbeten an Joe L. Gehr, Dir.

2506

Hotel Kronenhof
8200 Schaffhausen

sucht per 15. April oder nach Ueber-
einkunft

Réceptionssekretär(in)
angenehme Arbeitszeit
sowie
Chef de partie
in modern eingerichtete Küche.

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

2517

Hotel Bahnhof Döttingen

sucht für sofort oder nach Ueberein-
kunft

Serviertochter
Tournant(e)
in Restauration sowie auf Frühjahr 74

Kochlehrling
Koch
(Commis de cuisine)
Eintritt nach Uebereinkunft.

Fam. W. Monti, 056/45 10 50

1650

Hotel-Restaurant BELVOIR
8803 Rüslikon (ZH)

Telefon (01) 724 18 08

sucht

Serviertochter oder Kellner
Buffetdame
und **Buffetochter**
Saucier

Saisonbewilligungen vorhanden.
Einzelzimmer im Hause.
Hoher Lohn.

2392

 **Hotel Euler**
4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Chef tournant
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Zimmermädchen
Commis de bar
Wäscher
Casserolier

Ausländer nur mit Bewilligung B oder
C

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

2488



HOTEL-RESTAURANT
Radackerhof
Liestal, Rheinstr. 93 (067) 94 32 22

sucht für sofort oder nach Ver-
einbarung
KELLNER
SERVICEANGESTELLTE
BUFFETUCHTER
(Anfängerin kann angeleitet wer-
den).
Jahres- oder Saisonstelle.

Telefonieren Sie uns oder senden
Sie Ihre Kurzofferte.
C. Seiler,
Telefon (061) 94 32 22.

2384

Wir suchen für unser erstklassiges
Speiserestaurant

Serviertochter und Kellner

Eintritt 1. April oder nach Ueberein-
kunft.
Guter Verdienst selbstverständlich.

Offerten mit Foto und Zeugnisab-
schriften an:

Rheinhotel Fischerzunft
8200 Schaffhausen
Tel. (053) 5 32 81.

2438

Hotel Krone
8274 Gottlieben

Ab 15. März 1974 oder nach Ueberein-
kunft bis Ende Oktober 1974 sind in
unserem modernen Erstklasshotel di-
rekt am See noch folgende Stellen zu
besetzen:

Restaurationstöchter oder
Kellner
sprachkundig
Barmaid
sprachkundig
Koch oder Hilfskoch
Kochlehrling

Schöne Zimmer mit Dusche stehen zur
Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen
mit Gehaltsansprüchen.

Frau R. Tschudi, Hotel Krone, 8274
Gottlieben, Tel. (072) 9 61 33.

2484

Ermitage

Schönried

Wir suchen für die Sommersaison
(evtl. auch Jahresstelle)

Büro:
einen gut ausgewiesenen
Empfangssekretär(in)
und
eine Büropraktikantin

Küche:
Küchenchef
(qualifiziert)
Entremetier
Commis tournant

Restaurant:
Oberkellner
flambier- und tranchierkundig
Chef de rang
Demi-chef de rang

Offerten mit den üblichen Unterlagen
an die Direktion. Tel. (030) 4 27 27.

2581

Gesucht in Jahresstelle

Restaurationstöchter
Restaurationskellner

Ausländer nur mit gültiger Jahresbe-
willigung.

Restaurant Kornhauskeller
Th. Gerber, Postfach 124, 3000 Bern 7,
Tel. (031) 22 11 33.

2519

An der Küste Kenias (Ostafrika) bei
Mombasa haben wir die Stelle eines
Hotelmanager
zu vergeben.
Es handelt sich um ein 100-Betten-
Luxus-Hotel, neu erbaut 1972. Engli-
sche Sprachkenntnisse Bedingung,
französische Sprachkenntnisse er-
wünscht.
Wir erwarten von Ihnen gute Kennt-
nisse im Umgang mit Menschen und
die Fähigkeit, das Hotel planmässig
zu führen.
Wohnung vorhanden.
Offerten unter Chiffre 2560 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Ottenleue-Bad (BE)
Gesucht für Sommersaison (Mai bis
Oktober)

junger Koch, evtl. Köchin
(auch Anfängerin)
neben Chef, in gutes Kleinhotel mit
viel Restauration
Serviertochter
Hoher Verdienst.
Tochter für Buffet und
Service

Offerten an
H. Wüthrich-Rohrer
Ottenleuebad, 1711 Sangernboden
Telefon (031) 93 51 32

P 05-9505

BABAU

NIGHT-CLUB BERN

Wir suchen auf 1. April

Dancingkellner
1. Mai
Barmaid oder Barman

Offerten erbeten an: R. Märkle,
Hotel Spinne, 3818 Grindelwald,
Tel. (036) 53 23 41.

2766

NIGHT-CLUB
BABAU
BERN

hotel
revue

**Planen
Sie
Ihre
Karriere!**

hotel
revue

**Werden
Sie
Abonnent**

Für Fr. 42.- pro Jahr (Inland) oder Fr. 55.- pro Jahr (Ausland) erhalten
Sie die HOTEL-REVUE jede Woche ins Haus. Lückenlos. Nur so sind
Sie sicher, keinen Artikel und kein Inserat zu verpassen, das Ihre be-
rufliche Laufbahn entscheiden könnte.

- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenver-
kehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

Grand Hotel Europe
6000 Luzern

sucht für Sommersaison 1974 (April bis Oktober) bei besten Verdienstmöglichkeiten und geregelter Arbeitszeit:

Sekretär/Kontrollleur
Telefonist (engl.)
Chasseurs
Chefs/Demi-chefs de rang (engl.)
Commis de rang
I. + II. Etagegouvernante (gut ausgewiesen)

Offerten mit Unterlagen sind an die Direktion zu richten.
Telefon (041) 30 11 11

Parkhotel Giessbach
Ch - 3855 Brienz, Berner Oberland

sucht für Sommersaison Mitte Mai bis Ende September

Entremetier
Tournant
Commis de cuisine
Chefs et Commis de rang
Service-Angestellte
Barmaid oder Barman (eventuell Anfänger)

Economat-/Office-Gouvernante
Buffettochter
Kaffeeköchin

Hallenportier/Telefonist
Nachtportier

Lingerie-Gouvernante
Glätterin
Stopferin

Sekretär(in) NCR
Kioskverkäuferin

Bisherige Mitarbeiter wollen sich gefl. auch melden.

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an:
Direktion Parkhotel Giessbach
Chalet Beryll, CH-3818 Grindelwald

Hotel Paradies
6353 Weggis

am Vierwaldstättersee, sucht für kommende Sommer-Saison April-Oktober

Hotelsekretärin
Koch (Entremetier)
Portier
Saal-Kellner

Offerten erbeten an H. Huber
Hotel Paradies Weggis
Telefon (041) 93 13 31

Hotel-Restaurant
Schönegg, Adelboden

sucht für Sommersaison

Koch

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, freie Kost und Logis im Hause.

Offerten sind erbeten an:
Fam. H. Thüli-Zimmermann
Tel. (033) 73 16 61.



BOLDT - HOTEL - ARCADIA
CH - 6976 CASTAGNOLA - LUGANO

sucht für lange Saison ab 25. März oder 1. April.

tüchtigen Küchenchef zu kleiner Brigade.
1 Commis de cuisine
Jungkoch
1 Köchin

Wir erbitten Offerten mit den üblichen Unterlagen und den Lohnansprüchen an die Direktion.
Tel. (091) 51 44 41.

Hotel Blümlisalp
3718 Kandersteg
(mit Hallenbad)

sucht für die Dauer der Sommersaison zur selbständigen Führung des Hauses gut ausgewiesene, seriöse

Gerantin
evtl. Geranten-Ehepaar

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Familie David Wandtuh-Berger.



3210 Kerzers

Wir suchen per sofort:

Serviertochter
Barmaid
Buffettochter

Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit jeden Tag gratis auszureiten?
Beschäftigung in einem modernen A-la-carte-Restaurant.

Bitte sich melden bei
U. Notz, Hippel Krone,
3210 Kerzers.
Telefon (031) 95 51 22

Hotel Merian am Rhein
Restaurant Café Spitz
Basel

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling
Etage-/Economat-gouvernante
Serviertochter
Kellner
Küchen-/Office-Personal

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.
P. S. Nur mit Bewilligung möglich.
Greifengasse/Rheingasse 2, 4058 Basel, Tel. (061) 25 94 66

Tessin
Garten-Hotel
Villa Margherita
6935 Bosco Luganese

Erstklassiges Gartenhotel, 50 Betten
sucht ab 10. April bis Ende Oktober

Hotelsekretärin
Zimmermädchen
Tournante Zimmer/Saal
Gärtner/Bademeister

Sehr guter Verdienst. Moderne Einrichtungen Personalhaus, Aufenthaltsraum mit TV
Erbitten Offerten.

Serviertochter
eventuell auch Anfängerin.

Gesucht auf Mitte März linke saubere
Sehr hoher Verdienst, Schichtbetrieb, sehr schönes Zimmer/Im Hause.
Offerten an:
Fam. A. Doppmann,
Restaurant Grünweg
Tel. (032) 41 29 74.

Restaurant Grünweg
Tel. (032) 41 29 74.

Restaurant - Rôtisserie -
Disco-Dancing Rigi
6415 Arth am Zugersee

sucht per sofort oder nach Ueber-einkunft in lange Sommersaison

Serviertochter
Barmaid

Besten Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Wir würden uns freuen, wenn wir Sie zu unserem jungen und neuen Team zählen dürfen.
S. und M. Rieder-Müllli,
Tel. (041) 82 20 21.

Hotel-Restaurant an der Stadtgrenze von Zürich sucht auf 1. April 1974 oder nach Ueber-einkunft!

Buffettochter
sowie
Tochter
zur Mithilfe am Buffet, Zimmer, Lingerie, Service usw.
Guter Verdienst sowie geregelte Arbeitszeit können wir Ihnen zusichern. Hätten Sie Lust, in einem jungen Team unsere neue Mitarbeiterin zu werden? Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

H. Hausheer-Teuscher
Hotel Sonnentäl
8600 Dübendorf
Telefon (01) 85 61 52



Hotel Lattmann
7310 Bad Ragaz

Für die kommende Sommersaison (April-Oktober) benötigen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche:
Tournant
Garde-Manger

Restaurant:
Restaurationstochter
(Tranchieren und Flambieren kann angelernt werden)

Bar:
Barmaid
mit Speiseservicekenntnissen.

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

Hotel Restaurant Real
Vaduz

sucht

Bar-Maid
für Tagesbar.
Telefon (051) 2 22 22.

Gesucht per sofort oder nach Ueber-einkunft, in modern eingerichteten Betrieb, tüchtige
Serviertochter oder Kellner
Sehr hoher Verdienst und geregelte Freizeit.

Anfragen an Robert Widmer
Restaurant Sommerhaus
3400 Burgdorf
Tel. (034) 2 50 40.

Seehotel Vitznauerhof
6354 Vitznau
Vierwaldstättersee

sucht für lange Sommersaison von Ostern bis Oktober:

Nachtportier
Kochlehrling
(Saisonlehre)
Daselbst für Monat April 1974 als Aus-hilfe gesucht.

Küchenchef
2 Chefs de partie
Küchen-Commis

Offerten an G. Keller
Seehotel Vitznauerhof, Vitznau
Telefon (041) 83 13 15.

Restaurant réputé à Genève cherche

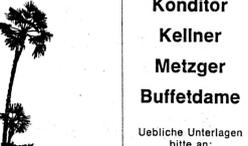
un commis de cuisine
conscientieux, désirant s'intégrer à une brigade jeune et dynamique et

une sommelière (sommelier)
aimant les deux services, éventuellement débutante.

Places à l'année. Possibilité de logement.

Restaurant BAVARIA, tel. (022) 24 09 68, case postale 358, 1211 Genève 3.

LONDON
Koch
Bäcker
Konditor
Kellner
Metzger
Buffetdame



Schmidt's (London) Ltd.
33-43 Charlotte Street, London, W.1.

Albergo Losone bei Ascona
Hotel 1. Klasse
sucht für die Sommersaison

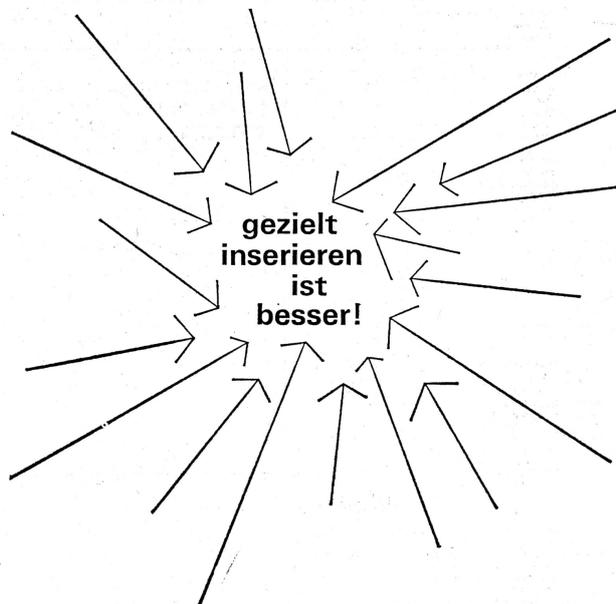
Buffettochter
Praktikantin

Restaurations-kellner
Restaurations-töchter
Portier

Offerten an
Familie Glaus-Somaini,
Albergo Losone,
6816 Losone,
Tel. (093) 35 01 31.

Vorschriften

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



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

Inseratenverwaltung der Hotel-Revue
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22

Stellengesuche Demandes d'emploi



Kaufmann und Koch

(36), 4sprachig, Erfahrungen als Bürochef, im Ausendienst, als Vertreterausbilder, gegenwärtig als Küchenchef tätig, sucht interessante und abwechslungsreiche Stelle in der

Lebensmittelbranche

(Forschungsteam, Verkaufs-, Einkaufsleiter usw.)

Offerten unter Chiffre 2634 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Hoteller, 26 Jahre, 5sprachig, sucht auf 1. April 1974 oder nach Uebereinkunft Stelle als

chef de réception/ aide du patron

Gute Referenzen (Koch, Hotelfachschule, Fähigkeitsausweis A und praktische Erfahrung).

Raum Zürich oder Genf bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 2765 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gesucht DIREKTION von

Ehepaar

Offerten unter Chiffre 2788 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin mit dem Fähigkeitsausweis A und den Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch sucht Stelle als

Aide-patron

in gutes Hotel-Restaurant im Raume Innerschweiz.

Offerten mit Lohnangabe sind zu richten unter Chiffre 2798 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel-Revue-Inserte

werden in der ganzen Schweiz

gelesen!

Wir suchen

Stelle für Sommersaison,

eventuell Jahresstelle.
Er (Deutscher): Betriebs-/Direktionsassistent
Sie (Schweizerin): Sekretärin/Kassiererin
Mehrfachjährige Erfahrung im Hotelfach.
Eintritt: Mai/Juni 1974.

Offerten unter Chiffre 2622 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junges Ehepaar sucht auf Sommer 1974 Stelle als

Gérance

Bern, Thun und Umgebung bevorzugt.
Offerten unter Postfach 17, 3604 Dürrenast.

Hôtelier suisse, 48 ans, certificat de capacité, 15 ans d'expériences direction-gestion-assistance dans hôtellerie suisse et internationale cherche:

direction ou administration de clinique ou établissement à but social en Suisse romande ou en France.
Références de 1er ordre.

Faire offres à Etudes hôtelières, R. A. Déléaval, 68, rue de Lausanne, 1202 Genève.

Junger Ausländer möchte den Sektor

Réception

kennenlernen und sucht deshalb ab Ende April für die Sommersaison oder aufs Jahr Stelle an der Réception als Anfänger.

Ausländische Hotelfachschule besucht. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Holländisch.

Offerten unter Chiffre 2674 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Oesterreichische

HOTELSEKRETÄRIN,

27 Jahre, mit Praxis, Deutsch, Englisch, Französisch, sucht Stelle im Tessin oder in der französischen Schweiz. Eintritt Anfang April bis Mai.

Offerten bitte unter Chiffre 2756 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 23, sucht auf den 1. Mai Stelle als

Service

Bar bevorzugt. Bin gelernter Koch und 2 Jahre zur See als selbst. Koch/Chief-steward. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch.

Offerten unter Chiffre 2676 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Oesterreicher, 22 Jahre, sucht Sommersaisonstelle als

KOCH-PATISSIER oder GARDE-MANGER
Offerten mit Gehaltsangaben bitte unter Chiffre 2763 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Hotelfachmann, Kochlehre, Handelschule, Departementschef mit 20 Angestellten, zur Zeit Vorbereitungskurs; Fähigkeitsausweis A, sucht auf 1. Mai Stelle als

Direktionsassistent
F- and-B-Assistent oder ähnliches.
Ihre Offerte erreicht mich unter Chiffre 2451 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 2669 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 22, sucht Stelle auf Juni 1974 in der französischen Schweiz als Hotelsekretärin/Receptionistin.

Handelsschule, Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch.

Offerten erbeten unter Chiffre 13-30691 an Publicitas, 7092 Chur.

HOTELFACHMANN 29, geboren in Argentinien, österreichische Eltern, österreichische und Schweizer Fachschulen, internationale Erfahrung in Gross- und Kleinbetrieben, fünf Sprachen, zurzeit in ungekündigter, führender Stellung in England, sucht verantwortungsvolle Position im Ausland.

T. Siegel, 13 Stanhope Terrace, London W.2, England. 2685

Junger FLORISTIN, verheiratet, sucht im Raume Bern, Auto evtl. zur Verfügung

TEMPORÄREINSATZE in Hotels, Pensionen usw. für Dekorationen oder ähnliches. Maximal 1-2 Tage pro Woche.

Tel. (031) 54 16 49, Silvia, 2684

Koch, 22jährig, sucht

Stelle auf 1. April.

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 2681 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

27jähriger Koch sucht Jahresstelle als

Sous-chef/ Saucier

Raum Thun-Spiez bevorzugt.

Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre 2604 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Verwaltungsangestellter mit Erfahrung im Hotelfach und Fähigkeitsausweis A sucht Stelle als

Hotelsekretärin/Aide du patron an Réception eines mittleren Betriebs.

Sprachen: D, I, F, E. Bern/Thunerseegbiet bevorzugt, aber nicht Bedingung.

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 2305 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Selbständige, gut präsentierende

BARMAD
Schweizerin, mit langjähriger Berufspraxis, sucht Stelle in gutem Dancing oder Hotelbar, nur mit Abendbetrieb, in Saisonbetrieb.

Sprachen: E, F, I und Sp.
Offerten unter Chiffre 2807 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune

SECRETARE
parlant allemand, français et anglais, cherche place dans les environs de Lausanne.

Veuillez contacter avec E. Blättler, Bahnhofstr. 12, 6052 Hergiswil. 2757

Auf 1. Mai 1974 suche ich interessante Jahresstelle als

ALLEINSEKRETÄRIN im Hotelfach, Praxis, Sprachen: D, E, F, I, Region Ostschweiz.

Offerten unter Chiffre 2690 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

SERVIERTOCHTER sucht Stelle für die kommende Sommersaison in Speiserestaurant.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 2690 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 22, sucht Stelle auf Juni 1974 in der französischen Schweiz als Hotelsekretärin/Receptionistin.

Handelsschule, Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch.

Offerten erbeten unter Chiffre 13-30691 an Publicitas, 7092 Chur.

HOTELFACHMANN 29, geboren in Argentinien, österreichische Eltern, österreichische und Schweizer Fachschulen, internationale Erfahrung in Gross- und Kleinbetrieben, fünf Sprachen, zurzeit in ungekündigter, führender Stellung in England, sucht verantwortungsvolle Position im Ausland.

T. Siegel, 13 Stanhope Terrace, London W.2, England. 2685

Junger FLORISTIN, verheiratet, sucht im Raume Bern, Auto evtl. zur Verfügung

TEMPORÄREINSATZE in Hotels, Pensionen usw. für Dekorationen oder ähnliches. Maximal 1-2 Tage pro Woche.

Tel. (031) 54 16 49, Silvia, 2684

Koch, 22jährig, sucht

Stelle auf 1. April.

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 2681 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gelernter

Koch und Serviertochter

suchen Stelle in Jahresbetrieb in kleinerem Restaurant mit guter Küche und gepflegtem Service (wenn möglich an einem See).

Offerten bitte an Chalet Mirabelle 19, 1936 Verbier. 2759

Schweizer, 28 Jahre, verheiratet, - Handelsschule, - Kochlehre, Koch, Küchenchef, - Kellner, Chef de service, - Empfang, Maincourant, - Food and Beverage, Verkaufsplanung, - Gerant, sucht interessante Stelle in

Verwaltung oder als Gerant

Eintritt Mai 1974.
Offerten an Hans Baumgartner, Stusslingerstr. 486, 5015 Nd. Erlinsbach. 2760

Concierge d'hôtel

cherche à se remettre, hôtel de luxe, région lémanique.

Agé 34 ans, permis C, bonnes références, marié. Répose à chaque lettre qui offre une place à l'année.

Offres sous chiffre 2771 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Serviertochter

Freundliche mit besten Referenzen sucht ab Mai neuen Wirkungskreis.

Offerte mit Gehaltsangabe bitte unter Chiffre 2770 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Auf 1. Mai 1974 suchen wir eine verantwortungsvolle Stelle als

AIDE DU PATRON/SEKRETÄRIN DIREKTIONSASSISTENT

SIE: Handelsschule, Hotelfachschule, Fähigkeitsausweis. Sprachen: D, F, E, Sp, etwas I, langjährige Erfahrung im In- und Ausland.

ER: Gelernter Patissier, Service, Réception, Hotelfachschule, Sprachen: D, F, E, In- und Auslandsfahrung. Gleicher Betrieb nicht Bedingung, aber gleicher Ort oder Stadt.

Ein interessantes Angebot würde uns freuen unter Chiffre 2758 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

BARMAN

sucht auf den 1. Juli 1974 eine (Saison-)Stelle an Bar. Sprachgewandt; zur Zeit als Barman auf einem Schiff tätig. Schweizer.

Offerten an Postfach 113, 4012 Basel 12 2800

DIREKTOR

in Wintersaison tätig, sucht ab Mitte Mai bis Oktober interessanten Posten als Direktor oder ähnlichen Posten. Zentralschweiz bevorzugt.

Beste Referenzen sind vorhanden.
Offerten unter Chiffre 2799 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutsche, 20 Jahre, sucht Stelle als

RECEPTIONSVOLONTÄRIN
Frankreich oder französische Schweiz wegen Weiterbildung der französischen Sprache. Zurzeit Hotelfachkurs, Montreux, NCR-42-Kenntnisse. Sprachen: Deutsch, Englisch. Kenntnisse in Französisch und Spanisch.

Offerten unter Chiffre 2801 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sprachenkundig (fünt), gut präsentierende, erfahrene

BARMAID
24 Jahre, sucht Stelle in einem Dancing. Bevorzugt Tessin, Luzern, Genève. Frei ab Mitte Mai oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 2802 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Gelernter Schweizer Koch, Kellner, sprachenkundig, Fähigkeitsausweis A, sucht

INTERESSANTE STELLE
Bevorzugt Bar-Dancing-Betriebe im Raume Zürich.

Offerten sind zu richten an A. Guhl Hauptstrasse 104, 4147 Esch (BL) Telefon (061) 76 83 95 2806

Erfahrene, sprachenkundige

Sekretärin/Receptionistin
sucht Saisonstelle auf zirka 1. Mai 1974 Raum Genfersee oder Bern Inter-laken.

Offerten unter Chiffre 2557 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune homme, 27 ans, cédibataire, Français, livret B, expérience de l'hôtellerie en:

cuisine, C. A. P. français et pratique, garçon de restaurant, chef de rang, diplôme Ecole hôtelière de Genève, cherche place dans un hôtel-restaurant de Suisse romande

poste de réception pour parfaire ses connaissances.

Langues: français, allemand, notion d'anglais.
Pour la période début mai.
Offres sous chiffre 2420 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune Ehepaar sucht neuen Hotelbetrieb mit zirka 50 bis 80 Betten in

Direktion oder Gérance

Berner Oberland bevorzugt.
Gute Ausbildung im Hotelfach und Fähigkeitsausweis A vorhanden.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre 2450 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

1. HOTELSEKRETÄRIN/CHEF DE RÉCEPTION

24, mit Handelsdiplom, mehrjähriger Praxis, Aufenthalt in den Sprachgebieten (D, I, F, E), sucht auf Mai interessante, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Jahresstelle in Hotel, Fluggesellschaft o. ä.

Tessin oder französische Schweiz bevorzugt.

Ihre Offerte erreichen mich unter Chiffre 2596 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Koch

Junger Schweizer (22 Jahre) sucht Stelle als neben Chef oder in kleinere Brigade.

Offerten unter Chiffre 2673 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sekretärin, 23, sucht Stelle als

Hotelsekretärin
Muttersprache Deutsch, Kenntnisse in Französisch und Englisch. Kenntnisse der NCR 42. Bevorzugt wird Biel, Neuenburg, La Chaux-de-Fonds und Umgebung.

Eintritt 1. Mai.
Offerten mit Lohnangaben bitte unter Chiffre 2672 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Schweizerin sucht Stelle als

Receptionistin in der Westschweiz. Fremdsprachen: Englisch, Italienisch, Französischkenntnisse. NCR 42.

Offerten mit Lohnangabe an: Breu Zita Hotel Belvédère 7270 Davos. 2633

Junger Schweizerin mit KV-Abschluss (Verwaltungslehre), zurzeit Absolventin der Hotelfachschule Luzern. Sprachen: DJFE und NCR 42, sucht Stelle als Direktionssekretärin in mittelgrosses Hotel in der französischen Schweiz. Genferseegbiet, Region Montreux bevorzugt.

Eintritt: April bis Mai 1974.
Offerten erbeten unter Chiffre 2632 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Barmann

Schweizer, 34 Jahre, 4 Sprachen, sucht Jahresstelle, Westschweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 44-400784 an Publicitas, 8021 Zurich.

Schweizer, 26jährig, Fähigkeitsausweis A, Koch mit Ausbildung in allen übrigen Sparten des Gastgewerbes, mit 4 Jahren Erfahrung in Kaufmännisch, Buchhaltung, Personalführung usw., Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, sucht Stelle als

Gerant

Offerten sind erbeten an: Heinrich Fankhauser, Lindenweg 9, 3053 Münchenbuchsee. 2775

Junger kaufmännische Angestellte mit abgeschlossener Verwaltungslehre in einem Spital sucht Stelle als

Hotelsekretärin

in der weischen Schweiz (Genferseegbiet bevorzugt).

Offerten an D. Fuster, Marktgasse 3, 3600 Thun, Tel. (033) 2 51 88.

2792

gezielt inserieren ist besser!

Inserieren heisst informieren! Erweitern Sie Ihren Kundenkreis in Hotellerie und Gastgewerbe mit einer gezielten Werbung in der Hotel-Revue, der offiziellen Fachzeitung des Schweizer Hotelier-Vereins.

Die Technische Beilage der Hotel-Revue behandelt das weitgespannte Gebiet der Hoteltechnik, deren Entwicklung im vollen Gange ist. Werben Sie deshalb nicht irgendwo für Ihre Produkte, sondern dort, wo Ihr Inserat von Fachleuten gesehen und gelesen wird, in der Hotel-Revue, dem Fachblatt für den Fachmann.

Inseratenverwaltung der Hotel-Revue
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

B MIX

der internationalen
Barfachschule KALTENBACH
für Damen und Herren
Kursbeginn: **1. April**
6. Mai

Tages- und Abendkurse
auch für Ausländer.
Neuzeitliche fachmännische
Ausbildung.
deutsch, französ., italien., engl.

Auskunft und Anmeldung:
KALTENBACH, Weinbergstrasse 37
8006 Zürich (3 Min. vom Hauptbahnhof)
Tel. 01-47 47 91 Staatlich konzess. Agentur
Kostenlose Stellenvermittlung!



**Hotelschule
Lötscher
Rigi Kaltbad**

Im Herbst 1974 beginnen folgende
Kurse:

Diplomkurs
23. September 1974 bis 17. September
1976

Hoteladministrationskurs
8. Oktober bis 12. Dezember 1974

Servicekurse
7. Oktober bis 7. November 1974
11. November bis 12. Dezember 1974

Küchenkurs
11. November bis 12. Dezember 1974

Den ausführlichen Schulprospekt er-
halten Sie beim Schulsekretariat, 6356
Rigi Kaltbad, Telefon (041) 63 15 53.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Wir suchen

Pächter- evtl. Geranten-Ehepaar

für einen neu zu eröffnenden, grossen, modernen Gastwirtschaftsbetrieb in landschaftlich reizvoller Lage in der deutschen Schweiz.

Die Gaststätte eignet sich auch vorzüglich für gepflegte Anlässe in kleinerem und mittlerem Rahmen. Die Betriebseröffnung ist auf den Spätsommer 1974 vorgesehen.

Wir bieten eine moderne Pächterwohnung sowie ein der Stellung und dem Ergebnis des Wirtschaftsbetriebes angemessenes Einkommen.

Bestens ausgewiesene Interessenten mit praktischer Erfahrung in der Führung eines grösseren Wirtschaftsbetriebes sind gebeten, ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Referenzangaben) bis 25. März 1974 unter Chiffre OFA 14103 Rb an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5400 Baden, zu richten.

NEUE BAR-FACHSCHULE

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

Schüler mixen selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:
25. März 1974
22. April 1974
6. Mai 1974

M. Furer, Kursleiterin
Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leoneck
Tel. (01) 32 04 64 / (01) 34 92 55

Wir vermitteln Hotel- personal

aus Grossbritannien:

**Kellner
Restaurationstöchter
Köche
Zimmermädchen
Réceptionisten usw.**

T. S. Agency, Suite 54, Empire House,
Piccadilly, London W.1, England.



Management im Gastgewerbe

2-j. mit FÜHRUNGSLERHANG
für Selbständige, Vorgesetzte und
Nachwuchskräfte. Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin - HOSPRAS S. A.
Telefon 025/6 25 24

Massage-Kurse

Rasche und seriöse Ausbildung für
allgemeine Körper- und Sportmassage
(Keine Heilmassage) für Beruf und
Privat.

Diplomabschluss und Stellenvermittlung.
Fitness Center «Flam» Massage-Schule
Torstrasse 17, 9000 St. Gallen
Telefon (071) 25 37 60 von 10-20 Uhr.

2 Patisserie-Kühlvitrinen

Cool-Fresh, vollautomatisch, fahrbar,
mit Besteckschubladen, 220 Volt.
Wovon eine Occasion mit neuem
Kühlaggregat, Breite 73 cm, Höhe
120 cm, Unterteil aus Blech, rot-
schwarz.

Ein neuwertig, Ausstellungsmodell
mit Unterteil Eiche, Breite 117 cm,
Höhe 120 cm.

K. Flach, Winterthur, Tel. (052) 22 92 71.

Deutlich geschriebene Inseratentexte
erleichtern das Absetzen und verhindern
unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in
Blockbuchstaben!



Reparaturen

Bernina, Helvetia, Eina
01 / 2817 88

Prospektwerbung

Für Prospekte beraten
wir Sie gerne:

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Elfingerstrasse 1
3001 Bern
Tel. (031) 25 66 55

Engelberg

Mittelgrosses Hotel
auf Sommersaison 1974 zu verpachten.

Auskunft unter Chiffre 2694 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Schweizer Hotelier sucht zu kaufen

Hotel/Hotel garni
mit zirka 80-120 Betten, in guter Lage,
nur in der Stadt Zürich oder Genf.

Offerte unter Chiffre 2764 an Hotel-
Revue, 3001 Bern.

Altershalber zu verkaufen neueres

Hotel in Ascona
auch geeignet als Renditenobjekt.
Ausbaumöglichkeiten in 1-Zimmer-
Appartements, mit Küche.

Anfragen unter Chiffre AS 15177 LO.
«ASSA», 6601 Locarno.

Kanton Wallis

70-Betten-Hotel
attraktiver Neubau, zu verkaufen.

Offerten unter Chiffre 44-62549 an
Publicitas, 8021 Zürich.

Zu vermieten in Biel-Stadtzentrum be-
liebtes, gut frequentiertes, kleineres

Restaurant mit Bar

Familienbetrieb.

Offerten unter Chiffre Y 350904 an
Publicitas, 3001 Bern.

Hotel-Restaurant
in landschaftlich einzig schöner Ge-
gend des Kantons Bern wird aus Jahr-
zehntelangem Eigenbesitz verkauft.
Sämtliche Gebäulichkeiten sind in
sehr gutem Zustande. Zimmer mit
zirka 60 Fremdenbetten, Ferienwoh-
nungen; diverse Gastwirtschaftslokali-
täten und Speisesäle mit zirka 250 Sitz-
plätzen. Grosser Autoparkplatz und
einige Autoboxen.
Einmalige Gelegenheit für kapitalkräf-
tige Interessenten, eventuell als Kapi-
talanlage oder für Hotelkette.

Anfragen bitte unter Nr. 2825 an
G. Frullig, Hotel-Immobilien, Amthaus-
gasse 20, 3011 Bern.

Zu verkaufen in Lugano
an den Meisbietenden, Datum zu ver-
einbaren

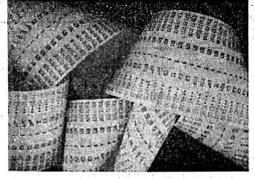
Restaurant-Pizzeria-Garni

30 Betten, Barzahlung.
Vermittler verkaufen.

Schreiben an Postfach 9, 6600 Lugano-
Cassarate.

P 24-4071

SWEDA bittet zur Kasse!



SWEDA Registrierkassen und Buchungsautomaten
erfassen:
die Umsätze des Servicepersonals und die Umsätze der Sparten
drucken:
Bezugs- und Konsumationsbons, Gastrechnungen, revisionsfähige
Kontrollstreifen, individuelle Tagesabrechnungen, nicht mani-
pulierbare Nullstellnummern und auf jeden Gästebon die inter-
nationalen Spartensymbole
sind:
schnell im Registrieren, geräuscharm, zeitlos in der Form,
nicht manipulierbar, servicefreundlich

Der scheinbar winzige Unterschied zwischen einer «fast genauso
guten» und einer SWEDA Registrierkasse wird über Ihre Freude
an der neuen Kasse entscheiden.



Litton

Litton Business Systems, Sweda
Seefeldstrasse 123 8034 Zürich Tel. 01-47 96 00

Filialen und Ausstellungsräume in:

Basel, Elisabethenanlage 7	061 / 35 10 47	Lausanne, Grand-Pont 2615	021 / 23 14 33
Bern, Zeughausgasse 12	031 / 22 16 33	Lugano, Corso Elvezia 22	091 / 3 29 40
Genève, rue des Volandes 40	022 / 36 54 88	St. Gallen, St. Leonhardstrasse 32	071 / 22 71 88

Wichtig

Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

Mehr als ein Drittel der Stellenange-
bote von SHV-Mitgliedern werden der
Post am Freitag, Samstag oder Son-
ntag übergeben. Sie erreichen uns nach
dem Anzeigenschluss Freitag 11 Uhr.

Ein Teil der bis Montag 8 Uhr eintref-
fenden schriftlichen Aufträge wird
noch in die Ausgabe der gleichen Wo-
che aufgenommen. Dazu muss die
Druckerei Nacharbeit leisten. Deshalb
geht den Mitgliedern der übliche Mit-
gliederrabatt verloren.

Da aus den Aufträgen nicht hervor-
geht, wie dringend sie sind und für te-
lefonische Rückfragen die Zeit fehlt,
bitten wir um Angabe des Erschei-
nungsdatums. 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 er-
scheinen, unter Verlust des Mitglie-
derrabattes. So bald als möglich be-
deutet, dass die reguläre Ausgabe der
nachfolgenden Woche abgewartet wer-
den kann.

Bei fehlender Erscheinungsvorschrift
müssen wir uns vorbehalten, nach frei-
em Ermessen vorzugehen.

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.

TODESANZEIGE

In tiefer Trauer müssen wir Ihnen die schmerzliche Mitteilung machen, dass
mein lieber Gatte, unser guter Vater, Bruder, Schwiegervater, Grossvater,
Schwager und Onkel

Arnold Walt-Graber

Hotelier

im Alter von 72 Jahren nach langer, geduldig ertragener Krankheit von seinen
Leiden erlöst worden ist.

Es trauern um ihn:
Emmy Walt-Graber, Gattin
Maris und Hans Aschmann-Walt,
Thomas und Ruedi, Glarus
Arnold Walt, Wildhaus
Heini und Helga Walt,
Villars-sur-Glâne (FR)
Anny und Paul Scherrer-Walt
und Familie, Riehen
Marguerite Freuler, Glarus
und Anverwandte

Der Trauergottesdienst fand statt: Donnerstag, den 7. März 1974, 14 Uhr, in
Wildhaus.

Statt Blumen zu spenden gedenke man des Krankenpflegevereins Wildhaus,
Postcheckkonto 90-7484, oder des Apparatfonds der med. Abteilung des
Spitals Grabs, Postcheckkonto 90-831.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Zu verpachten per 1. Dezember 1974

Hotel-Restaurant

Altrenommiertes Hotel in bester Verkehrslage in aufstrebender Gemeinde am Zürichsee mit 12 Hotelbetten, grosser Terrasse, Parkplatz.

Sprachkundige, tüchtige Bewerber, die sich über die Führung einer erstklassigen Küche ausweisen können, wollen ihre Offerten unter Chiffre 2520 einreichen an Hotel-Revue, 3001 Bern.

2520

Zu verkaufen für sofort

ein Hotel

zurzeit abgebrannt, inklusive Versicherungspolice, nicht unterversichert. Zentralschweiz.

Sich melden schriftlich bei R. Lingenhag, Lärchenweg 10, 6403 Küssnacht am Rigi

2748

Zu verpachten

in aufstrebendem, beliebtem Kurort in Graubünden

Tea-room

mit sehr gutem Geschäftsgang. Geeignet für Ehepaar mit entsprechender Berufserfahrung.

Auskunft durch:

RIEDI RUFFNER THEUS, Treuhand- und Revisionsgesellschaft, 7000 Chur, Tel. (081) 22 81 71.

OFA 55-743004

A louer ou à vendre pour le 1er mai 1974 à Moutier

hôtel de la Gare

Chiffre d'affaires très important garanti pour personnes sérieuses.

Pour tous renseignements écrire à l'Hôtel de la Gare SA, case postale 333, 2740 Moutier.

ASSA 93-61513

Zu mieten in Soglio (Bergell)

Welcher Initiative Wirt (Ehepaar) hätte Lust in Soglio ein neues

Restaurant

zu führen?

Auf die Sommersaison hin entsteht am Dorfengang, an bester Lage, ein neues Restaurant mit zirka 60 Plätzen und Gartenwirtschaft.

Im gleichen Haus sind im weiteren ein Verkaufsladen und verschiedene Wohnungen zu vermieten. Es besteht die Möglichkeit einzelne Teile oder alles zusammen zu mieten.

Interessenten melden sich bitte bis 5. April 1974 bei Herrn Ernesto Ruinelli, Soglio, Telefon (082) 4 11 52, wo auch weitere Auskünfte erhältlich sind.

Auskünfte zum Bau erteilt das Architekturatelier Obrist und Partner St. Moritz, Telefon (082) 3 35 21.

Engadiner Post

A louer

dans chef-lieu du district du Jura-Nord

locaux

destinés à une

Pizzeria

Surface: 154 m².

Appui financier possible pour agencement.

Possibilité de reprendre une patente avec alcool. Convientrait à personne du métier.

Faire offres sous chiffre 970024-14 à Publicitas, 2600 Bienne.

P 14-14376

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Côte d'Azur - France à Saint-Aygulf vendons urgent pour cause santé.

hôtel-restaurant-bar

grande licence - à démolir pour reconstruction hôtel 30-100 chambres; nouvelles normes, soit 2800 m² à bâtir. Situation unique face mer, R. N. 98, entre Cannes et St-Tropez.

Téléphone Saint-Aygulf/Var 44 20 38.

P 18-60488

Wir suchen zu kaufen oder zu mieten

Hotel-Restaurants

für fachlich und finanziell ausgewiesene Klienten. Nehmen Sie bitte Kontakt auf mit W. Christen (Diskretion garantiert).

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Treuhandbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengasse 20, 8023 Zürich 1, Telefon (01) 23 63 64. Zweigniederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 43, Telefon (01) 77 70 65.

S 44-661

Gesucht

Pächterehepaar

Das Restaurant «Le Chalet» im Sport- und Reizentrum Munteller wird ab 1. Juni 1974 verpachtet.

Für tüchtiges Ehepaar, welches auch in der Lage ist Grossanlässe zu bewältigen, interessante Existenzgrundlage.

Offerten sind zu richten an: Sport und Reizentrum 3280 Munteller

Weitere Auskünfte sind über Tel. (037) 71 46 46 zu erfahren. (Bürozeiten von 7 bis 12 Uhr) Uebrigste Zeit Tel. (037) 71 27 94.

2652

A vendre

Résidence Hôtel à Paris

Près Concorde et Opéra, 28 chambres-studio, modernisées, tél., douche-bains. Rendement maximum, 95 % occupation annuelle. Fonds de commerce à remettre, sans murs, loyer faible. Excellent placement. Locations mensuelles. Crédit possible.

Ecrire Case postale 26, 1211 Genève 11 ou téléphoner (022) 24 02 35.

18-60516

Italien - Golf von Neapel 1000 m ü. M. mit herrlicher Aussicht auf Capri und Vesuv

Hotel

zu verkaufen. 50 Betten, vollständig eingerichtet. Bei sofortiger Wegnahme sehr günstig im Preis.

Zuschritten unter Chiffre 2677 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Aus gesundheitlichen Gründen verkaufen wir per sofort an gut frequentierter Durchgangsstrasse Nähe Büren a. d. Aare

Gasthof mit Metzgerei

Grande Routiers Suisse

Restaurant, grosser Saal, Gartenterasse und grosser Parkplatz. Gute Ertragsmöglichkeiten.

Eigenkapital ab zirka Fr. 230 000.-

Verlangen Sie nähere Unterlagen (Auskünfte) unter Chiffre A 903319 an tas, 3001 Bern.



La COMPAGNIE FONCIÈRE (Lausanne) S.A.

VERBIER

Pour raison de famille, à vendre en plein cœur de la station,

hôtel

1ère catégorie à l'état de neuf et en pleine activité. Pour traiter à Fr. 2 000 000.-. Direction éventuellement maintenue.

Nous recommandons cet investissement à groupe hôtelier ou particulier cherchant affaire ler ordre.

COMPAGNIE FONCIÈRE (Lausanne) S.A., Case postale 2170, 1002 Lausanne, tél. (021) 20 25 37.

P 22-7094

Hotel-Immobilien

G. FRUTIG, 3000 BERN

Amthausgasse 20, Telefon (031) 22 53 02 Spezialisiertes Vermittlungsbüro für

Hotels, Restaurants, Tea-rooms, Pensionen, Motels

Verkäufer + Käufer, Vermietler + Mieter

Verlangen Sie bitte Anmeldeformulare 109

Couple hôteliers-restauranteurs cherche achat - location - direction ou gérance

Etablissement en Suisse romande, tout de suite ou à convenir, sérieux références.

Offre sous chiffre PX 302035 à Publicitas, 1002 Lausanne.

22-302038

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant Typ Hostellerie

im Berner Oberland. Restauration 200 Plätze, 30 Betten. Hervorragendes Geschäft für Hotelier/Restaurateur/Küchenchef oder als Kapitalanlage.

Offerten unter Chiffre 44-62660 an Publicitas, 8021 Zürich.

Umsatzstarkes

Hotel-Restaurant

allerbeste Lage am Vierwaldstättersee zu verkaufen. Attraktive Existenz für Hotelier-Restaurateurfamilie. Verlangen Sie bitte nähere Auskünfte unter Chiffre 44-62672 an Publicitas, 8021 Zürich.

P 44-661

Zu kaufen, eventuell zu pachten gesucht

Hotel

in bekanntem Ferienort. Eigenkapital zirka 1 Million Franken.

Detaillierte Offerte bitte unter Chiffre OFA 1232 A an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4001 Basel.

À louer

hôtel - café - restaurant

sur la Riviera vaudoise. Hôtel 25 lits. Restaurant 45 places. Café 45 places. Bonne affaire garantie pour couple sérieux du métier.

Faire offres sous chiffre EV 25-10, Journal Est Vaudois, 1820 Montreux.

P 22-120

Zu verkaufen gut eingeführtes

Hotel-Restaurant

im Aegerital. Auskunft erteilt: Albert Blattmann, Verwaltungen, 6314 Untertägeri.

Tel. (042) 72 25 74 oder 72 34 04.

P 25-125373

A vendre à Morgins (VS) petit

hôtel

de 14-16 chambres, complètement meublé et équipé. Excellente situation dominante et tranquille au centre de la station.

Parcelle: 2400 m². Construction caractéristique récente en maçonnerie et en parfait état. Pour traiter Fr. 300 000.- environs.

Ecrire sous chiffre 2451 L à Orell Füssli Publicité SA, Bel-Air 1, 1002 Lausanne.

Zu verkaufen

an ausgesucht schöner Lage direkt am Genfersee

Liegenschaft mit Dreifamilienhaus kleineres Hotel-Restaurant mit total 11250 m² Land

an internationaler Durchgangsstrasse. Eigenes Strandbad, Schifflande, Parkplatz (grosse Ausbaumöglichkeiten vorhanden).

Bungalow, Hotelzimmer, Ein- oder Mehrfamilienhäuser.

Zahlungsfähige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 2655, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Promoteur constructeur spécialisé dans l'hôtellerie cherche

société d'exploitation hôtelière ou chaîne spécialisée

pour 2 hôtels de montagne (280 lits) de première classe avec restaurants, dancing, piscine, sauna, etc., dans les alpes valaisannes.

Possibilités d'acheter des immeubles.

Conditions et renseignements en réponse à vos demandes sous chiffre OFA 2464, Orell Füssli Publicité, Place Bel-Air, 1002 Lausanne.

Zu verpachten Nähe St. Gallen an sehr guter Lage

Landgasthof

mit 120 Sitzplätzen, Bauernstube, Rôtisserie, Terrasse und Garten. 10 Fremdenbetten. Schöne unverbaubare Aussicht an Südlage.

Zwecks weiterer Auskünfte steht Ihnen Herr Nuber, OBT Treuhand AG, 9003 St. Gallen, Telefon (071) 26 31 31; gerne zur Verfügung.

2616

Société internationale de vacances

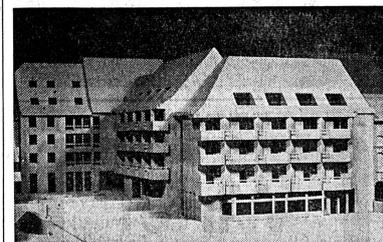
cherche à louer dès l'hiver prochain, ou à acheter

un complexe hôtelier dans une station de montagne.

- 250 lits-clients minimum avec locaux suffisants pour assurer les services d'une excellente hôtellerie de vacances.
- Dans station touristique bien équipée pour les sports d'hiver et d'été.

Addresser dossier complet (qui sera retourné): Case postale A. P. No. 8, 3961 Vissoie.

P 36-6425



Als Bauträgergesellschaft von Basel, verkaufen oder verpachten wir in bekanntem Bäderkurort Nähe Basels

grosszügig konzipiertes Hotel Garni mit 110 Betten

Dieses Gebäude befindet sich zurzeit noch im Projektierungsstadium, so dass allfällige Wünsche von raschentschlossenen Käufern oder Pächtern noch berücksichtigt werden können.

Anfragen unter Chiffre 03-924 an Publicitas, 4001 Basel.

A vendre dans le Jura neuchâtelois

hôtel-restaurant

avec grande boucherie.

Importante affaire d'ancienne renommée agencement et matériel en parfait état. Conditions intéressantes.

Demandez renseignements, sans engagement, sous chiffre 28-20416 à Publicitas, 2001 Neuchâtel.

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.

Geelhaar

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

Teppichreinigungsservice in Verbindung
mit den Spezialisten von Florclean.
Rasch. Preiswert. Gründlich.
Telefon 031 257391

Teppich-Showroom
Zürich
Zweierstrasse 35
8004 Zürich
Telefon 01 393424

Sensationelles Angebot

• Verlangen Sie Unterlagen
von Kima-Abfallbox,
Kima-Müllschrank und
Mulden

**8001
Kehricht-
container**

im Vollbad feuerverzinkt, mit
Radbremse und Deckelheber

kima

Handelsanstalt Matschis 476
FL-9495 Triesen Tel. 075/21561

**zum stark herab-
gesetzten Preis
von nur Fr. 530.-**

Frucht- glace Graziella

das
Feinglacepulver
aus natürlichen
Früchten.

In 8 Aromen
erhältlich.

Einfachste Her-
stellung -

grosszügige Ver-
kaufsunterstützung.

Das Glacegeschäft,
richtig aufgezo-
gen, wird lukrativer! Wir
kennen den Weg; rufen Sie
uns bitte an.

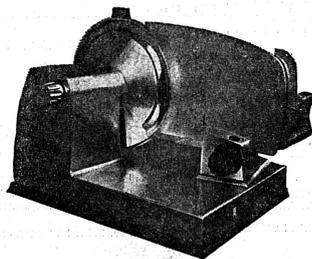


Schweiz. Milch-Gesellschaft AG,
6280 Hochdorf, Telefon 041/881313

PROVAP
plant und realisiert
Wäschereien für die
Hotellerie
z. B. Hotelwäsche
Richterswil
Provap AG, 3202 Frauenkappelen
031 501255

Aufschnittmaschine Mod. A 3000

Neu in Form und Technik



Was unsere Kunden schätzen:

- Vollständig geschlossene Standfläche
- Einfache Handhabung und Reinigung
- Ganz Metall, rostfrei, 300-mm-Messer
- Motor 1/2-PS, 220 V, mit Schneckengetriebe

WALTER HOFMANN

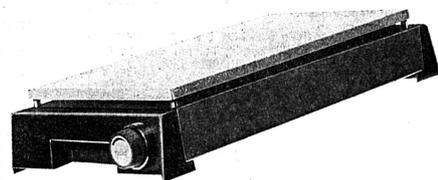
4900 Langenthal

Telefon (063) 2 19 37

550

Das ist neu

– und typisch KISAG!
Ein Plattenwärmer, der
7 Stunden heiss bleibt.



Was bei Plattenwärmern bis jetzt immer so unglücklich war:
Entweder musste man sich mit Zündhölzern und Kerzen
herumschlagen. Oder der Plattenwärmer kühlte sich (zu-
sammen mit den Speisen) allmählich ab.

Der KISAG-Gas-Plattenwärmer hält Speisen stundenlang
warm. Ohne Kabel. Ohne windempfindliche Flamme. Darum
können Sie ihn überall einsetzen: Im Restaurant. Im Garten.
Oder wo Sie es sonst als wünschenswert erachten.

Kisag
denkt
an
Neues!

Kisag

KISAG AG
4512 Bellach
(085) 2 45 44

P 05-5428

Wirte!
Gratis-Katalog
verlangen für neue
TISCHE + STÜHLE
BON

Name u. Adresse

senden an:

KEUSCH

KEUSCH + SOHN AG
Tisch- + Stuhlfabrik
5623 BOSWIL AG
Tel. 057 7 42 84

Wir bieten Ihnen Sicherheit!
Ein Jahr Ruhe vor Küchenschaben!
Eine Sorge weniger (Jahresgarantie).
Verlangen Sie eine kostenlose Offerte, und
Referenzen.

Hans Wyss AG, Hygiene-Service
alte Landstrasse 61, 8800 Thalwil
Telefon (01) 720 85 88

OFA 67.973.005