Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 83 (1974)
Heft: 12

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: 18.08.2025

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

hotel revue

Nr. 12 21. März 1974

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

En guise d'éditorial

Le Chalet-à-Gobet, le 13 mars 1974

La cérémonie de la pose de la première pierre de la nouvelle Ecole hôtelière s'est déroulée dans le paysage préalpin du Chalet-à-Gobet, au-dessus de Lausanne, en présence d'un riche parterre d'invités (voir notre compte-rendu à l'intérieur). Nous attirons votre attention sur les lignes suivantes qui transcrivent les paroles prononcées lors de cette journée véritablement historique pour l'hôtellerie suisse.

(hr)

L'Ecole hôtelière de Lausanne de la Société suisse des hôteliers a toujours été pour notre organisation professionnelle un symbole de clairvoyance et de persévérance. Elle incarne, dans une certaine mesure, la faculté d'adaptation de l'hôtellerie suisse à des circonstances sans cesse modifiées, faculté qui a largement contribué à sa bonne réputation. Des milliers de jeunes Suisses et étrangers ont acquis leur formation professionnelle au cours de ses 80 dernières années dans la plus ancienne école hôtelière du monde. Il est superflu d'insister sur l'étendue de la contribution de cette école au prestige mondial de l'hôtellerie suisse.

La préparation et la planification de la nouvelle école sur ce magnifique terrain, à proximité de la ville de Lausanne, se sont déroulées sous la devise «Il faut investir du temps pour gagner du temps». C'est avec beaucoup de minutie que, pendant plusieurs années, l'on a dressé des plans. Le programme et les méthodes de formation ont été adaptés aux exigences de l'heure et, aujourd'hui, nous pouvons poser la première pierre de cette œuvre imposante de l'hôtellerie suisse. La première pierre de la nouvelle école doit être le symbole de notre reconnaissance et de notre confiance. La situation économique est devenue incertaine. Le tourisme stagne. Etant donné les troubles monétaires et les tendances inflationnistes, l'évolution future est aussi aléatoire. La lutte entre concurrents devient de plus en plus âpre. Ceci renforce notre conviction que seuls des cadres remarquablement formés seront capables, à l'avenir, de résoudre les problèmes qui se poseront à nous. Il est de notre devoir – et ce sera notre plus belle tâche – de créer pour les futures générations la meilleure institution de formation.

Charles Leppin
président central de la SSH

(hr)

Désormais, notre école a cessé d'être un institut d'ordre privé; elle est devenue une fondation. C'est pour parer aux difficultés sans cesse croissantes qui menacent la plupart des instituts privés, autant que pour permettre à notre école de répondre aux vœux d'une clientèle touristique de plus en plus exigeante en assurant à ses étudiants la formation la plus complète, qu'il était de notre devoir, fût-ce au prix d'une certaine restriction de liberté, d'asseoir l'Ecole hôtelière sur une base plus solide et plus résistante aussi. Qu'elle soit une association ou une institution, qu'elle soit dotée d'un statut d'ordre privé ou public, ce qui importe c'est que notre école soit toujours plus à même de remplir son devoir à l'égard d'une jeunesse qui lui fait confiance, afin de rester fidèle à la mission que lui ont confiée ses fondateurs en 1893: former les hôteliers du monde de demain.

81 ans d'efforts au service d'une profession belle et utile entre toutes, telle est l'histoire de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Avec le nouveau bâtiment qui prend vie aujourd'hui, c'est un flacon qui change de forme, mais dont l'étiquette demeure, car ce qui est important surtout, c'est la qualité du vin qu'il contiendra. On peut être assuré qu'il restera de tout premier choix: C'est dire que l'Ecole hôtelière de Lausanne a l'ambition d'être mieux que jamais au service des jeunes hôteliers de l'avenir.

Carlo de Mercurio
président du conseil
de fondation

(hr)

Les milieux responsables de notre économie touristique savent depuis fort longtemps que l'avenir est une fleur exigeant de longs et patients préparatifs placés sous le signe de l'enthousiasme et de la persévérance, voire de l'entêtement. Si elles pouvaient paraître parfois excessives, nos exigences étaient fondées sur une étude approfondie. Les travaux de préparation remontent en effet à plus de dix ans. Ce temps peut paraître long, mais il était nécessaire pour mener à bien un projet dont les effets se feront sentir pendant les décennies et contribueront de manière décisive à la formation de plusieurs générations de cadres hôteliers. Il ne s'agissait rien moins que de faire une synthèse avec l'expérience passée et les besoins futurs axés sur une évolution encore mal définie; nous nous trouvons en effet en pleine période de mutations.

Voilà donc le coup d'envoi donné pour cette grande aventure que sera la construction de notre école hôtelière. Je ferais d'ailleurs tout aussi bien de parler d'aventure et de course contre la montre, car la mise en exploitation a été fixée au mois de septembre 1975. Je fais enfin appel aux étudiants actuels et futurs pour qu'ils honorent par leur enthousiasme et leurs efforts cette œuvre importante qui a exigé et continuera d'exiger de la SSH des sacrifices consentis dans l'espoir qu'ils donneront les résultats positifs escomptés.

Marcel Burri
président de la commission
de construction

C'est au Chalet-à-Gobet que s'est déroulée la cérémonie de pose de la première pierre de la nouvelle Ecole hôtelière de la SSH. Voici M. J.-P. Delamuraz, syndic de Lausanne, prononçant une allocution de circonstance. (ASL)

Einen Grundstein gelegt und einen Markstein gesetzt

Am glückversprechenden 13. dieses Monats wurde auf dem Baugelände in Chalet-à-Gobet der Grundstein für die neue Hotelfachschule gelegt. Es war ein Akt des Unternehmungsgeistes, der Weitsicht und des Zukunftsglaubens der Schweizer Hotellerie.

An Dämmen und Wällen, die den Anschein erweckten, den Weg in die Zukunft verbarrikadieren zu wollen, ist der SHV schon mehrmals gestanden. Die Erdwälle, an welchen der Zentralvorstand mit seinen Gästen am letzten Donnerstag stand, weckten kein Unbehagen. Im Gegenteil, die Freude darüber war gross, denn sie zeigten: Die neue Hotelfachschule wird. Nicht einmal während der Zeremonie der Grundsteinlegung setzten die Bagger mit ihrem gefrässigen Löffeln aus. Bis fertig geredet, zementiert und geprostet war, rückte die neue Schule ihrer Vollendung um einige Kubikmeter Aushub näher.

Nur wer aufgibt verliert

Es waren nur wenige Mitglieder des SHV in Chalet-à-Gobet anwesend, doch war es trotzdem ein Festtag für alle. Der Grundstein für die neue Hotelfachschule ist gleichzeitig ein Markstein in der Geschichte der Schweizer Hotellerie. Ein Markstein, der am Ausgang jenes Tales gesetzt wurde, in welches das IRS geführt hatte, wo die Frequenzkurven zu sinken begannen, aus dem das Personal auswanderte und wo die Finanzierungsquellen versiegten. Es mangelte auch nicht einer gewissen Symbolik, dass dieser Markstein in jener Stunde gesetzt wurde, als im Parlament die Debatte zur dritten Ueberfremdungsinitiative eröffnet wurde. Die Schweizer Hotellerie macht sich keine Illusionen. Sie schätzt die Zukunft realistisch ein – aber sie glaubt trotz allem an sie, und mit der Grundsteinlegung für eine neue Hotelfachschule beweist sie, dass sie diese Zukunft nicht zaudernd erwarten, sondern mitgestalten will.

Wir scharen uns um Lausanne

Wie Zentralpräsident Charles Leppin in seiner Ansprache ausführte, war die Hotelfachschule Lausanne immer ein Symbol der Weitsicht und des Durchhaltewillens. Sie verkörperte in gewissem Sinne die Fähigkeit des sich den ständig ändernden Verhältnissen Anpassenkönnens, und sie hat in grossem Ausmasse zum weltweiten Ruf der Schweizer Hotellerie beigetragen. Der Zentralpräsident gedachte in Dankbarkeit jener Pioniere, die im Jahre 1893 die Schule gegründet haben. Ihre Nachfahren haben mit nicht weniger grossem Unternehmergeist und gleicher Zuversicht den Bau einer neuen, modernen Schule ermöglicht. Ihnen sowie den eidgenössischen und kantonalen Behörden, insbesondere aber der Stadt Lausanne und den vielen Mitarbeitern, welche den Bau und Betrieb der neuen Fachschule in jahrelanger sorgfältiger Detailarbeit vorbereitet haben, sprach der Zentralpräsident seinen herzlichen Dank aus.

In der Vergangenheit verankert die Zukunft bewältigen

Carlo de Mercurio, Präsident des Stiftungsrates, meinte, die Hotelfachschule erlebe wirklich eine Woche, die in ihren Annalen mit grossen Buchstaben eingetragen werde. Sie freue sich nicht nur über den Baubeginn, sondern auch über ihr neues juristisches Statut. Als Stiftung stehe sie gefestigter da als eine Privatschule. Es werde ihr noch besser möglich sein, den Schülern jene umfassende Ausbildung zu vermitteln, welche die nächste Hoteliersgeneration benötige, um eine immer anspruchsvollere Kundschaft zufriedenzustellen. Das neue Statut ändere nichts an der Pflicht der Hotelfachschule, ihre Aufgabe gegenüber einer erwartungsvollen, vertrauenden Jugend zu erfüllen und den Zielsetzungen der Gründer treu zu bleiben. Die verantwortlichen Männer im SHV hätten begriffen, dass es unumgänglich sei, sich den veränderten Verhältnissen anzupassen, wenn man weiterhin der Avantgarde angehören und die Probleme meistern wolle, welche die unorthodoxe Entwicklung des Tourismus mit sich gebracht habe. Lehrstoff und Unterrichtsmethoden sind zum Teil geradezu spektakulär umgekrempelt worden. Doch nur so können die zukünftigen Hoteliers mit dem notwendigen Rüstzeug ausgestattet werden, um den ausserordentlich stark gewachsenen Anforderungen im Bereich von Administration, Technik, Organisation und Personalführung gewachsen zu sein. Die neue Hotelfachschule, die sich auf den Ruhm und die Qualität der alten stützte, habe den Ehrgeiz, sich besser denn je in den Dienst der Hotellerie von morgen zu stellen.

Arm in Arm mit Lausanne

Mit sympathischen Worten unterstrich Stadtpräsident J. P. Delamuraz das gute Einvernehmen zwischen Lausanne und dem SHV. Die Hotelfachschule mit ihrer grossen internationalen Studentenschaft habe der Stadt am Léman zahlreiche Im-

Fortsetzung Seite 7

Sommaire

Interview de M. André Givel: Bilan d'une collaboration interhôtels 3
Akute Umfahrungsgefahr 3
La 1ère pierre de la nouvelle Ecole hôtelière 5
Seltenheit für Bern 5
L'attitude des jeunes faces aux professions hôtelières 9
Les initiatives contre l'emprise étrangère 9
Swissair: Mit Elan gemeistert 11
Bericht von der ITB Berlin 15
Le slalom géant UIOOT-OMT 16
Strasse durch den Splügen? 17
Qualité et rentabilité de la cuisine suisse 19
Technik: Küche auf Tauchstation 20/21

Ordentliche Delegiertenversammlung 1974 in Interlaken

Im Sinne von Artikel 24 der Statuten teilen wir Ihnen mit, dass die ordentliche Delegiertenversammlung 1974

vom 13. bis 15. Mai 1974 in Interlaken

stattfinden wird.

Programm

Montag, 13. Mai
- Anreise

Dienstag, 14. Mai
- Geschlossene Delegiertenversammlung
- Delegiertenversammlung Familienausgleichskasse
- Delegiertenversammlung Versicherungskasse
- Sonderprogramm Berufsbildung
- Abendunterhaltung

Mittwoch, 15. Mai
- Oeffentliche Delegiertenversammlung
- Abschiedslunch
- Rückreise

Die Traktandenliste samt Unterlagen und das detaillierte Programm werden wir Ihnen Mitte April zusenden. Anträge und Anregungen der Sektionen und Einzelmitglieder, welche der Delegiertenversammlung zur Beschlussfassung unterbreitet und somit auf der Traktandenliste aufgeführt werden sollen, sind gemäss Artikel 26 der Statuten bis spätestens Montag, 1. April 1974, der Geschäftsstelle SHV zu Handen des Zentralvorstandes schriftlich zuzustellen.

Assemblée ordinaire des délégués 1974 à Interlaken

Conformément à l'article 24 des statuts, nous vous informons que l'assemblée ordinaire des délégués 1974 aura lieu

du 13 au 15 mai 1974, à Interlaken.

Lundi 13 mai
- *Arrivée*

Mardi 14 mai
- *Assemblée interne des délégués SSH*
- *Assemblée des délégués de la Caisse d'allocations familiales*
- *Assemblée des délégués de la Caisse d'assurance*
- *Programme spécial «Formation professionnelle»*
- *Soirée récréative*

Mercredi 15 mai
- *Assemblée publique des délégués*
- *Déjeuner en commun*
- *Retour*

L'ordre du jour, ainsi que le programme détaillé et toute documentation utile vous seront envoyés à mi-avril 1974. Les propositions et suggestions des sections et des membres individuels qui devraient être soumises pour décision à l'assemblée des délégués, et par conséquent figurer à l'ordre du jour, doivent, conformément à l'article 26 des statuts, être adressées par écrit jusqu'au lundi 1er avril 1974 au plus tard au Centre de la SSH, à l'intention du Comité central.

Jahresbericht 1973

Schweizerische Hotelfachschule, Lausanne

Das Jahr 1973 wird als Markstein in die Geschichte der Hotelfachschule in Lausanne eingehen, da der Schweizer Hotelier-Verein an seiner Delegiertenversammlung in Crans grünes Licht für den Bau der neuen Schule gegeben hat. Dies nach langen Monaten der beispielhaften Vorbereitung und Planung. Die Vorarbeiten wurden von Herrn Marcel Burri, dem Präsidenten der Baukommission, geleitet. An ihrer ordentlichen Versammlung beschlossen die SHV-Delegierten weiter, die Rechtsform der Schule in eine Stiftung umzuwandeln, deren Präsidium Herr Carlo de Mercurio übernehmen wird.

Einige Zahlen

Im Jahr 1973 hat die Schule 141 Diplome vergeben an:
102 Studenten, die alle 3 Kurse besucht haben
3 Studenten mit Fähigkeitsausweis für Kellner
27 Studenten mit Fähigkeitsausweis für Koch
2 Studenten mit kaufmännischem Fähigkeitsausweis
7 Studenten mit dem Diplom einer vom BIGA anerkannten Handelsschule.

Das Diplom des Direktions-Assistenten wurde 44 Kandidaten ausgehändigt.
Die Zahl der Studenten stieg von 667 auf 681, davon 367 Schweizer (wovon 50 Töchter und Söhne von SHV-Mitgliedern) und 314 Ausländer aus 42 Ländern.
Im Laufe des Sommers 1973 und der Wintersaison 1973/74 absolvierten 490 Studenten ihren Stage in der Schweiz und 81 im Ausland.
Während des Wintersemesters 1972/73 wirkten die Studenten bei 120 Veranstaltungen, Banketten und Cocktails und 1531 Spezialanlässen mit, wo sie rund 20 600 Personen ausserhalb der Schule bedienten.

Gegenwärtige Situation

Parallel zu der Bauplanung der neuen Schule bereitet sich die Schule an der Avenue du Cour vor, vom alten auf das neue Programm umzustellen, das sich vor allem durch Hinzufügen eines zusätzlichen Semesters zum Unterrichtsprogramm charakterisiert.
Es ist kaum notwendig zu betonen, dass der Wert der neuen Schule nicht von den investierten Millionen abhängen wird, sondern von der Qualität des Unterrichts; dies um so mehr, als die vor 80 Jahren gegründete Lausanner Schule nicht mehr die einzige auf der Welt ist. Die kürzlich abgehaltenen Treffen schweizerischer und ausländischer Direktoren von Hotelfachschulen erlaubten es, hier und dort beträchtliche Fortschritte festzustellen, gerade im Hinblick auf die kontinuierliche und schnelle Anpassung der Unterrichtsprogramme und -methoden an die Notwendigkeiten des Marktes. Es entspricht einer zukunftsfreudigen Einstellung, dass die Lehrer der Schule 1973 an drei Seminarien teilnahmen.

Neben den Diensten, die sie den in fernen Ländern entstandenen Hotelfachschulen leisten, stellen die Auslandmissionen eine Bereicherung dar, vermitteln neue pädagogische Erfahrungen, neue Techniken und erweitern den Horizont. Darüber hinaus tragen diese Missionen auch zum Ansehen der Hotelfachschule Lausanne in der ganzen Welt bei. Die Herren P. Barakat und J. Salvisberg besuchten im Frühjahr als Experten für Service- und Küchen-Abschlussprüfungen die Hotelfachschule in Nairobi. Am gleichen Ort nahm während der Herbstferien Herr P. Barraud die Abschlussprüfungen des Management-Kurses ab. Herr S. Salvisberg besuchte im Dezember Bandung (Java).

Direktion

Im Frühling 1973 hat Herr Erich Gerber die Direktion der Hotelfachschule verlassen. Seit dem 14. April wird die Schule von einem Direktionskomitee verwaltet, das sich aus den Herren J. Schweizer, P. Barakat und P. Barraud (Präsidium) zusammensetzt.

Im übrigen hat die Schulkommission im Laufe des vergangenen Jahres dreimal und das Comité exécutif unter Leitung von Herrn Carlo de Mercurio sechsmal getagt.

Oeffentlichkeitsarbeit und Werbung

Infolge des Neubauprojektes ist die Hotelfachschule in noch nie erlebtem Masse besucht und in der Presse erwähnt worden. Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik geben den traditionellen Eröffnungsfeiern, welche jeweils im Frühjahr und im Herbst zu Beginn der Kurse stattfinden, das Gepräge. Die diesjährigen Redner waren Herr J. P. Delamuraz, seit Dezember Stadtpräsident von Lausanne und Mitglied des Stiftungsrates, sowie Herr C. Pahud, Grossratspräsident.

Unsere Hauszeitschrift «La Marmite» erscheint viermal im Jahr. Eine Neuorganisation – insbesondere des Inseratensektors – ist im Gang. Trotz grosszügiger Hilfe der Ehemaligen ist die finanzielle Lage der Zeitung unbefriedigend.

Mutationen im Lehrkörper

Für Herrn J. L. Aeschlimann, Lehrer für Fremdenverkehrswirtschaft und Marketing seit 1970, welcher in die Direktion der Hotelfachschule in Nairobi berufen wurde, ist Herr A. Fétis, cand. HEC der Universität Genf, Diplomierter der Hotelfachschule Lausanne, eingetreten.
Fräulein C. Cornaz, lic. ès lettres, übernahm den Französischunterricht an Stelle von Frau M. Boulanger, welche ihrem Gatten nach Paris nachfolgte. Für den Englischunterricht wurde Frau Boulanger durch Frau C. Roy, lic. ès lettres ersetzt.
Herr H. Monod, diplomierter Hotelier der Hotelfachschule in Lausanne, hat den Unterricht in Personalinstruktion im Direktionsassistentinnen-Kurs übernommen.
Sprachlehrer Herr R. Wildermuth, an der Schule seit 1945, feierte seinen sechzigsten Geburtstag.
Herr C. Tuor wurde ebenfalls für sein 25jähriges Wirken an der Schule und zu seinem sechzigsten Geburtstag gefeiert.

Rapport annuel 1973

Ecole hôtelière de la SSH, Lausanne

L'année 1973 marquera d'une pierre blanche l'histoire de l'Ecole hôtelière de Lausanne, puisque la Société suisse des hôteliers, lors de son assemblée des délégués à Crans, a donné le feu vert à la construction de la nouvelle Ecole, au terme de longs mois de préparation et de planification, montrant ainsi l'exemple en matière d'investissement pour l'avenir. Les travaux préliminaires ont été menés sous la conduite de M. Marcel Burri, président de la Commission de construction. Lors de leur assemblée ordinaire, les délégués de la SSH ont également décidé de modifier le statut juridique de l'Ecole qui devient une Fondation, dont M. Carlo de Mercurio assume la présidence.

Quelques chiffres

Durant l'année 1973, l'Ecole a délivré 141 diplômes à:
- *102 étudiants qui ont suivi les trois cours*
- *3 étudiants titulaires du certificat de capacité de sommelier*
- *27 étudiants titulaires du certificat de capacité de cuisinier*
- *2 étudiants titulaires du certificat de capacité d'apprenti de commerce*
- *7 étudiants titulaires du diplôme d'une Ecole de Commerce reconnue par l'Office fédéral de l'Industrie, des Arts et Métiers et du Travail.*

Le diplôme d'aide-directrice a été délivré à 44 candidates.
Le nombre des étudiants a passé de 667 à 681, soit 367 Suisses (dont 50 filles et fils de membre de la SSH) et 314 étrangers provenant de 42 pays.
Au courant des saisons d'été 1973 et hiver 1973/74, 490 étudiants ont accompli leur stage réglementaire en Suisse et 81 à l'étranger.
Durant le semestre d'hiver 1972/73, les étudiants ont collaboré à 120 manifestations, banquets et cocktails, à 1531 extras, ce qui signifie qu'ils ont servi 20 600 personnes environ, hors de l'Ecole.

Le point de la situation

Parallèlement aux travaux relatifs à la planification de la construction de la nouvelle Ecole – qui font l'objet d'un rapport séparé – l'Ecole de l'avenue de Cour s'apprête à passer de l'ancien au nouveau programme constitué avant tout par l'adjonction d'un semestre supplémentaire au programme d'enseignement.
Il est à peine nécessaire de relever que la valeur de la nouvelle Ecole ne dépendra pas des millions investis, mais bien de la qualité de l'enseignement qui y sera prodigué. D'autant plus que l'Ecole de Lausanne, fondée il y a 80 ans, n'est plus l'unique au monde. Les récents congrès réunissant les directeurs des écoles hôtelières de Suisse et d'ailleurs ont permis aux participants de constater les progrès considérables réalisés un peu partout pour adapter continuellement et rapidement les programmes d'enseignement et les méthodes aux besoins du marché. C'est donc dans un esprit prospectif que les professeurs de l'Ecole ont participé à trois séminaires organisés en 1973.
Outre les services qu'elles rendent à des écoles hôtelières organisées dans de lointains pays, les missions à l'étranger sont enrichissantes pour ceux qui les accomplissent; ils sont à même d'accumuler de nouvelles expériences pédagogiques, d'apprendre des techniques nouvelles et surtout d'élargir leur horizon. De plus, ces missions contribuent également au rayonnement de l'Ecole hôtelière de Lausanne dans le monde. MM. P. Barakat et S. Salvisberg se sont rendus au printemps à l'Ecole hôtelière de Nairobi à titre d'experts aux examens finals de service et cuisine. M. P. Barraud s'y est rendu pendant les vacances d'automne pour les examens finals du cours de management. M. S. Salvisberg s'est rendu en décembre à Bandung (Java).

Direction

Au printemps 1973, M. Erich Gerber a quitté la direction de l'Ecole hôtelière. Depuis le 14 avril 1973, l'Ecole a été administrée par un comité directeur, formé de MM. J. Schweizer, P. Barakat et P. Barraud, ce dernier en assumant la présidence.
En outre, la Commission scolaire s'est réunie 3 fois au cours de l'année écoulée et son Comité exécutif 6 fois; ces séances étaient dirigées par M. Carlo de Mercurio, président de la Commission scolaire.

Relations publiques et publicité

Du fait des projets de construction d'une nouvelle Ecole et pour d'autres raisons, on n'a jamais autant parle de l'Ecole dans la presse, reçu autant de visiteurs.
L'Ecole a organisé un séminaire d'une journée, sur demande du Département de l'Instruction publique, à l'intention d'une centaine de maîtresses ménagères du Canton de Vaud, un cours de démonstration pour les bouchers sur la façon d'apprêter les viandes.
La traditionnelle cérémonie officielle d'ouverture des cours, qui a lieu deux fois par année, au printemps et en automne, est marquée chaque fois par le discours d'une personnalité du monde des affaires ou de la politique. Il s'agissait cette année de M. J.-P. Delamuraz, alors municipal, devenu Syndic de Lausanne en décembre et membre du Conseil de fondation de l'Ecole hôtelière; M. C. Pahud, directeur d'un Institut pédagogique et président du Grand Conseil, fut l'orateur très écouté de la cérémonie de l'automne.
La Marmite paraît quatre fois par année, sa réorganisation est en cours, notamment en ce qui concerne les annonces publicitaires qui conditionnent laspect financier, peu brillant actuellement, malgré l'aide généreuse des Anciens.

Mutations dans le corps enseignant

M. J.-L. Aeschlimann, professeur d'économie touristique et de marketing depuis 1970, appelé à la direction de l'Ecole hôtelière de Nairobi, a été remplacé par M. A. Fétis, cand. HEC de l'Université de Genève, dipl. de l'Ecole hôtelière de Lausanne.
Mme M. Boulanger devant suivre son mari, physicien à Paris, a été remplacée par Mlle C. Cornaz, lic. ès lettres de l'Université de Lausanne, pour l'enseignement du français, et par Mme C. Roy, lic. ès lettres de l'Université de Lausanne, pour l'enseignement de l'anglais.
M. H. Monod, hôtelier diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, a bien voulu se charger de l'enseignement de l'instruction du personnel dans le cours des assistantes de direction.
M. R. Wildermuth, professeur de langues, à l'Ecole depuis 1945, a fêté son 60ème anniversaire.
M. C. Tuor a été également fêté pour ses 25 ans d'activité à l'Ecole et son 60e anniversaire.

Bernard Grütter, nouveau président de la Société des hôteliers de Genève

Lors de sa dernière assemblée générale, ainsi que nous l'avons déjà annoncé, la Société des hôteliers de Genève s'est donné un nouveau président, en la personne de M. Bernard Grütter, qui succède à M. Charles Leppin, demeuré à la tête de la section pendant 25 ans.

M. Grütter possède de solides qualités, qui lui permettront de se montrer le digne successeur de M. Leppin. D'ailleurs, il connaît bien la Société des hôteliers de Genève, dont il est membre depuis 1967, élu au comité en 1969 et nommé vice-président en 1973. C'est dire qu'il a eu le temps de bien se préparer à sa tâche actuelle.
Agé de 43 ans, originaire de Roggwil (BE), le nouveau président est né à Paris. Durant la dernière guerre, il revient en Suisse et fait une partie de ses classes à Roggwil, où étaient domiciliés ses grands-parents. Il retourne dans la capitale française en 1947 pour y fréquenter l'Ecole supérieure technique, où il obtient un brevet d'instituteur des classes primaires supérieures, puis l'ecole hôtelière de Paris, dont il est diplômé.
Dès 1950, M. Bernard Grütter entreprend une carrière internationale, en Tunisie, en France, en Allemagne, en Grande-Bretagne et en Suisse, naturellement. C'est en 1960, à l'Hôtel Waldhaus, à Vulpera, que M. Grütter devait occuper son premier poste de directeur. Par la suite, il devait diriger l'Hôtel Bellevue, à Glion, le Waldtstätterhof, à Brunnen, enfin l'Ambassador, à Genève, charge qu'il abandonna, le 31 décembre dernier, pour prendre celle, plus importante encore, de l'Hôtel Amat-Carlton, un établissement de 250 lits.
Le président Grütter est marié à une charmante Hambourgeoise, Mlle Helga Staudinger, dont il avait fait la connaissance à Düsseldorf alors que, elle aussi, de formation hôtelière, travaillait au Breidenbacher Hof.
Nous sommes heureux de souhaiter une longue et fructueuse présidence à M. Bernard Grütter, à qui la Société des hôteliers de Genève a maintenant confié la responsabilité d'être son leader. V.

Issue d'une grande famille hôtelière

Madame Pierre Graber n'est plus

Le brusque décès de Madame Pierrette Graber, l'épouse de M. Pierre Graber, chef du Département politique fédéral, aura également ému tous les milieux de l'hôtellerie. On sait en effet que Madame Graber, originaire du val de Bagnes, en Valais, était issue d'une grande famille hôtelière et avait conservé des attaches avec la branche où l'on savait apprécier son goût et sa distinction.
La Société suisse des hôteliers exprime sa profonde sympathie à sa famille et à ses amis et leur présente ses très sincères condoléances.

Register

Der Bundesrat hat Dr. Werner Ruf, Wissenschaftlicher Adjunkt der Abteilung für Sozialstatistik des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit, zum Leiter der Arbeitsmarkt- und Beschäftigungsstatistik dieser Abteilung gewählt. Er übernimmt die Nachfolge des zu einer andern Bundesdienststelle übergetretenen Dr. André Kipfer.

Mitteilungen der SFG

Im Zeitraum vom 27. März bis 8. April 1974 gelangt die 21. höhere Fachprüfung für Küchenchefs in Zürich und Weggis zur Durchführung. 30 Kandidaten bewerben sich um das eidgenössische Diplom für Küchenchefs. Sie hatten die Vorbereitungskurse in Bern, Brunnen SZ und Zürich sowie Glion (französischsprachig) besucht. Die Prüfung steht unter der Aufsicht des Bundes und ist nicht öffentlich.
Die Aufsichtskommission für die interkantonalen Fachkurse der Kochlehrlinge trat kürzlich in Zürich zu ihrer 17. Sitzung zusammen. Unter der Leitung ihres Präsidenten, Franz Frei, Luzern, behandelte sie Berichte und Abrechnungen der Kurse 1973 und beschloss die auf Grund der Neuordnung der Kochlehre notwendigen Grundlagen für die Organisation der Kurse im laufenden Jahr. Diese Kurse gelangen wie folgt zur Durchführung: 7wöchige Kurse (2. Lehrjahr): 21. Oktober bis 7. Dezember 1974. 8wöchige Kurse (1. Lehrjahr): 21. Oktober bis 14. Dezember 1974.
Lehrverträge für Saison-Kochlehrlinge sind inskünftig im Zeitraum zwischen 1. Dezember und 31. Juli abzuschliessen, da die übrigen Monate eine Lehrzeitverlängerung wegen des Schulbesuches bedingen.

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Rédaction allemande:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

Annonces et abonnements:
Paul Steiner (vente)
Dora Artoni (administration)

Hôtel-Revue
Case postale, 3001 Berne
Tél. 031 / 25 72 22

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

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

Wird die Schweiz umfahren?

Der einstmals hoch bewertete Begriff der verkehrspolitischen Umfahrungsgefahr hat heute auf Grund unrichtiger Lagebeurteilung vielerorts, mitunter leider auch an leitender Stelle der Bundesbehörden, seinen Stellenwert eingebüsst. Die Umfahrungsgefahr wird oft bagatellisiert.

Reisezug-Transitverkehr rückläufig

Diese unerfreuliche Situation hat ihre Ursache zu einem guten Teil darin, dass das Transitverkehrsvolumen auf der Strasse ungeachtet der temporären Treibstoffverknappung und der stark ansteigenden Benzin- und Dieselölpreise derzeit noch immer stetig zunimmt, währenddem die Lage im Reisezug-Transitverkehr der Bahnen sich von Stagnation zu deutlich erkennbarer Rückläufigkeit gewandelt hat. Man glaubt daher in Bern, allenfalls zu unternehmende Anstrengungen im wesentlichen auf das seit langem vernachlässigte Gebiet des Schienenverkehrs konzentrieren zu müssen; und sowohl SBB als auch BLS unterlassen nichts, was geeignet sein könnte, die Situation zu verbessern. Hier wie dort wird dem Fahrplan- und Komfortangebot im internationalen Verkehr grosse Beachtung geschenkt. Im Rahmen der zum Teil stark beschränkten baulichen und betrieblichen Mittel sucht man das Leistungsangebot der Bahn dauernd zu verbessern. Es liegt auf der Hand, dass Bestrebungen dieser Art gerade im Alpenbahnsektor weniger in der Hauptreisezeit im Sommer als vielmehr in den für den Strassenverkehr klimatisch schwierigen Wintermonaten zum Tragen kommen (vergleiche den Werbe-Slogan der Deutschen Bundesbahn «Alle reden vom Wetter – wir nicht», dem ein bedeutender Erfolg zuteil wurde).

TEE-Züge – ein Trumpf

Es sei im besonderen daran erinnert, dass die 1962 erfolgte Einführung der TEE-Züge «Gottardo» und «Ticino» im Laufe der Jahre die Konkurrenz sowohl des Strassen- als auch des Luftverkehrs Zürich–Mailand weitgehend neutralisieren konnte. Einen weiteren, sehr wesentlichen Fortschritt brachte sodann der neue deutsche TEE «Roland» Bremen–Mailand. Heute stehen für die SBB neue Rollmaterialbeschaffungen für den internationalen Verkehr (RIC-Wagen, erstmals auch mit Vollklimatisierung), der Ausbau der Bahnhofanlagen von Arth-Goldau, Chiasso-Smistamento sowie vor allem der aus finanziellen und – leider – auch innenpolitischen Gründen stets von neuem hinausgeschobene Bau eines Gotthard-Basistunnels von 43,5 km Länge im Vordergrund. Soeben hat sich der Vorstand der Deutschen Bundesbahn erneut und eindeutig für die Verwirklichung dieses Projektes ausgesprochen, dabei aber auch nicht unterlassen, zugunsten einer späteren Verwirklichung des vor allem für die Ostschweizer Kantone überaus bedeutsamen Plans einer internationalen Splügen-Basislinie zu intervenieren. Dass für die zeitnahe Verwirklichung dieser beiden Milliarden-Bauvorhaben derzeit weder bei uns noch bei den interessierten Nachbarländern im Süden und Norden das erforderliche Kapital vorhanden ist, dürfte bekannt sein. Gerade hier steht die Höhe der für Autostrassenbau aufgewendeten Mittel in keinem tragbaren Verhältnis mehr zu den mehr als bescheidenen Beträgen, die man bundesseitig für die Förderung des Schienenverkehrs bereitstellen kann.

Ein Drittel der Betriebseinnahmen

Man wird sich in diesem Zusammenhang einmal mehr der Tatsache erinnern müssen, dass ein guter Drittel der Betriebseinnahmen der SBB von der Gotthardstrecke erbracht wird, wobei hier wiederum rund zwei Drittel auf den Güter- und ein Drittel auf den Personenverkehr entfallen. Die hervorragende verkehrspolitische und volkswirtschaftliche Bedeutung dieses Schienenstrangs ist auf den vorgesehenen Ausbau der Zufahrtslinien im Norden und Süden dringend angewiesen.

Umfahrungsgefahr Nr. 1: Brennerlinie

Jede weitere Verzögerung in der Realisierung einer aktiven Alpenbahnpolitik vergrössert den ohnehin schon bedeutenden Nachteil gegenüber der Brennerlinie, die heute auf Grund gemeinsamer EG-Verkehrspolitik bereits in eine entscheidende Phase der Verwirklichung getreten ist. Das von der Bundesrepublik, Italien und Oesterreich bereits genehmigte Projekt setzt den Kulminationspunkt der internationalen Brennerlinie von 1370 auf nurmehr 700 m Meereshöhe herab. Die Strecke Innsbruck–Bozen wird hernach statt mit einer Höchstgeschwindigkeit von heute nur 75 km/h (ungefähr analog dem Gotthard) auf 110 bis 140 km/h befahren werden können. Dies ergibt eine Fahrzeitreduktion von nicht weniger als 115 Minuten im Reisezug- und von 90 Minuten im Güterverkehr. Die Bauzeit für den Abschnitt Bozen–Sterzing (Vipiteno) wird mit maximal 7, jene für den Tunnelabschnitt Sterzing–Innsbruck dank günstigen geologischen Verhältnissen mit höchstens 8 Jahren angegeben. Der Finanzierungsschlüssel wurde von der Finanzkommission der EG bereits genehmigt, und die Bundesrepublik hat ihren Anteil bereitgestellt. Die Oesterreichischen Bundesbahnen sind zurzeit mit dem Ausbau der Teilstrecke Kufstein–Innsbruck beschäftigt, wobei zwischen Wörgl und Solbad Hall heute bereits mit maximal 140 km/h gefahren werden kann. Der Aus- und Neubau des Grenzbahnhofes Kufstein ist beschlossen und finanziert. Der Ausbau der Brennerlinie wird in Deutschland unabhängig von anderweitig geplanten Neu- und Ausbauten im Alpenbahnsektor (Gotthard, Splügen) vorangetrieben. Währenddem Deutschland, Oesterreich und Italien in der Splügenfrage Kommissionseinsitz nehmen, hat die Schweiz keine Möglichkeit, am Brenner mitzureden.

Gotthard: Fünf Minuten vor zwölf!

Während in der Bahnplanung für den Gotthard trotz einer aktiven Politik der interessierten SBB wertvolle Jahre vertan sind, ist man also östlich unserer Landesgrenzen nicht müssig geblieben. In dieser Richtung deutet auch der Ausbau des Rangierbahnhofes von Verona, dessen Kapazität diejenige von Chiasso weit übertreffen soll. Nun soll der Gotthard-Basistunnelentscheid spätestens in der Herbstsession 1974 der eidgenössischen Räte fallen (Optimisten rechnen gar noch mit der Sommersession). Ob die Vorlage durchgehen wird, ist aber – abgesehen von der eidgenössischen Finanzklemme – auch sonst keineswegs sicher. Politische Zugeständnisse an die Ostalpenkantone jedenfalls werden nicht zu umgehen sein. In jedem Falle wird die Gotthard-Vorlage einen Prüfstein darstellen für Willen und Bereitschaft zu gesamtschweizerischem Denken, und zwar bei allen Beteiligten. Die akute Gefahr verkehrspolitischer Umfahrung, vielenorts seit eh und je nur als politisches Schlagwort eingestuft, ist zur Tatsache geworden, die heute in allerletzter Stunde im Interesse des Landes grösste Beachtung fordert. Der Entscheid für den Bau des seit über einem Jahrzehnt stetig verzögerten Gotthard-Basistunnels erfordert grossen Einsatz und muss auch gegen harten Widerstand durchgesetzt werden. Gelingt dies nicht, dann werden wir innert kurzem unsere Vorrangstellung im internationalen Nord-Süd-Verkehr zugunsten von Brenner und Mont-Cenis ein für allemal verlieren. Nicht zu unterschätzen ist die Tatsache, dass die Mont-Cenis-Linie 1973 einen weit stärkeren Verkehrszuwachs zu verzeichnen hatte als der Gotthard. Dies ist eine Folge der aktiven EG-Verkehrspolitik, für die am Brenner nun ein Exempel statuiert wird.

W. H. Miller

21. März: Tag des Waldes

Das Eidgenössische Departement des Innern hat die kantonalen Erziehungsdirektionen eingeladen, die Schulkinder an dem von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) zum «Tag des Waldes» erklärten 21. März auf die Bedeutung des Waldes und die Notwendigkeit seines Schutzes aufmerksam zu machen. Dabei soll sowohl auf die günstigen Auswirkungen, die der Wald auf die Umwelt und die Gesellschaft ausübt, als auch auf die den Menschen obliegenden Verpflichtungen zu seiner Erhaltung hingewiesen werden.

Kulturaustausch

Zehn japanische Schülerinnen und Schüler im Alter von zwölf Jahren werden vom 6. bis 13. April zu Gast in der Schweiz weilen. Es handelt sich dabei um die Gewinner eines Malwettbewerbs über die Schweiz, der von der Swissair – in Zusammenarbeit mit der «Tokyo Art Education Study Group» – aus Anlass der Eröffnung einer Expresslinie zwischen Zürich und Tokio ausgeschrieben wurde. Im Laufe ihres Aufenthaltes in der Schweiz werden die jungen Künstler Zürich, die Ost- und Zentralschweiz sowie Bern besuchen.

Durch die neue Schnellverbindung der Swissair werden sich Japan und die Schweiz zeitlich bedeutend näherkommen.

Notre interview

Aujourd'hui: Monsieur André Givel, président de la Société coopérative de services hôteliers et touristiques des Diablerets

Travaux en commun et collaboration interhôtels : premières expériences positives

HOTEL-REVUE: La Société coopérative de services hôteliers et touristiques de votre station a multiplié à la fois ses membres et ses activités depuis sa fondation en 1971; comment se présente-t-elle aujourd'hui?

Notre coopérative hôtelière groupe aujourd'hui la quasi totalité des hôtels et des restaurants des Diablerets, soit 14 membres représentant 900 lits d'hôtels. Nous avions lancé notre entreprise de collaboration avec une buanderie centrale; actuellement, nos activités communes portent sur le logement du personnel, les achats, l'administration, l'animation et la promotion.

Quelles ont été les expériences réalisées avec la buanderie centrale?

Il a fallu deux ans pour voir le résultat de notre effort et d'un investissement de l'ordre d'un demi-million de francs (achat et transformation d'une maison ancienne, aménagement des locaux, acquisition du matériel): une année de mise en train et d'organisation, une année de transition. Aujourd'hui, cette entreprise nous donne entière satisfaction et a atteint son seuil de rentabilité; d'ailleurs, le but de l'opération était moins de réaliser une économie que de décharger nos membres d'un gros souci. Le coût de lavage s'élève chez nous à Fr. 1.75 le kg; l'économie est peut-être modeste, mais l'hôtelier n'a plus à se préoccuper d'une importante source de problèmes.

Notre buanderie traite actuellement 15 à 16 tonnes de linge par mois, soit près de 700 kg par jour d'ouverture, le seuil de rentabilité se situant à 500 kg par jour, avec un effectif de 8 employés fixes.

Avez-vous déjà procédé à des achats en commun de linge unifié?

En réunissant le matériel et le personnel de buanderie de nos membres, en organisant d'une manière rationnelle l'exploitation de cet équipement central, nous avions terminé la première phase de l'opération. La seconde phase consiste à acquérir, à mesure que les besoins s'en font sentir, du nouveau linge. Le Grand-Hôtel, par exemple, face à la nécessité de changer tout son linge au bout de dix ans d'exploitation, s'est adressé à la Coopérative. Celle-ci, désormais, achète une seule qualité de linge et le met en «leasing» auprès de ses membres. Peu à peu, tout le linge de nos établissements appartiendra à la Coopérative; de plus, tout le linge récupérable est racheté par la Coopérative et utilisé pour le personnel d'hôtel. Nous avons défini la qualité du linge (300 lavages), le prix et le fournisseur, celui-ci étant assuré d'emporter tout le marché. Nous avons ainsi réalisé une économie de l'ordre de 30 %.

Vous avez également résolu en commun le problème du logement du personnel; quelles mesures avez-vous prises?

Nous avons installé, dans le même bâtiment que la buanderie, des appartements pour notre personnel; nous en avons sous-loué ailleurs, toujours au nom de la Coopérative. C'est ainsi que nous pouvons loger une trentaine de personnes.

Comment se concrétise la collaboration des hôteliers en ce qui concerne l'administration?

La coopérative hôtelière a engagé une secrétaire «volante» ou «tournante» qui va travailler surtout dans les petits établissements, pensions, etc., qui ne peuvent pas se permettre d'avoir une secrétaire à plein temps, ceci à raison de quelques heures par semaine (facturées à l'hôtelier à Fr. 12.–). Elle assure le secrétariat de chaque maison: correspondance, livre de caisse et autres travaux administratifs. Le reste du temps, elle s'occupe de l'administration générale de la Coopérative. L'économie réalisée en l'occurence par l'hôtelier est incontestable.

L'accent est également porté sur les achats; quelles sont vos initiatives dans ce domaine?

Nous achetons en commun, par centralisation des commandes, du mazout, des liqueurs, du vin, des œufs, des glaces, des potages, de la viande, etc. Nous ne stockons pas la marchandise, mais nous avons établi, en tant que grossistes, des arrangements avec des fournisseurs affiliés, à raison d'un fournisseur par genre de produits, qui nous accordent des rabais de quantité. A la fin de chaque année, il y a une ristourne pour la Coopérative, mais le rabais de quantité est directement bonifié sur la facture de chaque hôtel, si bien que les petits établissements bénéficient des mêmes avantages que les grands.

Nous sommes contraints, dans ce domaine, de suivre le marché, c'est-à-dire de fournir à notre clientèle une marchandise de bonne qualité à un prix intéressant. C'est dans cette optique, également, que nous avons notre vin réservé (minimum 6000 bouteilles par an) auprès d'un producteur – le «Diable rouge» et le «Diable blanc» – et que nous sommes à même d'offrir à nos hôtes un vin-action d'excellente qualité à un prix sans concurrence. En fait, le développement de notre politique d'achats reste l'objectif principal de la Coopérative.

Vous avez aussi un fonds, alimenté par une surtaxe hôtelière; comment fonctionne-t-il?

Au lieu de disperser nos moyens sans contrôle, nous avons créé en effet un fonds, alimenté par une surtaxe hôtelière; il s'agit d'un versement à bien plaire d'un montant équivalant à la moitié de la valeur de la taxe de séjour, les restaurateurs s'acquittant d'une somme forfaitaire. Cette taxe s'ajoute donc à la taxe de séjour communale et nous permet de disposer d'un fonds à buts multiples: publicité en commun, achat d'actions (remontées mécaniques du Meilleret par exemple), engagement d'un animateur de station et organisateur de loisirs, toutes actions spéciales dans le cadre de la station, voire de la commune. Depuis la création de ce fonds, qui représente quelque 50 000 francs par an, il ne se pose plus aucun problème lorsqu'il s'agit d'entreprendre une quelconque action commune. Et tous nos membres jouent le jeu!

Comment se présente l'avenir de la Coopérative hôtelière?

Nous désirons intensifier notre activité dans le domaine de l'organisation du personnel (bien qu'elle soit déjà entrée dans les faits, notamment en ce qui concerne la répartition du personnel en fonction des besoins) et de son recrutement. La Coopérative à l'intention d'engager du personnel en son nom propre et de l'employer dans ses divers établissements.

Nous accentuerons également nos efforts sur le plan de la promotion, en touchant plusieurs marchés; ce faisant, nous diversifierons notre clientèle et nous répartirons les risques inhérents aux problèmes économiques et monétaires nationaux. Au programme: études du marché, prospectus en commun, élaboration de forfaits, recherches de séminaires et autres formes de prospection. Enfin, il n'est pas exclu que nous parvenions un jour à grouper la gestion de plusieurs établissements, grâce à une fiduciaire locale notamment, voire à un bureau d'exploitation qui prendrait en charge de nouveau établissements ou simplement des établissements qui sont à remettre, l'ancien propriétaire conservant une participation financière dans son affaire.

Alors, à votre avis, quelles sont les conditions pour réussir, comme vous l'avez fait, à mettre sur pied une coopérative hôtelière dans une station, car les exemples sont plutôt rares?...

La première condition de réussite est sans conteste l'esprit d'équipe qui doit animer les hôteliers d'une station; la deuxième, c'est la présence d'une ou de deux «locomotives» (grands établissements) sur la place. Le reste est surtout une question d'harmonie, de psychologie, de coordination et de dynamisme commercial. Et quand les ristournes arrivent, l'avantage économique, évident et palpable, prend le pas sur la solidarité. Et ce qui a été réalisé ici peut être réalisé ailleurs. C'est l'avenir de l'hôtellerie saisonnière.

HENKELL TROCKEN
der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt

Der Zentralvorstand SHV...

● tagte am 12./13. März 1974 in Lausanne und befasste sich mit zahlreichen Geschäften;

● verabschiedete zuhanden der Delegiertenversammlung Jahresbericht und Jahresrechnung 1973 – eine Rechnung übrigens, die mit einem Einnahmenüberschuss von rund 200 000 Franken erfreulich abschliesst;

● nahm mit grosser Genugtuung und Freude vom Stand der Arbeiten für den Neubau der Hotelfachschule Lausanne Kenntnis. Die Liegenschaft an der Avenue de Cour konnte zu einem vorteilhaften Preis veräussert werden. Die Eidgenossenschaft hat Subventionen an Einstellhalle und Studentenunterkünfte zugesichert. Die Stiftung Hotelfachschule wurde rechtskräftig errichtet, so dass der Präsident des Stiftungsrates, Carlo de Mercurio, mit einem neuen juristischen Statut voll wirken kann. Die Baukommission mit Marcel Burri an der Spitze und Peter Streuli als Planungsleiter hat fast «in Permanenz» gearbeitet und alle Arbeiten so minuziös vorangetrieben, dass die ganze Schweizer Hotellerie der neuen Schule mit Freude entgegenblicken darf... auch in finanzieller Hinsicht;

● wählte Robert Näpflin, Hotel Schützen, Stansstad, in die Kommission Arbeitsrecht;

● erteilte den zuständigen Kommissionen des SHV den Auftrag, die Unternehmerschulung auszubauen, nachdem das Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration sich weit über die Landesgrenzen hinaus einen ausgezeichneten Ruf geschaffen hat;

● befasste sich mit der wirtschaftlichen Lage der Hotellerie und empfiehlt den Mitgliedern eine flexible Angebotspolitik, um auf dem internationalen Markt konkurrenzfähig zu bleiben. Er verurteilt Betriebe, die zu nicht mehr kostendeckenden Preisen «Schmutzkonkurrenz» betreiben und trifft Massnahmen, um der Preisordnung des SHV vermehrt Nachdruck zu verschaffen;

● diskutierte eingehend die Landwirtschaftspolitik und fordert die Mitglieder auf, unsere Bauern durch vermehrte Verwendung einheimischer Agrarprodukte wirksam zu unterstützen. Aus Gründen der Versorgung und des Landschaftsschutzes bilden Tourismus und Bauernsame eine Schicksalsgemeinschaft – die Hotellerie ist also an einem gesunden Bauernstand vital interessiert. Die HOTEL-REVUE wird in Zukunft noch mehr über moderne Verwendungs- und Zubereitungsarten einheimischer Produkte berichten;

● forderte alle Mitglieder auf, in ihren Kreisen die Ueberfremdungsinitiative der Nationalen Aktion scharf zu bekämpfen;

● nahm mit Freude an der Grundsteinlegung für die neue Hotelfachschule teil und ist stolz auf das ausgezeichnete Mittagessen à la Vaudoise und den gepflegten Service, mit dem Professoren und Studenten der Hotelfachschule die eingeladenen Gäste verwöhnt haben.

Franz Dietrich

Aus- und Weiterbildung

Die Neuordnung der Kochlehre (III)

Das Reglement über die interkantonalen Fachkurse

Der in der letzten HOTEL-REVUE beschriebene, erweiterte Schulunterricht bedingte die Revision des aus dem Jahr 1959 stammenden Reglementes über die Durchführung der interkantonalen Fachkurse für Kochlehrlinge. In diesen Kursen erhalten die Kochlehrlinge aus Saisonbetrieben und abgelegenen Jahresbetrieben ihren Berufsschulunterricht. Der Unterricht in den Fachkursen umfasst, wie in der Berufsschule, insgesamt 1200 Lektionen, die auf 3 Kurse zu 8 Wochen (bisher 2 Kurse zu 7 Wochen) verteilt werden. Der Mehrunterricht gegenüber der bisherigen Regelung beträgt 10 Wochen. Die Kurse werden auch in Zukunft zwischen Mitte Oktober und Mitte Dezember in den verschiedenen Regionen zur Durchführung gelangen. Der Kurs für das 3. Lehrjahr, der erstmals 1976 stattfindet, wird die Zahl der Kursteilnehmer um zirka 150 auf insgesamt 500–600 Lehrlinge erhöhen. Es erfordert dies die Bereitstellung von weiteren Kurshotels und den Ausbau des Lehrkörpers.

Das Einführungsreglement

Mit der Neuordnung der Kochlehre tritt ferner das Reglement über die Durchführung von Einführungskursen im Kochberuf in Kraft. Erstmals erhalten dadurch die Kochlehrlinge eine überbetriebliche, praktische Ausbildung. Zum Kursbesuch sind alle Lehrlinge verpflichtet, sofern der Lehrmeister Mitglied des Schweizer Hotelier-Vereins oder des Schweizer Wirteverbandes ist. Die Lehrlinge aus den übrigen Betrieben können zu den Kursen zugelassen werden.

Die Kurse, organisiert von den kantonalen Fachkommissionen für das Gastgewerbe, gelangen wie folgt zur Durchführung:

Kurs I
= 5 Tage zu Beginn der Lehrzeit
Kurs II
= 10 Tage während des 2. Lehrjahres

Das Ziel des Kurses I besteht darin, den Lehrling am Anfang der Lehre in der Handhabung und Führung der wichtigsten Werkzeuge und in der Kenntnis der verwendeten Materialien praktisch zu schulen. Im Kurs II werden dem Lehrling praktisch jene grundlegenden Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt, welche den gesteigerten Anforderungen und den mit dem Fortgang der Lehre neu hinzukommenden Stoffgebieten des Lehrplanes entsprechen. Die Kurse werden vor allem auch die Lehrmeister von jenen Ausbildungsarbeiten entlasten, die während einer gewissen Zeit ein mehr oder weniger kontinuierliches Anleiten und Ueberwachen des Lehrlings erfordern.

Die künftige Ausbildung der Kochlehrlinge gliedert sich also in drei Teile, nämlich:

– die praktische Ausbildung in den Lehrbetrieben,
– die praktische, überbetriebliche Ausbildung in den Einführungskursen,
– den theoretischen Unterricht in der Berufsschule oder in den interkantonalen Fachkursen.

Die neue Konzeption, zusammen mit den übrigen revidierten Bestimmungen, darf als modernes Ausbildungssystem bezeichnet werden, das allen, die sich zum Kochberuf entschliessen, Gewähr für eine systematische und gute Grundausbildung bietet. Den gastgewerblichen Betrieben werden andererseits damit qualifizierte, gelernte Berufsleute zur Verfügung gestellt, die ihre Aufgaben zu erfüllen vermögen.

Namens der SFG als vorbereitender Instanz der Neuordnung der Kochlehre danken wir dem BIGA, den Verbänden und den kantonalen Behörden für ihre Mitwirkung beim Erlass der neuen Reglemente. Eine grosse, zeitraubende Vorarbeit leisteten die Mitglieder und insbesondere die Präsidenten der Spezialkommissionen, Herr Eugen Pauli, Bahnhofbuffet, Olten, und der inzwischen leider verstorbene Herr M. Tröndle, alt Rektor, Andermatt. Ihnen sei hiefür der beste Dank ausgesprochen.

SFG

Von der Chance, ein besserer Chef zu werden

Ort: Interlaken, Hotel Stella, «Kurs SHV für Betriebsinhaber und Direktoren in Hotellerie und Restauration».

Zeit: Montagabend, 19.05 Uhr.

Elf Personen, die sich – von wenigen Ausnahmen abgesehen – erst vor fünf Minuten kennengelernt haben, sitzen beim Apéritif in der Hotelhalle. Obwohl sie einen Kreis bilden, ist die Konversation noch nicht recht in Gang gekommen. Man wartet ab und harrt der Dinge, die da kommen sollen. Wird der Kurs halten, was der Prospekt versprochen hat?

Nach dem Nachtessen geht's los. Man sucht und findet seinen vorbereiteten Platz am Hufeisentisch, vorne Leinwand und Flanelltafel, in der Mitte Dia-Projektor und Tonbandgerät, dazwischen der Tisch des Kursleiters. Dieser beginnt gleich mit einer Fallstudie: Problem mit einem jungen Commis. Wie ist es zum Problem gekommen? Die Beweggründe seines Verhaltens werden mit System analysiert. Das «System» macht den Fall klar, führt das Problem zum Lösungsansatz.

Erkenntnisse, Techniken

Warum und wie handelt der Mensch? Wie lassen sich seine Aktionen kategorisieren und aufteilen? Welches sind seine Bedürfnisse? Gibt es eine Reihenfolge der Bedürfnisse nach ihrer «Wichtigkeit»? Wie bringt man einen Menschen dazu, etwas zu tun? Was ist Autorität? Warum delegieren?

Von der Beantwortung dieser Fragen in Diskussion und Gruppenarbeit leitet der Kurs im Laufe der Tage über zu den Führungs- und Organisationshilfen. Unglaublich, was die Leute alles falsch machen: Hörspiel und Tonbildschau liefern die schlechten Beispiele. Im Gespräch wird zusammengetragen, was wie besser gelöst werden muss: die richtige Erteilung eines Auftrags, die optimale Einführung neuer Mitarbeiter, Motivation durch Zielsetzung.

Dann auch Diskussionen: Funktioniert die Mitarbeiterqualifikation in der Praxis? Was nützt ein Anforderungsprofil bei ausgetrocknetem Arbeitsmarkt? Was ist Betriebsklima? Wo plaziert man die Frau des Direktors im Organisationsschema? Wo die Portiers? Wie gross darf die Kontrollspanne sein? Wozu eine Unternehmungspolitik? Soll man zuviel oder zuwenig informieren?

Ganzheitliche Sicht

Ort: der gleiche.

Zeit: Freitagmittag.

Elf Personen, die zu einem Team geworden sind, rüsten zum Aufbruch. Eine knappe Woche lang haben sie an sich gearbeitet. Sie haben sich Vorsätze gefasst: Bis wann will ich was in meinem Betrieb verwirklichen? Eine knappe Woche hat genügt, ihnen eine ganzheitliche, systematische Betrachtungsweise ihrer Probleme zu vermitteln und Lösungswege aufzuzeigen. Sie sind überzeugt, ihre knappe Zeit gut genutzt zu haben. Die Chance, ein besserer Chef zu werden, ist greifbar nahe.

Ein Motivierter

Kurse und Stellenvermittlung: zweitletzte Seite

Cours et Service de placement: cf. avant-dernière page

La refonte de l'apprentissage de cuisinier (3)

Règlement des cours professionnels intercantonaux

L'enseignement scolaire étendu décrit précédemment a rendu nécessaire la révision du règlement de 1959 sur l'exécution des cours professionnels intercantonaux pour apprentis cuisiniers. Les apprentis cuisiniers d'établissements saisonniers et d'établissements ouverts toute l'année très à l'écart reçoivent leur enseignement d'école professionnelle dans ces cours. L'enseignement comporte, comme à l'école professionnelle, 1200 leçons au total réparties sur 3 cours de 8 semaines (2 cours de 7 semaines précédemment). L'enseignement supplémentaire par rapport à la formule précédente est de 10 semaines. Les cours continueront à avoir lieu de mi-octobre à mi-décembre dans diverses régions. Le cours pour la 3e année d'apprentissage qui aura lieu pour la première fois en 1976 réunira quelque 500 à 600 participants, soit 150 de plus qu'auparavant. Il est donc nécessaire de trouver de nouveaux hôtels de cours et d'étendre l'effectif du corps enseignant.

Règlement des cours d'introduction

Le règlement sur l'exécution des cours d'introduction au métier de cuisinier entre en vigueur en même temps que la nouvelle réglementation de l'apprentissage de cuisinier. Pour la première fois, les apprentis cuisiniers reçoivent ainsi une formation pratique en dehors de l'établissement. Tous les apprentis sont tenus de suivre ces cours, pour autant que les patrons de ceux-ci soient membres de la Société suisse des hôteliers ou de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers. Les apprentis d'autres établissements peuvent être admis aux cours.

Les cours organisés par les commissions professionnelles cantonales pour les hôtels et les restaurants sont prévus comme suit:

Cours I = 5 jours avant le début de l'apprentissage
Cours II = 10 jours pendant la 2e année d'apprentissage.

Le cours I a pour but de donner à l'apprenti, au début de l'apprentissage, les connaissances appropriées sur le maniement et l'utilisation des principaux outils professionnels, ainsi que sur les produits utilisés. Le cours II inculque à l'apprenti toutes les connaissances et coups de main fondamentaux correspondant à des exigences plus poussées et relatifs aux disciplines nouvelles s'ajoutant au cours de l'apprentissage. Les cours déchargeront surtout tous les patrons d'apprentis de tous les travaux d'instruction exigeant pendant un certain temps des directives et une surveillance pratiquement constantes de l'apprenti.

*

La future formation des apprentis cuisiniers se répartit donc en 3 parties, à savoir:

– *l'enseignement pratique dans les établissements d'apprentissage,*
– *l'enseignement pratique hors de l'établissement, dans les cours d'introduction,*
– *l'enseignement théorique à l'école professionnelle ou dans les cours professionnels intercantonaux.*

La nouvelle conception combinée aux autres dispositions révisées peut être qualifiée de système moderne de formation, offrant la garantie d'une formation de base systématique et de qualité à tous ceux qui choisissent le métier de cuisinier. On met d'autre part à la disposition des établissements de la restauration et de l'hôtellerie des professionnels qualifiés et susceptibles de bien remplir leur tâche.

Au nom de la commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants en tant qu'instance qui a préparé la refonte de l'apprentissage de cuisinier, nous remercions l'OFIAMT, les associations et les autorités cantonales de leur collaboration lors de la promulguation des nouveaux règlements. Que les membres, et particulièrement les présidents des commissions spéciales, soient cordialement remerciés de leur précieux concours!

Chronique juridique

Commentaires sur la Convention collective nationale de travail

Temps d'essai (art. 9)

1. Dans les rapports de travail, les relations personnelles sont beaucoup plus étroites que dans d'autres rapports contractuels. Le temps d'essai a donc pour but de permettre aux deux parties, pendant une certaine période, d'étudier leur comportement et leur entente mutuels. Pendant ce laps de temps, les deux parties peuvent résilier l'engagement en observant des délais de congé extêmement courts.

2. Comme en cas de résiliation normale, la partie qui résilie le contrat (le dénonciateur) n'a pas besoin d'en préciser les motifs.

3. Un temps d'essai de 14 jours signifie que les rapports de travail peuvent être résiliés pendant cette période en respectant un délai de congé de trois jours. Un congé, donné le dernier jour de la période d'essai, est encore valable et a pour conséquence de mettre fin aux rapports de travail après 17 jours.

Exemple: Un travailleur commence son travail le 1er août. Le 5 août, il décide de résilier le rapport de travail. S'il peut notifier son congé à l'employeur le 5 août déjà, les rapports de travail prendront fin trois jours plus tard, c'est-à-dire le 8 août au soir. L'employeur a aussi la possibilité de congédier son employé dans les mêmes conditions. Les deux parties peuvent, pour la dernière fois le 14 août, congédier la partie adverse. Dans ce cas, les rapports de travail prennent fin le 17 août au soir.

4. Ce n'est pas la date du timbre postal qui est déterminante pour la notification du congé, mais bien celle de la réception effective de cette résiliation. C'est pourquoi, le congé doit, en principe être notifié à la partie adverse pendant la durée normale du travail. Un refus d'accepter le congé n'a aucune influence sur l'effet du congé expressément donné et notifié en temps utile.

5. La convention collective nationale de travail prévoit un temps d'essai de 14 jours. Selon l'art. 334, al. 2 du CO, ce temps d'essai peut être porté à 3 mois au plus par accord écrit explicite. De même, l'on peut pendant le temps d'essai, prolonger par écrit le délai de congé valable.

6. La convention collective nationale de travail prévoit un délai de congé de trois jours, mais pas de terme de congé. Il est donc possible, pendant les 14 jours que dure le temps d'essai – mais toujours en respectant le délai de trois jours – de résilier l'engagement à la fin d'une journée de travail quelconque. Il n'est donc pas nécessaire de s'en tenir à la fin de semaine prévue à l'article 334, al. 3 du CO.

7. Pour les rapports de travail non assujettis à la convention collective du travail, le temps d'essai d'un mois prévu à l'art. 334 du CO est valable sans accord spécial, l'engagement pouvant être résilié en observant un délai de congé de 7 jours, toujours pour la fin d'une semaine.

8. Pendant le temps d'essai, il n'existe pas de protection en matière de résiliation.

9. Si un contrat a été conclu pour une durée déterminée, il n'y a pas de temps d'essai, à moins que cela n'ait été convenu spécialement par écrit.
Exemple: Un employé est engagé pour la durée de la saison. Si un temps d'essai n'a pas été expressément convenu dans ce contrat, le délai de congé de trois jours prévu pendant les 14 premiers jours n'est pas valable. Les parties ne peuvent résilier l'engagement avant la fin de la saison qu'en observant le délai de congé normal d'un mois ou, pour les contrats non résiliables, qu'en cas de justes motifs.

10. La nouvelle formule de contrat de travail exclut tout malentendu sur le temps d'essai. Ou bien le contrat est conclu pour une durée indéterminée – et alors c'est le temps d'essai normal qui est valable – ou bien le contrat est conclu pour une durée fixe déterminée et n'est pas résiliable, si bien que le temps d'essai est supprimé, comme cela est expressément mentionné. Si, lors d'un contrat non résiliable, l'on veut convenir un temps d'essai, il faut biffer, sous chiffre 2 de la formule de contrat de travail, la partie de la phrase disant «à moins que le contrat n'exclue la possibilité d'une résiliation.»

11. Si, pendant le temps d'essai, l'engagement est résilié sans respecter le délai de congé de trois jours, il y a rupture de contrat et la peine conventionnelle de ¼ du salaire AVS est applicable.

Exemple: Un employé commence son travail le 1er août. Au cours de la matinée du 2 août, il déclare qu'il ne reprendra plus son travail le 3 août et il ne revient effectivement pas, sans pouvoir invoquer un juste motif de résiliation immédiate. Dans ce cas, l'on peut lui retenir un quart du salaire mensuel AVS convenu avec lui. Le salaire auquel il a droit pour les deux premiers jours de travail pourra être décompté de la peine conventionnelle. Le solde sera payé directement par l'employé. Il en va de même si un employeur donne son congé à un employé pendant le temps d'essai sans respecter le délai de congé de trois jours et sans juste motif.

12. Le temps d'essai commence à courir avec le début du travail. Si l'employé – pour une raison quelconque – ne commence pas son travail au moment convenu, le temps d'essai est ajourné d'autant.

Exemple: date de début du travail convenu: 1er août. Début effectif du travail: 10 août. Fin du temps d'essai: 24 août. Dans ce cas, le fait que l'employé n'ait pas commencé son travail à la date convenue par suite de maladie, grève des chemins de fer, ajournement du début du travail par l'employeur, ou enfin par simple négligence, ne joue aucun rôle.

Une fois le travail commencé, le temps d'essai court sans interruption. Cela vaut aussi lorsque l'employé tombe malade ou prend d'avance des vacances, ou des jours de congé après avoir commencé son travail, mais pendant le temps d'essai. Autre opinion: Tribunal arbitral de commerce de Bâle 14 février 1964 (Communications juridiques bâloises 1965, page 76): Le temps d'essai se prolonge en cas de maladie.

Exemple: début du travail: 1er août. Maladie de l'employé: 5 au 10 août. Echéance du temps d'essai: 14 août. Il est possible de régler autrement le temps d'essai par convention écrite explicite.

B. M.

Nur ein Telefonverzeichnis?

Leider hat sich im Leitartikel der vergangenen HOTEL-REVUE ein sinnentstellender Fehler eingeschlichen. In der Liste der für den Hotelführer notwendigen Angaben muss es in Punkt 4 natürlich heissen:

● Reduktion in Franken pro Person für Zimmer o h n e Bad

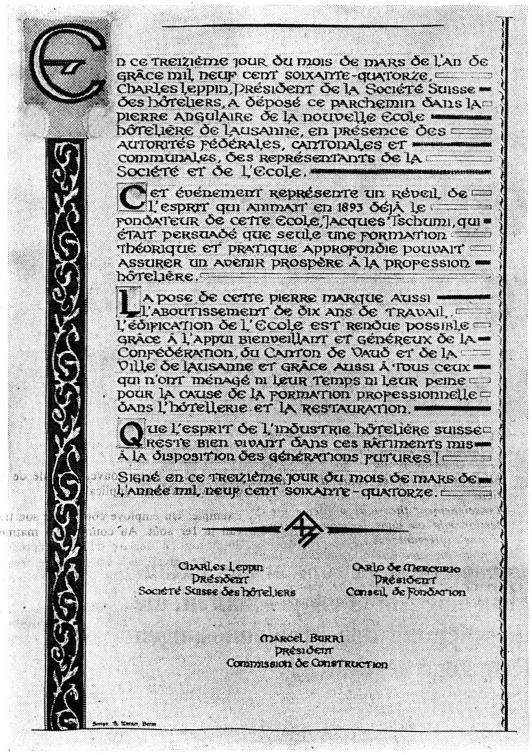
Da der Basistarif pro Person für Doppelzimmer mit Bad veröffentlicht wird, kann der Preis pro Person für Zimmer o h n e Bad durch den Reduktionsbetrag leicht errechnet werden.

PK

La première pierre de la nouvelle Ecole hôtelière

C'est au cœur de l'un des plus vastes chantiers actuels de la région lausannoise que s'est déroulée, le mercredi 13 mars, la cérémonie de la pose de la première pierre de la nouvelle Ecole hôtelière de la SSH. Journée des symboles s'il en fut, reflétant pourtant bien, en ce lieudit «Gojonnex», dans le magnifique site encore campagnard du Chalet-à-Gobet, la fertilité et la productivité de l'hôtellerie helvétique. Ce 82ème printemps de l'Ecole hôtelière porte en lui les bourgeons de l'avenir; on l'a dit avec des fleurs, lors de cette sympathique manifestation.

C'est en effet devant un parterre d'invités, représentant les autorités, les milieux de la formation professionnelle, le corps enseignant, la presse et la Société suisse des hôteliers que M. Charles Leppin, président central de la SSH, aidé de MM. Carlo de Mercurio, président du Conseil de fondation, et Marcel Burri, président de la commission de construction, scella dans la pierre angulaire le parchemin (reproduit ci-dessous) chargé de transmettre à l'Histoire la preuve du vivant esprit de l'industrie hôtelière suisse en l'an de grâce 1974.



Des paroles, mais aussi des faits

En guise d'éditorial, nous publions, en première page, quelques extraits des principaux exposés prononcés lors de cette cérémonie solennelle. Ouvrant la partie oratoire, M. Paul Barraud, responsable de l'enseignement, a salué les personnalités présentes, parmi lesquelles MM. Jean-Pascal Delamuraz, syndic de Lausanne; Roger l'Eplattenier, représentant de la Confédération, et Alfred Corbaz, chef du Service cantonal de la formation professionnelle, ainsi que les architectes de l'ouvrage.

Dans son allocution, M. Leppin se fit notamment l'interprète de la SSH pour remercier non seulement les pionniers clairvoyants qui, en 1893, ont fondé l'Ecole hôtelière de Lausanne, mais également ceux qui, actuellement, n'ont ménagé ni leurs forces, ni leurs moyens pour donner le feu vert à la nouvelle institution, qu'il s'agisse des autorités fédérales, cantonales et communales, ou des membres de la Société suisse des hôteliers – dont la contribution matérielle sera primordiale –, ou encore des autres artisans au cœur de cette œuvre: dirigeants, professeurs, architectes, planificateurs.

Ainsi que le faisait remarquer M. Carlo de Mercurio, ceux qui ont pris la relève n'ont pas oublié le passé. «Ce qui me paraît essentiel, déclara-t-il, c'est que nous préservions l'œuvre commencée il y a 80 ans, en demeurant fidèle à l'esprit de ses créateurs.» Et de faire un bref historique de la plus ancienne école hôtelière du monde qui, sous le signe de l'arbalète – autre symbole – allait rapidement connaître une réputation mondiale, grâce à la qualité de son enseignement. Depuis sa fondation, l'Ecole n'a-t-elle pas formé plus de 10 000 étudiants représentant 80 nations? «Aujourd'hui, pour rester à l'avant-garde et pour maîtriser les problèmes nouveaux posés par un développement sans précédent d'un tourisme international qui est entré dans la phase du «big business», il convenait de s'adapter.»

Pour ce faire, dix ans de travaux d'études et de préparation ont été nécessaires, ainsi que devait le préciser M. Marcel Burri. Les lecteurs de l'HOTEL-REVUE – qui ont été tenus au courant de l'évolution de ces travaux et de l'élaboration du projet désormais en cours de réalisation au Chalet-à-Gobet – nous feront grâce de nous répéter. Rappelons simplement que la future école comprendra 25 classes, un auditoire de 100 places, tous les locaux techniques d'enseignement et d'administration, un restaurant, un garage souterrain, une maison de personnel et une maison des étudiants avec 153 studios. L'intérieur de la ferme se trouvant actuellement sur le terrain du «Gojonnex» sera transformé en centre de loisirs. La nouvelle école pourra accueillir plus de 400 étudiants à la fois (soit 800 par an) et offrira des cours de vente, de production, d'administration et de gestion.

Au nom de la Ville de Lausanne, M. J.-P. Delamuraz, dans une des ses envolées improvisées dont il a le secret, exprima sa profonde satisfaction et sa gratitude aux responsables de l'école qui ont contribué à faire de Lausanne une ville careffour, en associant son nom à celle de l'institution, et de l'hôtellerie suisse une industrie de pointe. Il exprima également sa conviction que le climat tonifiant du Chalet-à-Gobet favoriserait l'étude et que l'enseignement dispensé dans de telles conditions ne pourrait que développer l'offre, dans nos hôtels, de prestations encore meilleures.

Le verre de l'amitié et de l'optimisme

Levé symboliquement à la santé de la future Ecole hôtelière par les orateurs, le verre de l'amitié fut servi par les étudiants à l'issue de cette petite manifestation, alors qu'une animation fébrile régnait déjà sur le chantier... où la main-d'œuvre étrangère du bâtiment semble ne pas faire défaut! Puis une agape bien vaudoise réunit tous les invités dans la salle à manger de l'Ecole de Cour.

Rendez-vous au Chalet-à-Gobet en septembre 1975 déjà! Mais les responsables de cette construction ne manquent ni d'enthousiasme, ni de qualités d'organisateur et de coordinateur. Symboliquement vôtre! J. S.

Aux 4 jeudis...

par Paul-Henri Jaccard

Avec le GOETO, à Dublin

Au retour d'une courte réunion du GOETO (Grand Order of European Travel Organizers) et de trois jours passés en compagnie des «tour operators» les plus qualifiés, il m'est bien difficile de dégager une impression d'ensemble de la situation actuelle du tourisme en Europe et des perspectives immédiates.
Et cependant, l'essentiel de l'ordre du jour de la séance de travail avait été consacré à ces sujets, placés sous le double éclairage – si l'on ose s'exprimer ainsi – de la situation monétaire et de la crise de l'énergie.
Deux événements qui ont déjà influencé les résultats négatifs de l'année dernière et qui menacent plus fortement encore ceux de 1974.

Sur le chemin de Dublin

Aller à Dublin aujourd'hui – à défaut de lignes directes assez rares – c'est presque automatiquement faire escale à Londres. Je m'y suis arrêté 48 heures, le jour où M. Wilson, appelé par la reine Elizabeth, formait son gouvernement travailliste.
Le temps qualifié de «misérable» par le pilote de l'avion, l'économie de chauffage et d'éclairage imposée par la grève des mineurs et la crise de l'énergie devaient aller de pair, avec les réflexions désabusées des gens du tourisme rencontrés dans la capitale britannique.
A dire vrai, cette impression de désarroi, cette apparente absence de réaction, je ne les avais jamais ressenties de cette manière en Angleterre, même aux périodes les plus sombres qui suivirent la fin de la dernière guerre et secouèrent si violemment l'économie britannique.
Position d'attente résignée puisque l'on ne sait encore de quoi sera fait l'avenir. Les urnes ne semblent pas avoir changé grand chose, si ce n'est un gouvernement dont on s'accorde à dire qu'il aura de la peine à gouverner!
On sait que le tourisme britannique a manqué le pas l'an dernier et que pour la Suisse, par exemple, le recul a été très fort. Evaluations pour ces prochains mois: un nouveau déficit de 20 à 30 % atteignant sans exception cette fois tous les partenaires européens de la Grande-Bretagne.
Que faire pour pallier cette fâcheuse situation...?? «Wait and see»... c'est le seul conseil qu'on vous donne.

Où jaillit la lumière ...

Mais revenons à Dublin où, au moins, le ciel était moins gris et les propos moins moroses! Il est vrai que dès que l'on partage ses soucis avec des amis, leur poids en paraît moins lourd. Les premières interventions mettaient toutefois l'accent sur les conséquences irréversibles de la crise de l'énergie.
Rien ne sera plus comme avant, disait l'un des délégués au retour d'un séminaire tenu aux Etats-Unis sur ce même sujet. Il faudra donc repenser le tourisme international et ses structures, dont l'hôtellerie qui semble particulièrement vulnérable et mal armée face à la progression du secteur para-hôtelier.
Que ces soucis réels et fondés, il faudrait, d'ici six ou douze mois, les confronter avec les résultats connus de la conjoncture, avant de céder à la tentation de jeter l'éponge... Qu'il y aurait aussi des heures claires pour le tourisme international comme pour l'hôtellerie et que s'il était raisonnable d'être conscient des problèmes de ce temps, il fallait encore faire confiance à l'avenir.
Rien de tel, en conclusion, qu'une réunion très amicale comme le fut celle de Dublin pour chasser la morosité!

Une grande carrière dans la littérature professionnelle

Le 23 mars 1974, Harry Schraemli, auteur d'une imposante littérature sur la gastronomie, fêtera son 70ème anniversaire, à Hergiswil, au bord du lac des Quatre Cantons.
Promoteur du service d'édition de l'Union Helvetia (qui édita son premier livre en 1931), Harry Schraemli débuta dans l'hôtellerie à l'âge de 14 ans. Barman à 22 ans en Hollande, puis maître d'hôtel, il entra en 1930 dans l'administration et fonctionna comme directeur dans différents hôtels suisses jusqu'à la guerre. Maître professionnel à l'Ecole hôtelière suisse à Lucerne, expert en Yougoslavie, au Sénégal, au Brésil et en Afrique de l'Ouest, il abandonna en 1960 toute activité hôtelière pour se vouer complètement à sa vocation d'écrivain. Son œuvre la plus marquante, le «Manuel du bar», n'est pas un condensé de recettes, ni un dictionnaire, mais un ouvrage de formation systématique que de nombreuses écoles hôtelières suisses et étrangères ont choisi comme méthode officielle d'enseignement. Depuis 19 ans, M. Schraemli est également l'éditeur et le rédacteur du «Gastronome suisse», organe officiel de la Guilde suisse des cuisiniers établis. MTJ

La collaboration dans l'industrie touristique (2)

Une communauté de travail des sociétés de remontée mécanique

Fondée en 1966 sur l'initiative de l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT), la communauté des sociétés de remontée mécanique du canton de Fribourg a compté 6 membres au départ. On remarquera qu'il s'agit d'une communauté de travail, c'est-à-dire d'un groupement où les rapports cœrcitifs entre adhérents sont réduits au minimum en dehors des objets nécessitant une position commune. Cela permet notamment d'éviter les divergences entre les conseils d'administration des sociétés et leurs représentants à la communauté tout en harmonisant des politiques.

Cette communauté de travail est formée actuellement de 9 membres et une société nouvelle a demandé son adhésion. Seules les sociétés exploitant des installations fixes de remontée mécanique sont admises dans la communauté. Il ne s'agit pas là de la manifestation d'une quelconque politique de ségrégation à l'égard des propriétaires d'installations mobiles (mini-lifts), mais simplement d'une distinction entre installations touristiques pour lesquelles un minimum de qualité est fixé et installations purement sportives ne servant qu'un intérêt local ou intercommunal. En devenant membre de la communauté, les sociétés deviennent automatiquement membres collectifs de l'UFT dans les organes de laquelle elles peuvent être représentées.

Les membres acquittent une cotisation annuelle composée d'une taxe fixe selon le type d'installation (tarif progressif du skilift au téléphérique) et par installation et d'un 1/4 ‰ du chiffre d'affaires. Cette dernière partie de la contribution annuelle permet non seulement de tenir compte des variations annuelles bonnes ou mauvaises, mais aussi de l'inflation.

Organisation

Cette communauté qui regroupera sous peu toutes les sociétés dispose d'une organisation interne très simple, puisque sa présidence est assurée par le directeur de l'UFT et son secrétariat par celui de l'UFT.
Le nombre annuel de réunions n'est pas déterminé. En général, il varie entre quatre et cinq, mais sera toujours au minimum de deux, compte tenu des objectifs fixés. Les séances ont lieu dans les stations selon un tournus, ce qui permet de visiter les réalisations nouvelles de chaque société.

Réalisations

Aux objectifs initiaux s'en sont ajoutés d'autres prouvant ainsi l'évolution parallèle de la grandeur des ambitions et des marques de cohésion. Parmi les buts poursuivis et atteints, il faut notamment retenir:
- la mise sur pied d'un service d'informations techniques;
- la coordination des campagnes publicitaires individuelles et de l'UFT;
- l'organisation et l'entretien d'un bulletin d'enneigement téléphonique cantonal;
- la diffusion du matériel de propagande;
- la mise à disposition de matériel photographique et graphique;
- les négociations avec le groupement fribourgeois des ESS;
- la participation aux séminaires organisés par l'UFT;
- l'harmonisation des tarifs en vue de mettre sur le marché des arrangements forfaitaires tout compris;
- la réalisation d'un matériel de publicité pour vitrines;
- la réalisation d'une enquête d'opinion auprès de 1700 hôtes d'hiver avec une dizaine de questions omnibus pour les sociétés de remontée mécanique.

D'autres problèmes, comme celui d'un abonnement valable sur toutes les installations des Alpes fribourgeoises par exemple, sont en cours de discussion. (à suivre)
B. Morand

Nouvelles vaudoises

Semaine des assemblées à Lausanne

Cette semaine, le «Tout Lausanne» du tourisme et de l'hôtellerie la consacre à liquider l'exercice passé afin de mieux préparer l'avenir. Ce sont tout d'abord les membres de la SHLO qui ont tenu mercredi une assemblée générale; séance dont notre journal rendra compte dans son prochain numéro et qui permit notamment aux hôteliers lausannois de mieux comprendre les nouvelles structures de l'Office du tourisme (ADIL) et de connaître les objectifs de son nouveau département «Promotion et ventes».

Ce jeudi, c'est au tour de l'Association des Intérêts de Lausanne de réunir ses membres pour son assemblée générale annuelle. Un rapport imprimé substantiel préfacé d'une étude détaillée sur le problème des congrès précède les opérations statutaires et un exposé de M. Jean Armleder, président de l'Association internationale de l'hôtellerie, sur le sujet «L'hôtellerie devant un monde nouveau».
Selon l'expression consacrée, nous y reviendrons!

L'année 1973 et la taxe cantonale de séjour

Si les résultats d'ensemble de la statistique fédérale pour l'hôtellerie vaudoise font apparaître un recul de 63 558 nuitées, dont 56 261 étrangères et 7297 suisses, le compte de la taxe cantonale de séjour pour l'année 1973 est en revanche bénéficiaire de plus de 100 000 francs; le produit total de la taxe approche cette année le cap de deux millions de francs.
Le repli des nuitées hôtelières s'est évidemment traduit par une diminution des taxes de séjour dans cette catégorie: fr. 11 917.60 de moins pour un total de fr. 788 561.15.

Les hôpitaux et cliniques privées n'enregistrent pas de modifications importantes, avec fr. 71 843.45. Le camping poursuit sa progression, mais dans une moindre proportion, avec un total de fr. 233 754.50 (plus 9236.35). Recul pour la catégorie des chambres privées dont la taxe rapporte fr. 112 218.– (moins 7414.15) et pour celle des pensionnats, instituts et homes d'enfants: fr. 177 695.85 (moins 10 443.80).

Ce sont donc les taxes perçues dans les locations de villas, chalets et appartements meublés qui marquent une nette augmentation, apportant fr. 120 251.97 de plus pour un total de fr. 559 593.86.

On remarque que pour la première fois les taxes perçues dans le secteur camping – chalets et appartements meublés ont surpassé celles encaissées dans les hôtels et pensions. jd.

En direct du Tessin

La presse gastronomique internationale au Tessin

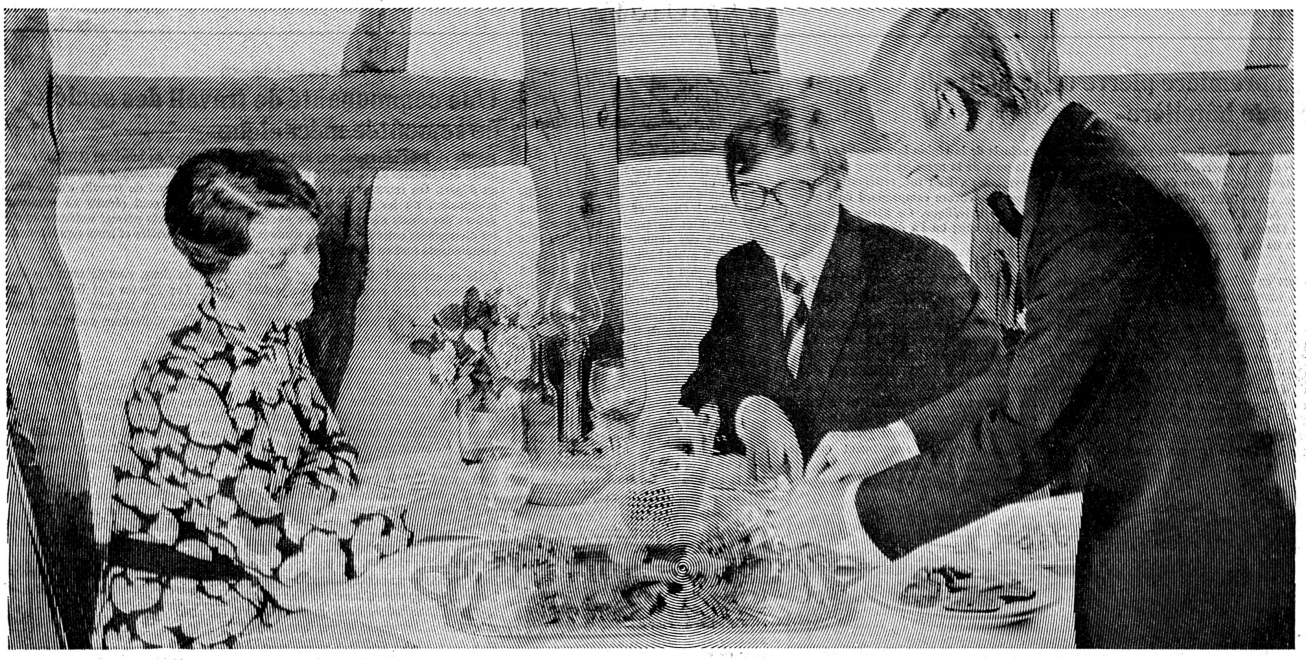
Le Conseil de la Fédération internationale de la presse gastronomique, vinicole et touristique (FIPREGA), qui compte 518 membres dans 18 pays, et que préside M. Jean Arnaboldi, a visité le Tessin au début mars, sur l'invitation de l'Union suisse des journalistes, écrivains et éditeurs gastronomes, à la tête de laquelle se trouve M. René Gessler et qui fête cette année son dixième anniversaire.
Ce furent trois journées bien remplies que les visiteurs passèrent au Tessin, cadre de leurs assemblées, conférence de presse et excursions. Reçus à l'Hôtel de la Palma, ils furent pris en charge par MM. Marco Solari, directeur de l'Ente turistico ticinese, et L. Bonalumi, directeur de l'Office du tourisme de Locarno. Rien ne fut donc laissé dans l'ombre pour mettre en lumière un Tessin qui se complaît dans les giboulées du mois de mars!
En marge de cette rencontre de la FIPREGA, le Club Prosper Montagné, la section suisse de l'Académie des gastronomes, a tenu son chapitre et décerné de nombreuses décorations à diverses personnalités de l'hôtellerie et de la restauration.

Ascona sans voitures!

A partir du 20 mars, le centre d'Ascona sera interdit aux voitures: il s'agit là d'un événement, même si l'on ne fermera pas au trafic la via Borgo et le quai, comme certains le désireraient. Les rues frappées d'interdiction sont celles qui montent du quai ou qui viennent du nord de la localité, ainsi qu'une «piazza» typique. La circulation n'en sera que plus agréable pour le piéton, d'autant que les rues en question regorgent de boutiques, de galeries d'antiquaires, de petits restaurants et autres commerces.

Une excellente image de marque

Les offices de tourisme aiment faire appel aux groupes de musique populaire qui possèdent un répertoire de chansons bien tessinoises. C'est une idée excellente, la preuve étant faite que, dans un décor de palace comme dans celui d'un grotto, l'ambiance et la joie qu'ils créent sont à chaque fois un régal. L'un de ces groupes, très connu au Tessin, «La Remiglia», de Locarno, détient le record de longévité, puisqu'il se produit depuis 25 ans avec les mêmes six artistes. Par sa verve et son entrain, «La Remiglia» convie à la danse les plus réfractaires.
Lors d'une soirée de la Fiprega précisément, un convive français faisait remarquer: «Comme c'est beau un peuple qui sait cultiver la gaîté!» Y. Go.



Wir sind stolz, wenn Ihre Hotelgäste auf Ihr Châteaubriand und nicht auf den Boden sehen.

Denn auf den Boden sehen Ihre Gäste nur, wenn es dort etwas zu sehen gibt. Zum Beispiel Schmutz. Dass dies vielleicht einmal vorkommen kann, ist verzeihlich, liegt aber meistens nicht an der Unachtsamkeit Ihres Personals, sondern an der Organisation.

Wir kennen dieses Problem aus Erfahrung und haben eine Abteilung geschaffen, die sich ausschliesslich mit den Problemlösungen der Hotel-Reinigung beschäftigt.

TASKI HOTEL ★ SERVICE

Das Programm des TASKI-Hotel-Service umfasst neben dem bewährten und erfolgreichen Angebot von Maschinen, Geräten und Produkten
- die Beratung durch Fachleute, die wissen, worauf es im Hotel ankommt
- minuziöse Planung aller Arbeitsabläufe, und zwar auf den unberechenbaren Hotel-Rhythmus abgestimmt
- eigene Schulungskurse für das Hotel-Reinigungs-Personal
- ein dichtes Netz von Servicestellen in der ganzen Schweiz

Verlangen Sie unsere Dokumentation oder ein unverbindliches Gespräch. Besonders dann, wenn Sie den Blickwechsel Ihrer Gäste vom Châteaubriand auf den Boden nicht zulassen wollen.

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

Coupon

Was bietet mir TASKI-HOTEL-SERVICE?

☐ Senden Sie mir Ihre Dokumentation.

☐ Ich möchte gerne mit Ihrem Aussendienst-Mitarbeiter unverbindlich über meine Reinigungsprobleme sprechen.

Name _____

Hotel/Restaurant _____

_____

Adresse _____

_____

_____

☐ Zutreffendes ankreuzen und einsenden an A. Sutter AG, TASKI-HOTEL-SERVICE, 9542 Münchwilen

Bern: Aus alt mach neu

Seltenheit für Bern: die Bundesstadt hat seit dem 8. März ein «neues» Hotel. Das vormals von Joseph Escher geführte Hotel City am Bubenbergplatz ist vom neuen Besitzer Mövenpick nach gründlichem Umbau dem Betrieb übergeben worden.

Das in den Jahren 1931/32 erbaute Haus kam bereits Ende 1972 unter die Leitung der Mövenpick-Unternehmungen, welche unverzüglich die fällige Renovation in die Wege leiteten. Die letzten drei Monate standen nun im Zeichen der Erneuerung, die auf sechs Stockwerken 47 Zimmer mit Dusche oder Bad und einen ansprechenden Frühstücksraum zu Gesamtkosten von rund 1,6 Mio Franken entstehen liess. Pro Zimmer wurden ungefähr 30 000 Fr. aufgewendet. Dank dem Umstand, dass sich im Hause bereits das Jura-Mövenpick befindet, konnte auf die Bereitstellung einer eigenen Hotel-Restauration verzichtet werden.

Wohnlich

Das renovierte Haus geniesst seiner Bahnhofnähe wegen eine ausgezeichnete Verkehrslage – welche allerdings im Moment durch Bauabschrankungen auf dem Bubenbergplatz ziemlich vergattert ist. Bei Vollbesetzung kann das Haus, welches im Innern seine Angejahrtheit durch überbreite Korridore positiv unter Beweis stellt, 80 Personen aufnehmen. Zur Verfügung stehen 8 Einzel-, 26 Doppelzimmer und 13 mit grands lits. Zu der einheitlichen Ausrüstung gehören Radio, vom Bett aus bedienbarer Fernseher (den man sich kleiner oder ganz wegwünscht, je nach Zimmergrösse), Direktwähltelefon, Toilette, geräumiges Bad oder Dusche. Die Teppiche, mit «eingewobenen Papierschnitzeln», Textiltapete, Lampenschirme und Vorhänge sind farblich gekonnt aufeinander abgestimmt. Die Eingangspartie ist jeweils durch eine tiefgehängte Holzdecke ansprechend gestaltet. Schränke gibt es nicht, dafür einen übergrossen Kofferbock. Zur Erleichterung des Reinigungsdienstes laufen die breiten Betten auf ebensolchen Rollen, der Schreibtisch jedoch ist aufgestellt, nicht aufgehängt. Das ganze wirkt wohnlich und atmet etwas «Holiday Inn»-Atmosphäre; besonderen Charme haben die Dachzimmer.

Preise

Im Prospekt wird einmal mehr der Slogan «Erstklasshotel zu Zweitklasspreisen» an den Kunden gebracht. Ein Einbettzimmer mit Bad/Dusche kostet 50 (Winter) bis 70 Franken, das Doppelzimmer 60 Franken (Winter) bis 90 Franken. Ein Zusatzbett ist für 20 Franken zu haben. Im Preis inbegriffen ist das Mövenpick-Frühstücksbuffet (mit Ei). Zimmerservice wird in der Regel nicht geboten. Vor dem Frühstücksraum stehen Getränke- und Schuhputzautomaten. Der Directrice, Fräulein Margaretha Salzmann, stehen 12 Mitarbeiter zur Seite.

Hoffnungen

Naturgemäss – wenigstens in Bern – ist eine Hoteleröffnung, auch wenn es sich «bloss» um ein renoviertes Haus handelt, ein Tag der Freude. Mövenpick-Regionaldirektor Willy Reif konnte in seinen Begrüssungsworten denn auch seiner Genugtuung über das Entstandene Ausdruck geben. Bleibt noch zu hoffen für Bern: dass sich die Kongresshotel-Pläne im «Thorakker» bald realisieren lassen; für das Hotel City: dass die Firma Schindler den seit geraumer Zeit versprochenen Personenlift bald liefert... GFK

Einen Grundstein gelegt und einen Markstein gesetzt

Fortsetzung von Seite 1

pulse gegeben und ihren weltoffenen Geist gemehrt. Er hoffe, dass dem so bleiben werde. Seinen Worten durften die Anwesenden entnehmen, dass sie weiterhin auf die Unterstützung und Mitarbeit der Lausanner Behörden rechnen dürfen, deren Vorhandensein die Grundsteinlegung in Chalet-à-Gobet in so hohem Masse zu verdanken ist.

In 18 Monaten ziehen wir ein

Dem eigentlichen «Bauherrn», Marcel Burri, verblieb es anschliessend noch, aus den Baugruben die Gebäude erstehen zu lassen, für deren Planung er sich, man kann schon sagen ein Bein ausgerissen hat. Während die meisten Leute den Eindruck haben, dass jetzt mit dem Bau der Schule begonnen wurde, macht sich der Präsident der Baukommission für den Endspurt bereit. Er und seine Mitarbeiter haben seit Jahren geistigerweise gemauert und gezimmert. Leitungen gezogen und Zimmer eingerichtet, auf dass es einmal möglichst rasch gehe und trotzdem vollkommen werde. Im September 1975 wird die Schule in Betrieb genommen. Das Feu sacré, das trotz der kalten Bise zu spüren war, lässt nicht daran zweifeln. Also trank man einen kräftigen Schluck auf den Grundstein, einen auf die Eröffnung und einen auf die Zukunft – und einen darüber hinaus, weil es doch ein Festtag war. MK

Graubünden

Alexanderhaus in Davos verkauft

Aus verschiedenen Gründen, besonders aber infolge Schwesternmangels, sah sich das Mutterhaus in Bern genötigt, das von Diakonissen geführte Kur- und Erholungshaus mit der dazugehörenden Alexanderhauskirche zu verkaufen. Teils war man in Davos der Meinung, dass die Gemeinde die Liegenschaft erwerben sollte, um sie als Alters- und Pflegeheim weiterzuführen oder das Alexanderhaus für die Unterbringung sozialer Institutionen zur Verfügung zu stellen. Obwohl durch eine Grundbuchsperre versucht wurde, Zeit zu gewinnen, wurde nunmehr bekannt, dass der Verkauf an eine Gesellschaft rechtsgültig geworden sei. Es bleibt nur zu hoffen, dass das Alexanderhaus als Kurbetrieb erhalten bleibt.

Sanierung des Laaxersees

Der im Eigentum der Gemeinde stehende Laaxersee hat durch Zukauf von anliegenden Grundstücken – die Stimmbürger haben hiefür einen Kredit von einer halben Million bewilligt – eine Erweiterung des Ufergebietes erfahren. Diese soll nun ermöglichen, den Gästen und Einheimischen einen erweiterten Badestrand zur Verfügung stellen zu können.
Vorgesehen ist auch eine gründliche Seereinigung und eine Erhöhung des Fischbestandes. Pächter des Laaxersees ist der örtliche Kur- und Verkehrsverein.

Motorschlittenverbot in Trin

Eine weitere Bündner Gemeinde hat nun eine Verordnung über die Benützung von Motorschlitten erlassen. Dies ist erfreulich; denn würde dieses Fahrzeug zu Sportzwecken zugelassen, wäre es bestimmt mit der Ruhe, der reinen Luft und mit dem Skitreiben auf Abfahrtspisten und Langlaufloipen sowie mit dem Spazierengehen auf einsamen Pfaden aus. Dieses Fahrzeug ist nunmehr auch in Trin verboten, wobei es in Ausnahmefällen für ganz bestimmte Bedürfnisse, die im Reglement näher umschrieben sind, eingesetzt werden darf.

Bessere Sportverbindungen ab Samedan

Nachdem Samedan leider in den Fahrplan des Oberengadiner Sportbusbetriebes nicht einbezogen wurde, konnte der Kur- und Verkehrsverein mit der Rhätischen Bahn bessere Sportverbindungen per Bahn erzielen. So verkehrt nunmehr neu Richtung St. Moritz ein Triebwagen um 9.50 Uhr mit Halt in Celerina und mit Anschluss an den Sportbus nach Corvatsch-Furtschellas. Um 10.25 Uhr verkehrt ein Triebwagen mit Halt in Punt Muragl nach Pontresina mit Anschluss an die Berninabahn, Richtung Diavolezza und Piz Lagalb. Diese Einschaltverbindungen werden bis 15. April aufrechterhalten. rs

Gefahrenzonenplan Landschaft Davos

Der Grosse Landrat Davos hat zuhanden der Volksabstimmung den Gefahrenzonenplan für die Landschaft Davos genehmigt. Dieser umfasst dasjenige Gefahrengebiet, das dauernd oder zeitweilig besiedelt ist oder von wichtigen öffentlichen Verkehrsverbindungen durchquert wird. Als rote Zone sind jene Gebietsräume ausgeschieden, für die eine hohe Lawinen- oder Rüfengefahr festgestellt wurde. Innerhalb dieser roten Zone dürfen keine neuen Bauten erstellt werden. Mit der blauen Zone sind jene Teile der Gemeinde bezeichnet, die nicht eindeutig lawinen- oder rüfengefährdet sind, z. B. im Auslauf oder am Rande von Lawinen, oder Gebiete, die durch lokale Schneebretter an steilen Hängen bedroht sind. In der blauen Zone besteht kein Bauverbot, doch muss im Einzelfall geprüft werden, ob allenfalls besondere bauliche Sicherungsmassnahmen zu treffen sind. sda

Aus der Presse

Zungensalat

Unter diesem Titel veröffentlicht das Düsseldorfer «HANDELSBLATT» einen Beitrag über die gastro-babylonische Sprachverwirrung, freilich aus etwas deutscher Sicht.
«Der Hotelservice», so sagte uns der Expedient am Counter, «ist real excellent!» Er verwies auf den neuen Hot-water-Swimmingpool und auf die Beat-Band im Dancing-Room. «Hot, sage ich Ihnen, einfach hot!» Und er stutzte auch nicht, als wir nach Table-Tennis und Nicht-club-Tour fragten. Er und nicht wenige seiner Kollegen sind gewohnt, sich in diesem Sprachallerlei auszudrücken. Ihr Alltag verläuft international. Einige ihrer Prospekte nehmen sich aus, als seien sie für very good people von Oklahoma City oder für die Snobiety in der Nachbarschaft verfertigt. Nur wenn es ans Tafeln geht, reden sie französisch à la carte zum Menü in der Rötisserie. Alles Wendungen aus umlaufenden Prospekten.
Wir haben nichts gegen exotische Formulierungen. Gepriesen sei, wer andere Sprachen spricht. Aber wird aus der Zungenfertigkeit ein Salat, und der zu dick aufgetragen, bereitet er Magendrücken. Dann sind selbst das Hotel Sportif de Famille und die Fly-and-Sail-Tour (von einer Münchner Firma angepriesen) einfach too much des Guten.

Nur keinen Neid!

Die «FRANKFURTER ALLGEMEINE ZEITUNG» stellt dem werblichen Einfallsreichtum Schweizer (und insbesondere Zürcher) Restaurateure bzw. ihrer Berater ein gutes Zeugnis aus:

Der Wettbewerb unter schweizerischen Restaurants und Gasthöfen wird mit allen Verführungskünsten der modernen Werbung bestritten. Die Teuerung spüren auch die Wirte in der Eidgenossenschaft, die mit ihrem Angebot vor allem kurz vor dem Monatsende in die leeren Taschen der Verbraucher stossen, derweil die Fixkosten der Wirte wachsen und wachsen.
Da bleibt nichts anderes übrig, als mit Ideen die Konkurrenz zu übertrumpfen und immer wieder neue Attraktionen zu finden, um Einzelpersonen und ganze Familien in die Lokale zu locken. Was den Schweizern dabei einfällt, ist bemerkenswert und geeignet, auch in Deutschland beachtet zu werden, wo man bestenfalls an Wochenenden langweilige Restaurant-Anzeigen findet. In der Schweiz wird dem Gast schon in der Zeitung der Mund wässrig gemacht, man versucht, ihm etwas zu bieten und die kulinarischen Genüsse mit anderen Freuden des Lebens zu koppeln.

Unter anderen wird dann folgendes Textbeispiel zitiert, über dessen Originalität wir uns nicht äussern möchten:

Bei uns werden Ghostrider Steaks serviert, von Geisterhand feurig zubereitet, begleitet von texanischen Rhythmen. Sie können aber auch «Scaloppine Othello» essen: von heissblütigen Liebhabern der italienischen Küche eifersüchtig verteidigte zarte Schweinsmedaillons mit Rohschinken, Tomatensosse und grünen Nudeln ...

Leistungsverbesserung

Einmal einen konkreten Anhaltspunkt zum Schlagwort Qualität vor Quantität haben wir in der SCHWEIZERISCHEN FINANZZEITUNG gefunden:

Allgemein wird in den nächsten Jahren die Unternehmung laufend mit folgendem Dilemma zu kämpfen haben: Die fortlaufende Rationalisierung wird hemmend auf die Leistungsmotivation wirken. Aber die Fortentwicklung verlangt weitere Leistungen, die in erster Linie auf dem Wege motivationspsychologischer Massnahmen verbessert werden können.
Damit ist zugleich deutlich gesagt, dass wir von der Notwendigkeit weiterer Leistungsverbesserungen überzeugt sind, denn alle unsere Probleme lösen wir nur mit vermehrten Leistungen, welche für einen Uebergang vom quantitativen zum qualitativen Wachstum grundlegende Voraussetzungen sind.

Verkehrsvereine berichten

Zentralschweiz erhält neuen Direktor

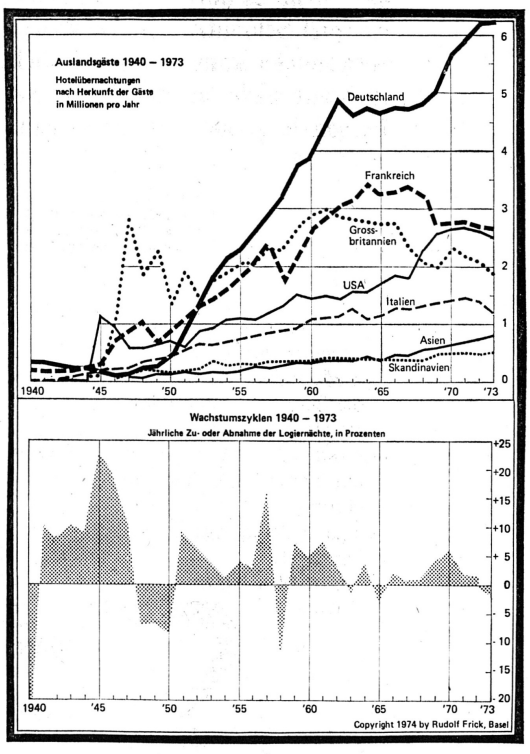
Der Direktor des Verkehrsverbandes Zentralschweiz, Martin Mengelt, tritt Ende dieses Jahres nach Erreichen der Altersgrenze von seinem Posten zurück. Er bekleidet dieses Amt seit der Gründung des Verbandes im Jahre 1945. Ihm war es übertragen, nach dem Zweiten Weltkrieg die Fremdenverkehrsförderung und -werbung in den sechs Innerschweizer Kantonen aufzubauen. – Seine Nachfolge tritt Kurt Eichenberger, zurzeit Vizedirektor des Verkehrsvereins Zürich, an.

Radio treibt Entwicklungshilfe

Etwa 34 000 Franken sind an einem einzigen Abend für das Sportzentrum Schwarzenburg spontan gesammelt worden. Im Rahmen einer Lokalsendung von Radio Bern wurde zum Kauf von Coupons und Anteilscheinen für das gemeinnützige Sportzentrum aufgerufen, wobei der Betrag vor allem per Telefon zugesichert wurde. Mit der Sammlung war zugleich ein Wettkampf zwischen den Hörern aus dem Schwarzenburgerland und des Kantons Bern verbunden. Das Sportzentrum Schwarzenburg soll etappenweise verwirklicht werden und im Endausbau Hallenbad, Kunsteisbahn, Tennisplätze, Sportplätze, eine Curlinghalle und eine Mehrzweckhalle umfassen. Man rechnet, dass mit dem Bau des Hallenbades im Jahre 1975 begonnen werden kann. sda.

Stadtrundfahrten zu Land und zu Wasser

Vom 1. April bis 31. Oktober 1974 werden in Bern wieder täglich die beliebten Stadtrundfahrten durchgeführt. Bequeme Autocars führen die Besucher in anderthalb Stunden von Sehenswürdigkeit zu Sehenswürdigkeit, wobei kundige Fremdenführer viel Wissenswertes über die alte Bundesstadt zu berichten wissen – selbstverständlich in allen wichtigen Sprachen (Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch, auf besonderen Wunsch auch in Russisch, Spanisch, Portugiesisch, Holländisch, Schwedisch und Japanisch). Die Kosten betragen 10 Franken pro Person. Die Abfahrt erfolgt täglich (ohne Sonn- und Feiertage nachmittags) bei der Heiliggeistkirche am Hauptbahnhof, und zwar vom 1. April bis 1. Mai und vom 16. bis 31. Oktober, je um 14.15 Uhr, vom 2. Mai bis 15. Oktober überdies um 10 Uhr.



Verlagerung

Für amerikanische Touristen ist Europa durch die Dollarabwertung teurer geworden, sie kamen daher weit weniger zahlreich. Umgekehrt können sich die Europäer nun Amerikareisen besser leisten. Dieser klassische Fall einer Verlagerung des Fremdenverkehrs durch geänderte Wechselkurse wirkte sich auch auf die Schweiz aus: Gäste aus den USA buchten letztes Jahr 7 % weniger Hotelnächte als 1972.
Ebenfalls vom teuren Franken abgeschreckt wurden die Briten (minus 10 %), die Franzosen (minus 5 %) und die Italiener (minus 19 %). Dagegen kamen aus Belgien und Skandinavien rund 5 % mehr Gäste, aus Osteuropa 9 %, aus Japan 28 %. Die wichtigste Gruppe, die Deutschen, übernachtet ebenfalls etwas häufiger als 1972, so dass deren Anteil nunmehr auf 30 % gestiegen ist. **jr.**

Nicht zu verantworten

Im Bericht, den der Bundesrat der Bundesversammlung über die dritte Ueberfremdungsinitiative erstattet, werden unter anderen folgende Schlussfolgerungen gezogen:

«Die Forderung der Initianten, den Bestand der ausländischen Wohnbevölkerung, ohne das Spitalpersonal und ohne die internationalen Funktionäre, bis Ende 1977 auf 500 000 herabzusetzen, wobei der Ausländeranteil in den Kantonen nicht mehr als 12 %, im Kanton Genf nicht mehr als 25 % der schweizerischen Staatsangehörigen betragen darf, hätte zur Folge, dass jährlich 180 000 Ausländer abgebaut werden müssten. Selbst wenn sämtliche Jahresaufenthalter zur Ausreise verhalten würden, müsste auch ein Teil der Niedergelassenen in die Abbaumassnahmen einbezogen werden. Das hätte unweigerlich zur Folge, dass Ausländer, die seit zehn oder mehr Jahren in der Schweiz wohnen und bereits mit unseren Verhältnissen eng verbunden sind, zusammen mit ihren Familienangehörigen weggewiesen werden müssen. All diese Ausländer, die auf Grund ihrer langjährigen Anwesenheit in der Schweiz in guten Treuen damit rechnen konnten, bei uns eine zweite Heimat gefunden zu haben, würden einer ungewissen Zukunft entgegensehen, was unter humanitären und sozialen Gesichtspunkten nicht zu verantworten wäre.

Eine zwangsweise Entfernung niedergelassner Ausländer wäre übrigens nur möglich, wenn sämtliche von der Schweiz mit andern Staaten abgeschlossenen Niederlassungsverträge gekündigt würden. Daraus ergäben sich sowohl für unser Land als auch für unsere Mitbürger im Ausland schwerwiegende Nachteile. Aber auch volkswirtschaftlich wäre ein derartig drastischer Abbau völlig untragbar, da er zahlreiche Betriebsschliessungen zur Folge hätte, welche die wirtschaftliche Existenz unzähliger schweizerischer Arbeitnehmer schwer gefährden würde.»

Unentbehrliche Helfer: Gläserspül-Vollautomaten von Gehrig

Muba: Halle 22/Stand 351

In der Bar, im Café, im Restaurant, ja überall, wo Getränke serviert werden, leisten diese Gläserspülautomaten unschätzbare Hilfe. Die reine Handarbeit lässt sich auf wenige Sekunden pro Korb reduzieren, ob nun Gläser oder Kleingeschirr zu waschen sind. Der Gewinn an Arbeitszeit wirkt sich sofort spürbar aus. Der Betrieb wird leistungsfähiger. Darum macht sich auch die Anschaffung eines Gläserspülautomaten rasch bezahlt.

Unsere Modelle sind sparsam im Wasserverbrauch und anspruchslos im Unterhalt. Gehrig verfügt über das dichteste und bestausgebaute Servicenetz der Schweiz. Bietet darum Sicherheit fur den dauernden und reibungslosen Betrieb. Verlangen Sie unverbindliche Auskunft und Beratung durch unser Fachpersonal.

Maschinenfabrik F. Gehrig+Co. AG
6275 Ballwil-Luzern
Telefon 041/891403

60.4.7.26

Le point de vue d'un spécialiste de la formation professionnelle

L'attitude des jeunes face aux professions hôtelières

Est-il nécessaire de souligner l'importance de la formation professionnelle dans le cadre de la politique de l'emploi et de la politique économique en général? Au cours des deux dernières décennies, le progrès technique et le progrès de l'enseignement ont concouru à donner naissance à de nouveaux besoins et imposé la mise au point d'une nouvelle méthode de formation professionnelle.

L'apprentissage constitue, entre un employeur et un jeune homme, un lien contractuel dont l'objet principal est de permettre à l'apprenti d'acquérir – pendant une période fixée d'avance – toutes les connaissances et compétences nécessaires à l'exercice d'un certain métier ou d'une certaine profession.

Le mirage de la haute conjoncture

Les périodes de grande prospérité n'ont pas que des avantages. Il s'en faut même de beaucoup. Sans doute, assurent-elles du travail à tout le monde! Sans doute, sont-elles dignes d'une plus grande aisance matérielle pour la majorité des gens! Mais la prospérité, quand elle est très grande, comme c'est chez nous depuis des années le cas, a son revers. Elle comporte des inconvénients purement économiques qui préoccupent beaucoup des spécialistes. Il convient cependant de mettre les jeunes en quête d'emploi, ainsi que leurs parents, en garde contre ce que l'on peut considérer comme un mirage de la haute conjoncture.
On sait que la formation professionnelle est un moyen qui met le travailleur en mesure de gagner sa vie, de développer sa personnalité et de progresser dans sa carrière. C'est en même temps le moyen d'augmenter le volume de la productivité et le rendement des capitaux investis. Toujours un moyen, mais jamais une fin en soi. Pour qu'elle porte ses fruits, la formation professionnelle doit répondre aux exigences du marché de l'emploi, fonction lui-même des besoins de l'économie. La formation ne crée pas l'emploi, c'est au contraire l'emploi qui lui dicte ses normes quantitatives et qualitatives. Une profession n'est pas seulement à la base matérielle de l'existence, c'est plus encore le fondement spirituel d'une vie qu'il vaut la peine d'être vécue, parce qu'elle donne à l'homme la possibilité d'utiliser son génie créateur, de développer ses forces de façon harmonieuse et de travailler pour le bien de la communauté dans laquelle il se trouve.
Un métier, que ce soit menuisier, mécanicien, cuisinier ou sommelier, donne à celui qui l'exerce de la stabilité morale nécessaire. Il influence son comportement comme sa pensée en face de la société, il le garde des tendances matérialistes qui ne considèrent plus l'homme comme une libre personnalité, mais comme un simple rouage qui permettra d'atteindre un but défini.

La situation dans l'hôtellerie

Quelle est la situation en ce qui concerne la relève professionnelle dans l'hôtellerie de notre pays? Des statistiques nous donnent d'intéressantes révélations et voici quelques chiffres.

Profession	1960	1965	1970	1971	1972
cuisinier	1544	2206	2395	2440	2534
cuisinière	142	202	310	337	391
cuisinière diététique	–	9	13	17	14
sommelier	142	178	153	149	161
sommelière	36	92	147	228	226
Ensemble	1864	2687	3018	3171	3366

Nous nous sommes livrés à une enquête auprès des jeunes, afin de connaître leurs motivations en faveur et en défaveur des professions dans l'hôtellerie. Les voici:

Motivations en faveur des professions hôtelières:

- devenir directeur ou gérant d'hôtel
- assurer la succession de l'établissement (hôtel, restaurant, tea-room, café, etc.)
- voyages (seule issue pour faire le tour du monde à bon marché)
- faire l'apprentissage (relativement court) est une des promotions possibles dans l'hôtellerie
- possibilité de s'occuper ensuite de la diététique (apprentissage complémentaire).

Motivations en défaveur des professions hôtelières:

- D'une façon générale, il semble que les formations et les possibilités professionnelles dans l'hôtellerie sont encore méconnues, spécialement l'apprentissage de sommelière, considéré par la presque totalité des jeunes filles en orientation professionnelle comme parfaitement inutile. (Cette situation semble être exploitée par les patrons eux-mêmes.)
- Heures de travail trop élevées.
- Travail du soir et du dimanche.
- Compensation par congés sur semaines.
- Difficultés de recrutement (restriction de personnel étranger).
- Information professionnelle encore insuffisante.
- Faux préjugés de beaucoup de parents pour les professions de l'hôtellerie.
- Manque de prestige.
- Tradition hôtelière ternie.
- Immobilisme des générations précédentes d'hôteliers et de restaurateurs.
- Service à la clientèle (modification de traitement).
- Traitement des employés (vie de famille).
- Ecole hôtelière (diminution progressive de fils de patrons).

Etre au service des autres

La réaction de beaucoup de jeunes est parfois déconcertante notamment en face des diverses dénominations dans les professions de l'hôtellerie, comme par exemple: sommelier, sommelière, chasseur, commis, fille de salle, fille d'office, fille de buffet, casserolier, fille de cuisine, garçon d'office, maincourantière, fille ou dame de chambre, etc.
Ne serait-il pas utile de revoir ces diverses dénominations? Car il nous semble en effet qu'un certain nombre d'entre elles, en tout cas, nous semblent dépassées. Faut-il citer à titre de comparaison que les coiffeurs cherchent des étudiants en coiffure qui travaillent dans des instituts, voire même des académies de haute coiffure? Quant aux médecins-dentistes, ils engagent des demoiselles de réception. Le secteur secondaire et tertiaire engage des secrétaires, des préposés, des chefs de bureau, des chefs de section, etc.
Il semble dès lors incontestable qu'aux yeux des jeunes, voire même des parents, la dénomination professionnelle joue son rôle. Le réparateur de machine à écrire a fait place au mécanographe, le maréchal-forgeron au mécanicien réparateur de machines agricoles, etc.
Pour terminer, voici quelques brèves suggestions ou moyens pour redresser la situation.

● *L'hôtellerie doit devenir concurrentielle sur le marché de l'emploi. Le nouveau contrat national de travail va certainement y contribuer dans une très large mesure.*

● *Compensations accrues pour le travail nocturne, du week-end, des jours de fêtes, etc.*

Je veux m'arrêter là et dire qu'il est absolument indispensable que les associations professionnelles suivent attentivement l'évolution de la formation professionnelle. Les autorités, en collaboration étroite avec les associations professionnelles, doivent chercher des voies et des moyens pour améliorer et adapter sans cesse la formation de la relève, tâche importante pour notre pays.

Raphaël Bossy
Directeur du Centre professionnel cantonal fribourgeois

Que deviendra l'Hôtel Métropole de Genève ?

Admirablement situé, en bordure du quai Général-Guisan et du Jardin anglais, face à la rade et au lac, l'Hôtel Métropole, que dirige M. André Hauri, est un établissement plus que centenaire qui cherche sa voie.

En effet, c'est en 1854 qu'il a été construit, sur l'emplacement des anciennes fortifications. En 1941, il a été racheté par la Ville de Genève, qui le mit alors à la disposition du Comité international de la Croix-Rouge. Dès la fin des hostilités, la Ville de Genève le rendit à sa destination première, à l'occasion d'une rencontre diplomatique internationale. Depuis lors, l'Hôtel Métropole continue d'être exploité de manière très satisfaisante et vaut à la Ville de Genève de coquets bénéfices.

Transformation ou reconstruction?

Mais, c'est un truisme que de dire que l'Hôtel Métropole a subi du temps de sérieux outrages. L'autorité communale en est parfaitement consciente. Aussi l'a-t-elle entretenu, sans se livrer à de trop gros frais, car on ne saurait refaire du neuf avec du vieux. Depuis un certain nombre d'années déjà, le sort que l'avenir réserve à cet hôtel est posé.
Convient-il de le transformer complètement, afin de conserver son architecture, qui s'intègre dans le décor environnant, en maintenant sa capacité à 160 lits, la dépense étant de l'ordre de huit à dix millions de francs, ou, au contraire, faut-il tout simplement le démolir, pour le reconstruire entièrement, de manière fonctionnelle, en portant sa capacité à 420 lits, ce qui coûterait infiniment plus cher mais assurerait une rentabilité supérieure? Les avis sont partagés. Il y a ceux qui sont favorables à une reconstruction totale et il y a ceux qui se soucient de préserver ce qu'il est convenu d'appeler le visage aimé de la cité. Pour l'instant, en raison des arrêtés fédéraux, il n'est pas possible d'entreprendre quoi que ce soit. Mais, il est permis de songer à l'avenir, afin d'être prêt au moment voulu.

Une décision importante

Le Conseil d'Etat, sur recours déposé par la Ville de Genève, a examiné la situation. Il a décidé que, en cas de reconstruction, l'Hôtel Métropole serait admis à être surélevé jusqu'à 24 mètres. La décision que vient de prendre le gouvernement cantonal est de nature à permettre à la Ville de Genève de réaliser son projet de reconstruction de l'Hôtel Métropole, avec magasins au rez-de-chaussée, tea-room avec terrasse du côté de la place Métropole, capacité de 400 lits et aménagement d'un restaurant panoramique, le tout représentant un investissement de l'ordre de 40 millions de francs. V.

Courrier de Genève

L'hôtellerie londonienne en ambassade

M. Michel M. Favre, directeur général de l'Hôtel Portmann à Londres, est venu récemment en ambassade à Genève, pour présenter cet établissement doté de 300 chambres avec 600 lits, 2 bars et 3 restaurants aux représentants de la presse et du tourisme. C'est à l'Hôtel Intercontinental, dont il avait été le sous-directeur puis le directeur-adjoint, qu'il l'a fait, au cours d'une réception où le «beef» et le whisky étaient tout naturellement à l'honneur, tandis qu'un «bobbie», portant l'uniforme des policiers londoniens et de la musique de cornemuse créaient le décor nécessaire à cette présentation. Elle fut agrémentée par la projection d'une série de diapositives permettant de se rendre pleinement compte du confort et des agréments de l'Hôtel Portmann.

L'hôtel Beau-Rivage poursuit sa modernisation

D'une capacité de 130 chambres et de 185 lits, avec un bar, un grill-room et un restaurant à l'enseigne du «Chat botté», l'Hôtel Beau-Rivage, qui appartient à la famille Mayer et que dirige maintenant M. Jacques Mayer, est un établissement plus que centenaire, alliant la qualité à la tradition, mais constamment désireux de se mettre au goût du jour. C'est pourquoi, après la réfection de la plupart de ses chambres, et la construction nouvelle d'un certain nombre d'autres, l'Hôtel Beau-Rivage a mis en chantier la réfection de son hall et des corridors.

Le premier restaurant russe

Genève vient d'être dotée de son premier restaurant russe; il s'agit d'un événement, car cette gastronomie ajoute un maillon de plus à la chaîne gourmande que constituent les différents restaurants spécialisés dans la cuisine française, espagnole, italienne, chinoise, japonaise, iranienne, vietnamienne, kacher et j'en passe. Cette initiative, c'est M. Jean-Philippe Givel qui vient de la prendre, en «russifiant» le restaurant de ville du bateau de la CGN qu'il exploite. Le directeur, M. Charles Barraud, s'est rendu spécialement à Paris afin de se documenter sur la table des restaurants russes. Mgr Anthony, archevêque de l'Eglise russe en exil, lui a désigné l'une de ses paroissiennes, connue pour l'excellence de sa cuisine. Cette dernière est venue sur le «Bateau» afin d'initier le chef français aux petits secrets de certains plats russes.
C'est ainsi que le «Bateau» s'est russifié, devenant le «Batoskaia», que le restaurant a été décoré d'un certain nombre de belles icônes, que les tables ont été garnies de chandeliers ukrainiens, que les serveurs ont revêtu la blouse du «moujik». On a dressé une carte, entièrement russe sur laquelle on trouve entre autres toute une gamme de caviars, de saumon fumé, une variété étonnante de «zakouskis» et de «blinis». Pour que l'ambiance russe soit vraiment complète, 4 ou 5 musiciens de l'orchestre de Balalaïkas Alexis Botkine, jouent des mélodies fort appréciées du public. L'expérience parfaitement concluante va devenir entreprise définitive pour se poursuivre désormais tout au long de l'année, le soir seulement, les repas de midi étant ceux de la cuisine traditionnelle de chez nous. V.

Les initiatives contre l'emprise étrangère

La Suisse toute entière suit avec passion le combat que se livrent, au niveau politique, partisans et adversaires des initiatives contre l'emprise étrangère. La semaine dernière, le Parlement fédéral était au centre des débats; dans moins d'une année, le peuple, souverainement, se prononcera. Pour s'y retrouver, le lecteur se remettra en mémoire la série d'actions politiques qui ont été entreprises ces dernières années contre la surpopulation étrangère en Suisse.

Ce bref aperçu reflète un aspect peu reluisant de notre pays et n'ajoute rien de positif à son image. A l'heure de l'Europe, la Suisse ne peut pas se permettre de laisser à quelques xénophobes le soin de laisser ternir sa réputation; qu'on en juge plutôt:

La 1ère initiative:

Le 30 juin 1965 une initiative populaire contre l'emprise étrangère a été déposée par le parti démocrate du canton de Zurich. Elle était munie de 59.164 signatures. Elle a été rejetée par le Conseil fédéral le 29 juin 1966 et retirée le 16 mars 1968. Les promoteurs exigeaient une réduction de l'effectif des établis ou des travailleurs à l'année étrangers de 10 % de la population résidente. Le retrait de l'initiative a été motivée par la confiance que les promoteurs ont placée dans les mesures décidées par le gouvernement.

La 2ème initiative:

Le 20 mai 1969, l'initiative populaire fédérale contre l'emprise étrangère, lancée par le comité d'action que présidait M. J. Schwarzenbach, était déposée, munie de 71 772 signatures. Le 22 septembre 1969, le Conseil fédéral, puis le Parlement se prononçaient contre elle. Le 7 juin 1970, enfin, elle était rejetée par le peuple par 654 588 voix contre 557 714. L'objectif de l'initiative était de limiter à 10 % de la population suisse le nombre des étrangers dans chaque canton.

La 3ème initiative:

Le 3 novembre 1972, l'Action nationale, dont le président était à l'époque M. Rolf Weber, de Bâle, lançait la troisième initiative populaire contre l'emprise étrangère qui a été débattue la semaine passée au Conseil national. Elle demande que l'effectif de la population étrangère résidente soit réduit jusqu'à la fin de 1977 de façon à ne plus excéder le nombre de 500 000. D'autre part, dans chaque canton, le pourcentage des étrangers ne devrait pas dépasser 12 % de la population suisse. Le Gouvernement a l'intention de soumettre l'initiative au peuple cette année encore. (voir ci-dessous)

La 4ème initiative:

Le 12 mars 1974, le Mouvement républicain, que dirige M. J. Schwarzenbach, a déposé une initiative intitulée «Pour la sauvegarde de la Suisse», dotée de 53 800 signatures. Elle demande que le nombre des étrangers résidents soit diminué dans une proportion de 12,5 % de la population suisse, en l'espace de 10 ans, les établis et les travailleurs à l'année étant compris dans ces mesures.

La 5ème initiative:

Au mois de février 1974, le conseiller national Reich, de Zurich (Mouvement républicain), a déposé une initiative parlementaire individuelle pour une politique des étrangers humaine. Il vise à obliger le Conseil fédéral par un arrêté fédéral ou par une loi à stabiliser immédiatement la population étrangère résidente, compte tenu des naturalisations en cours et des arrivées de réfugiés.

La 6ème initiative:

Le Mouvement suisse des ouvriers et employés catholiques, dont le siège est à Zurich, a élaboré une initiative populaire pour une politique des étrangers plus humaine, qui a reçu le soutien de plusieurs partis et organisations. Le texte de l'initiative sera diffusé avant la mi-avril. L'accent sera mis sur les aspects humanitaires. Le droit serait conféré à la Confédération de fixer le nombre maximal des étrangers exerçant une activité professionnelle.

La 3ème initiative devant le Parlement

Pas de contreprojet, votation prochaine

Lors de la dernière session parlementaire, le Conseil national a décidé finalement de ne pas soumettre de contreprojet à la 3ème initiative contre l'emprise étrangère déposée par l'Action nationale. M. Schwarzenbach d'ailleurs, après plusieurs volte-face, s'en est distancé, moins par conviction que pour des raisons tactiques, puisqu'il déposait, la même semaine, une 4ème initiative! Dans le cadre de notre information sur l'initiative qui nous préoccupe présentement, la troisième, nous publions ci-après l'opinion de l'Union suisse des arts et métiers:

● L'initiative de l'Action nationale est sans conteste la plus outrancière de toutes les initiatives du même genre lancées jusqu'ici. Elle demande la réduction de la population étrangère résidant en Suisse de pas moins de 540 000 personnes jusqu'en 1977. Même son principal promoteur, le conseiller national V. Oehen, a finalement dû admettre publiquement (à la TV alémanique) la démesure de la réduction exigée.

● L'Action nationale a sciemment donné à son initiative un caractère extrêmement provocateur. Preuve en est, d'une part, l'absence de clause de retrait qui exclut d'emblée toute possibilité de compromis. D'autre part, la réduction exigée est à tel point excessive que l'on ne saurait la considérer comme point de départ et encore moins comme élément d'alternative pour une base constitutionnelle de la stabilisation de la population étrangère résidant en Suisse. Seule solution possible: une opposition nette.

● L'objectif de stabilisation de la main-d'œuvre étrangère fixé par le Conseil fédéral a été atteint. L'effectif de détenteurs de permis annuels et de permis d'établissement est inférieur à 603 000 personnes, objectif qui avait été fixé en 1969. Le succès de ces efforts oblige à poursuivre dans cette voie.

● L'acceptation de l'initiative aurait inévitablement des conséquences désastreuses. La réduction massive de la population étrangère porterait atteinte au renom et à la position de la Suisse sur le plan international et risquerait d'exposer nos compatriotes de l'étranger à de graves mesures de rétorsion. En outre, elle serait absolument insoutenable du point de vue économique. Elle entraînerait de nombreuses fermetures d'entreprises qui compromettraient l'existence économique d'innombrables salariés suisses, conduiraient au chômage, accélérerait les restructurations professionnelles et provoqueraient dans bien des cas une régression sociale.

*

En proposant de rejeter l'initiative de l'Action nationale sans concession, c'est-à-dire sans lui opposer de contreprojet, le Conseil fédéral agit donc en toute logique. L'aménagement futur de la politique concernant les étrangers doit être entrepris dans une phase ultérieure. Auparavant, il s'agit de clarifier la situation. Cela présuppose le rejet de cette initiative lors d'une votation qu'il ne faudrait pas différer. (N.d.l.R.: Scrutin populaire prévu en décembre 1974 ou en janvier 1975.)

Sondage d'opinion sur la 3ème initiative

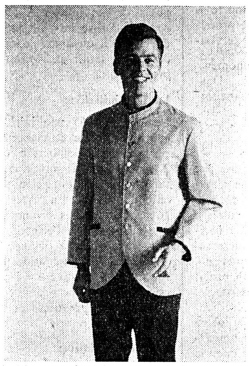
Les résultats de la consultation concernant la votation de la 3ème initiative risquent d'être très serrés, avec une participation au scrutin au-dessus de la moyenne. C'est ce qui ressort d'un sondage effectué par «Isopublic» pour le compte de la «Weltwoche». Parmi les personnes interrogées, 40 % se sont prononcées en faveur de l'initiative et 46 % contre; les 14 % restants, encore indécis, pourront faire pencher la balance d'un côté ou de l'autre.

TEXTIL-INFORMATION FÜR DIE HOTELLERIE PFEIFFER + CIE

Ihre Angestellten sind

Ihre besten Verbindungsleute

Der erste Blick der Gäste fällt auf die äussere Erscheinung Ihrer Mitarbeiter.



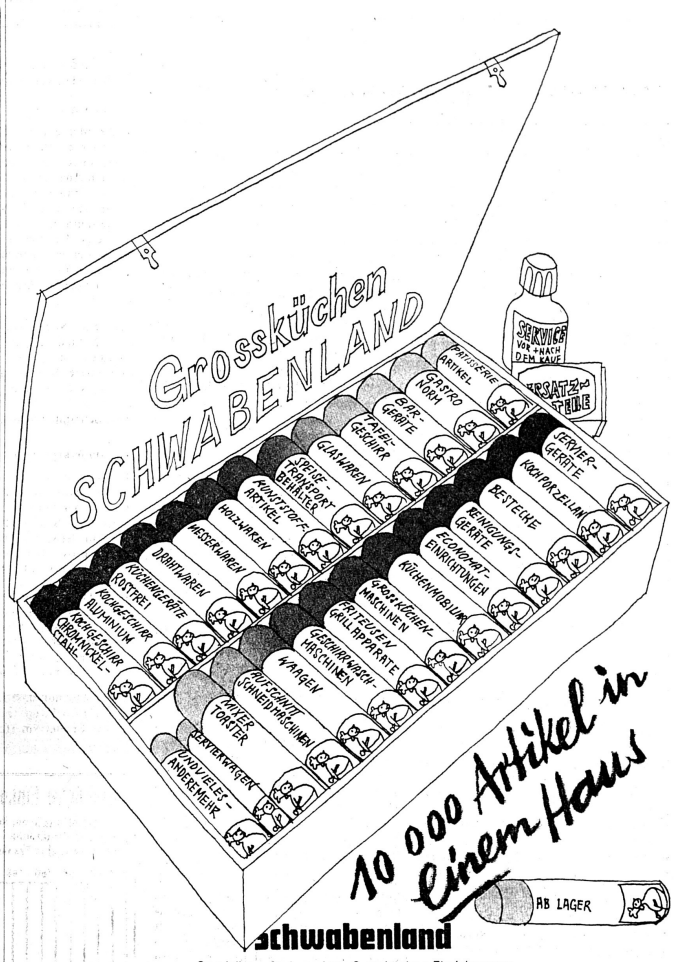
ANGELICA-Personalkleider ist das Erfolgsrezept:

Modern, chic, farbkoordiniert, leicht zu pflegen, bügelfrei, unglaublich lange tragbar.

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

DER PFEIFFER – IHR TEXTILPARTNER

8753 MOLLIS TEL. 058 34 11 64

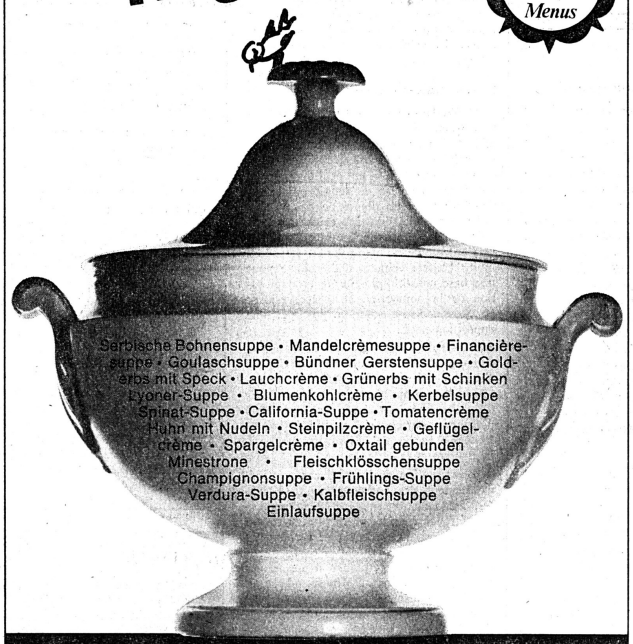


Spezialhaus für komplette Grossküchen-Einrichtungen.
8021 Zürich; Nüschelerstr. 44, Tel. 01 25 37 40 / 1000 Lausanne: 15, av. Denantou, Tél. 021 26 20 07.

CULINAS BSR

Eine **Hügli** *Suppe....*

Die Visitenkarte eines Menus



Serbische Bohnensuppe • Mandelcrèmesuppe • Financière-suppe • Goulaschsuppe • Bündner Gerstensuppe • Golderbs mit Speck • Lauchcrème • Grünerbs mit Schinken Lyoner-Suppe • Blumenkohlcrème • Kerbelsuppe Spinat-Suppe • California-Suppe • Tomatencrème Huhn mit Nudeln • Steinpilzcrème • Geflügelcrème • Spargelcrème • Oxtail gebunden Minestrone • Fleischklösschensuppe Champignonsuppe • Frühlings-Suppe Verdura-Suppe • Kalbfleischsuppe Einlaufsuppe

Hügli **Hügli Nährmittel AG**
9320 Arbon Telefon 071-46 39 11

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.

Swissair: Schwieriges Jahr

Die Swissair hat 1973 ohne Zweifel ein schwieriges Jahr mit Elan beendet. Schon die Tatsache, dass einem Mehrangebot von 11 % Tonnenkilometern 18 % mehr ausgelastete Tonnenkilometer gegenüberstehen, deutet darauf hin, dass ein beträchtlicher Mehrverkehr abgewickelt worden ist.

Reingewinn unverändert

Weniger günstig ist leider das finanzielle Ergebnis, wo die Gesamterträge wohl um 8 % auf 1609 (1493) Mio Fr. zugenommen haben, wo aber nach Gesamtkosten von 1427 (1287) Mio Fr. oder plus 11 % ein Bruttoergebnis verblieb, das mit 182,2 (206) Mio Fr. um 11,6 % niedriger ausgefallen ist als im Vorjahr. Weil die Abschreibungen mit 142 (165) Mio Fr. fühlbar niedriger dotiert worden sind als 1972 – die Kürzung erfolgte bei den ausserordentlichen Abschreibungen mit 12 (50) Mio Fr., wogegen die normalen Abschreibungen als Folge der neuen DC-10-Flotte auf 130 (115) Mio Fr. verstärkt worden sind –, verblieb ein praktisch unveränderter Reingewinn von 40,2 (41,0) Mio Fr. Je Aktie sollen die Aktionäre erneut eine Dividende von 30 Fr. brutto erhalten.

Hohe währungsbedingte Ausfälle

Wie schon in den beiden Vorjahren wurde das Geschäftsjahr 1973 erneut durch die Währungswirren stark beeinflusst. Da die Swissair rund zwei Drittel ihrer Einnahmen im Ausland erzielt und diese hernach in die Swissair überweist, wurde sie nicht nur von der zweiten Dollarabwertung arg betroffen; das Floating einer ganzen Reihe von Währungen hatte praktisch die Wirkung einer Abwertung gegenüber dem Schweizer Franken. Insgesamt ergaben sich währungsbedingte Einnahmeausfälle von 110 Mio Fr., denen nur Kosteneinsparungen von 60 Mio Fr. gegenüberstanden, so dass allein von dieser Seite her eine Verschlechterung des Resultats um 50 Mio Fr. erfolgte. In dieser Summe sind die zusätzlichen Abschreibungen auf Vorräten und Anlagen im Ausland, die wegen der neuen Währungsrelationen vorgenommen werden mussten, noch nicht einmal inbegriffen.

Mehr Verkehr – grössere Verluste

Obwohl die Swissair auf dem Nordatlantik erstmals über 400 000 Passagiere transportierte und auf diesem Sektor einen Verkehrszuwachs von 21 % verzeichnete – im Durchschnitt der IATA-Linien betrug der Verkehrszuwachs lediglich 3 % –, vergrösserte sich wegen der an und für sich ungenügenden Tarife auf diesem Sektor sowie als Folge der Dollarabwertung der Flugbetriebsverlust in diesem Bereich von 27 auf 49 Mio Fr.! Dazu kommt nun 1974 noch die erhebliche Verteuerung der Dienstleistungen in der Schweiz selber, so dass sich nach Angaben der Swissair ein typisches Wintersport-Arrangement in der Schweiz unter Berücksichtigung aller Faktoren innert Jahresfrist um 70 % verteuert hat. Das führte denn dazu, dass im Januar und Februar 1974 insgesamt 4000 Amerikaner und Kanadier weniger als 1972 in der Schweiz zum Wintersport eingetroffen sind.

Ein neuer Asien-Express-Kurs

Dafür blühte das Geschäft im Fernen Osten, wo der Passagierverkehr um 35 % in die Höhe sprang. Der Boom in Japan und Hongkong, die Konsolidierung in Pakistan und Thailand kamen vor allem dem Gruppengeschäft zugute, das sich nach Europa verdoppelte. Mit der Einführung eines Asien-Express vom April an, der zwischen Tokio und Zürich nur noch in Bombay zwischenlandet, verspricht sich die Swissair einen neuen Schlager; die Nachfrage nach den neu mit der DC-10 betriebenen Kursen soll bereits jetzt sehr lebhaft sein. Auch mit Afrika entwickelte sich der Verkehr überdurchschnittlich; gute Resultate erbrachten der Nahe Osten und Europa, während der Verkehr mit Südamerika insgesamt stagnierte, d. h. eine geringe Verkehrszunahme ging komplett auf Rechnung Brasiliens.

Treibstoff-Unsicherheit

Das Jahr 1974 hat für die Swissair gut begonnen und die Prognosen sind durchwegs günstig; einziger unsicherer Punkt ist der Nordatlantik, wo man keine detaillierte Voraussage wagt. Die hohen Verkehrszunahmen von 19 % und 13 % im Januar und Februar dürfen aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass das finanzielle Ergebnis kaum besser ausgefallen ist. Denn inzwischen haben sich die Treibstoffkosten massiv erhöht: kostete im Jahresdurchschnitt 1973 der Liter Kerosen noch 13,6 Rp., so waren es im Januar bereits 23,1 Rp. und im Februar 29,5 Rp., wobei der Trend weiter steigend ist. Mit anderen Worten: die Swissair ist in dieser Lage auf einen beträchtlichen Mehrverkehr (Passagiere, Fracht und Post) angewiesen, wenn es gelingen soll, die beträchtlichen Zusatzkosten im Brennstoff-Bereich aufzufangen und letztlich wiederum ein finanzielles Resultat auszuweisen, das etwa im Rahmen des Ergebnisses von 1973 liegt.

Aus eigener Kraft

Eine wesentliche Voraussetzung dafür scheint auch die ausgezeichnete finanzielle Lage der Swissair zu sein, die sich im laufenden Jahr kaum vor die Aufgabe gestellt sieht, teures Fremdkapital zu beschaffen. Die vorsichtige und vorausschauende Finanzpolitik der Swissair, die zurzeit über flüssige Mittel von gegen 550 Mio Fr. verfügt, wird es ihr wesentlich erleichtern, das diesjährige Investitionsprogramm grösstenteils aus der eigenen Kasse (inkl. Selbstfinanzierung) zu bestreiten. wl.

Ideen, die Geld bringen, falls...

Zoologe auf Abruf

Je weiter wir uns von der Natur entfernen, um so mehr sehnen wir uns nach ihr. Bekannte Tatsache: die Tiersendungen im Fernsehen gehören zu den beliebtesten.

Und hier wäre ein Angebotspaket für Kurorte in der Nähe von Tierparks: Tierillustrierte, Tierbücher, Tierkarten, Tierwanderungen, Wildfütterungen (mit oder ohne Förster), jedoch mit einem Zoologen, der vor lauter Fragen kaum zum Antworten käme ..., so neugierig dürften Stadtbewohner sein.

Jedes Hotel hat heute einen Bildschirm. Man könnte Tierfilme (Stern-Stunden, Zoofilme usw.) auf Band speichern und abends den Gästen vorführen (dies wäre gleichzeitig der Anfang eines allgemeinen Veranstaltungsprogramms).

Selbst unbekannte Orte könnten dank kleinem Tierpark nationalen Ruhm ernten, Fremde und Touristen anziehen. Doch im Tierpark müsste etwas passieren, unter dem Motto: «Bei uns ist etwas los!».

Gaudi oder Ernst?

Das Hotel «alter Schule» mit viel «bitte» und «dankeschön» wäre einen Versuch wert. Die Klasse der Anspruchsvollen, die nur gezwungenermassen in der heutigen Zeit lebt, in Wahrheit aber stets an die gute alte Epoche denkt, ist grösser als man glaubt.

Man könnte das «Bitteschön» und «Dankeschön», das «Wie es Ihnen beliebt» usw. zur Hotel-Alltagssprache erklären und publik machen. Eventuell als Test, als Gaudi aufziehen, auch um das Wagnis dem Personal glaubhaft zu machen. So wäre es denkbar, dafür dienstbare Geister zu finden.

Eine «Fast-Danke-schön-Schule», wenn man so sagen kann, gibt es in Ungarn und teilweise auch in Oesterreich. Man sagt dort noch «Beliebt es Ihnen, eine Tasse Kaffee zu haben» bzw. «haben zu wollen».

Meine Bar –

oder «mini Bar»... in jedem Hotelzimmer. Geschrieben Minibar. Sie tut ihre Dienste in aufgeschlossenen Hotels, womit vierfache Getränkeumsätze im Zimmer realisiert werden, ohne Verminderung der Bar- oder Restaurantsverkäufe.

Dann Mini-Bars für Konferenzräume: Das lästige Rufen nach Bedienung entfällt; stets sind Getränke nach Wahl in jeder Menge vorhanden.

Man steht vom Konferenztisch auf (nicht, um einen Gang aufs WC zu machen –, nein, um den Durst zu stillen, oder um auf andere Gedanken zu kommen). Der durstige und hungrige Konferenzteilnehmer ist bekanntlich inaktiv. Man müsste auch Brötchen haben. – Kein Luxus: Minibars gehören in Seminar- und Konferenzlokale.

Mit Rabatt ins Bett

kann vieles bedeuten. Wir denken ernsthaft an Zimmer für ein paar Stunden, etwas, das in Italien schon seit langem existiert.

Man bummelt in der Stadt, macht Einkäufe – dies für Frauen – oder ist nach Besprechungen müde. Hier handelt es sich um Geschäftsleute. Nirgends kann man sich erholen, dabei stehen in Städten oft Hunderte von Zimmern leer.

Seltsam, aber wahr: Weit verbreitet sind Fitness, Schwimmen, Baden, Turnen usw. Das Angebot ist gross für körperliche Leistungen... doch sich nur hinlegen, das scheint zu fehlen.

Warum keine Tages-Erholzentren? Hotels, die einen Teil ihrer Zimmer stundenweise vermieten? Falls ein Hotelier ein schlechtes Gewissen haben sollte: er möge getrost neben das Bett ein Fahrrad oder ein Paar Hanteln stellen.

Schlemmen ist teuer

So die Meinung aller. Im Wort Schlemmen ist die Sünde mitverpackt, und das kostet Geld. Preiswert schlemmen, das wäre ein Angebot. Gibt es das?

Die Air France hat soeben eine erweiterte Neuauflage ihrer Broschüre «Preisgünstige Restaurants in Paris» herausgebracht und zeigt Auszüge aus Speisekarten von 61 Lokalen mit Preisen. Zwischen 9 und 20 Francs für ein Menü, inkl. Getränke und Bedienung. Das ist eine Positivwerbung.

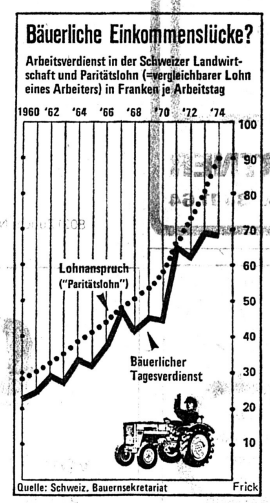
Auch eine Negativ-Publizität ist denkbar. Gault-Millau, die Pariser Gastronomen, betreiben sie seit drei Jahren. Das schlechteste Restaurant, der miserabelste Kaffee, die mieseste Bedienung..., das würde auch ziehen. Wen reizt es nicht, diese Schlamperei kennenzulernen?

Die Kinderkreuzfahrt

Die Welt strotzt vor Spielnarren. Einige könnten ohne ihre tägliche Jass-, Halma-, Mühle- oder Schachpartie kaum schlafen. Es gilt den Spieltrieb zu kommerzialisieren. Zum Beispiel Kreuzfahrten für Spielnarren, grosse Kinder, wozu Spielhersteller freudig ihre Hand bieten würden.

Neue Absatzkanäle für sie und ein Novum für Hotels wären Etablissements mit vielen Spielmöglichkeiten, z. B. 101 Spielen, Spielwettbewerben. Man würde Hotel Linde gegen Hotel Adler antreten lassen..., und hätte damit Publizität.

Doch nicht nur das: Leute, die ihre Freizeit noch nicht so recht bewältigen, würden das Spielen im Hotel lernen. AH



Vertiefte Einkommenslücke

Als Unternehmer ist der Bauer in einer beneidenswerten Lage: Er hat gesetzlichen Anspruch darauf, dass er seine Produkte zu kostendeckenden Preisen verkaufen kann. Doch findet diese Staatsgarantie eine Grenze: Es ist dabei Rücksicht auf die übrige Bevölkerung zu nehmen.

Um überhaupt bestimmen zu können, wieviel der Landwirt bei einem kostendeckenden Preis verdienen darf oder soll, pflegt der Bauernverband den bäuerlichen Verdienst mit demjenigen eines Arbeiters zu vergleichen. Seit den fünfziger Jahren wird der sogenannte Paritätslohn berechnet, das ist der Lohn eines Arbeiters in ländlichen und kleinstädtischen Orten. Zu diesem Lohn kommen Zuschläge für Ferien, Samstag- und Sonntagsarbeit, und für die unternehmerische Leistung des Bauern, sodann wird ein Abzug gemacht für die billigere Selbstversorgung und Wohnung der Landwirte.

So erhält man den «Lohnanspruch», mit dem der tatsächliche Verdienst in der Landwirtschaft verglichen wird. In der Bildstatistik sind diese beiden Werte eingetragen (als Durchschnitt aus Berg- und Talbetrieben). Für 1973 und 1974 handelt es sich um Schätzungen, deren Resultat die Bauernschaft aufgeschreckt hat, deuten sie doch auf eine vertiefte Einkommenslücke.

Schweizer Reiseveranstalter (IV)

Im Beitrag über den Schweizerischen Studentenreisedienst SSR (HOTEL-REVUE Nr. 11) wurde bei der Angabe des Jahresumsatzes etwas hoch gegriffen. Dieser belief sich statt auf 26 Milliarden Franken auf die gleiche Anzahl Millionen. Wir bitten um Entschuldigung. red.

Firmennachrichten

Käseexporthandel gründet Casex AG

35 Firmen des privaten schweizerischen Käseexporthadels haben kürzlich in Bern die Firma Casex AG gegründet. Die Gesellschaft hat ein Startkapital von 0,55 Millionen Franken und bezweckt den Erwerb von Unternehmen jeder Art, namentlich solcher des Käsegrosshandels. Auf die 35 der Gesellschaft angeschlossenen Firmen entfallen 61 % des Umsatzes der Unionskäsesorten.

Durch Aufkauf und Zusammenlegung soll, laut Mitteilung der Casex, die von der Bundesverwaltung geforderte und sich bereits stark in Gang befindende Strukturbereinigung zusätzlich gefördert werden.

Holiday Inns Inc.: Rekordeinnahmen

Holiday Inns Inc. meldet für das Geschäftsjahr 1973 Brutto-Einnahmen von 885,7 Mio Dollar, was einer 14prozentigen Zunahme gegenüber dem Vorjahr entspricht. Der Betriebsgewinn pro Aktie wird mit 1.50 Dollar angegeben, gegenüber 1.37 Dollar im vorhergehenden Jahr. Die Hotel- und Restaurations-Abteilung konnte ihre Einnahmen 1973 um 11 % vergrössern. Die Gewinne dieser Abteilung wurden jedoch durch das forcierte Entwicklungsprogramm in Europa und die Preisrestriktionen in Verbindung mit der Erhöhung der Lebensmittelpreise beträchtlich reduziert.

Die Abteilung betrieb Ende Jahr 305 Holiday Inns mit 57 940 Zimmern in den Vereinigten Staaten und weiteren 15 Ländern. Die firmaeigenen und lizenzierten Holiday Inns stellen zusammen die grösste Hotel- und Restaurationskette der Welt dar. Ende 1973 waren total 1591 Holiday Inns mit 246 913 Zimmern in 37 Ländern in Betrieb.

Merkur: Gleiche Dividende

Der Gesamt-Brutto-Umsatz der verschiedenen Geschäftsbereiche der Merkur AG (Count down Superdiskonter, Merkur-Spezialgeschäfte, eigene Gaststätten und Grossabnehmer) betrug 1973 149 Millionen Franken. Nach Abzug der Rabatte und der Warenumsatzsteuer ergibt sich ein Netto-Umsatz von 144,5 Mio Fr. gegenüber 129,6 Mio im Vorjahr. Die Zunahme beläuft sich somit auf 14,8 Mio Fr. oder 11,5 %. Der Unternehmens-Cashflow beläuft sich auf 4,06 Mio Fr. oder 2,8 % des Netto-Umsatzes inklusive eines ausserordentlichen Buchgewinns von 735 000 Fr. (Vorjahr 3 324 000 Fr. ohne Buchgewinn).

Unter Berücksichtigung erhöhter betriebswirtschaftlicher Abschreibungen von 3,27 Mio Fr. beträgt der ausgewiesene Reingewinn für 1973 ohne Saldovortrag 788 000 Fr. gegenüber 625 000 Fr. im Vorjahr. Inklusive Gewinnvortrag von 38 000 Fr. ergibt sich ein verfügbarer Reingewinn von 826 000 Fr. (Vorjahr 661 000 Fr.). Der Generalversammlung wird die Ausrichtung einer unveränderten Dividende von 20 Fr. pro Aktie auf dem erhöhten Aktienkapital vorgeschlagen.

Nach dem ersten «Tartine»-Restaurant in Baden ist die Eröffnung weiterer solcher Betriebe in Schlieren und Bern-Bümpliz geplant.

Porzellan Langenthal: Umsatzstoss

Die Porzellanfabrik Langenthal hat im vergangenen Jahr ihren Gesamtumsatz um 13 % (im Vorjahr 2 %) auf 13 Mio Fr. steigern können. Trotz stark gestiegenen Personalkosten stieg der Reingewinn von 679 600 auf 732 830 Fr. Der Generalversammlung wird die Ausrichtung einer unveränderten Dividende von 9 % vorgeschlagen.

Nestlé und L'Oréal

Der Nahrungsmittelkonzern Nestlé Alimentana AG, Vevey, beabsichtigt, sich am Kapital der französischen Pharmazeutik-Unternehmensgruppe L'Oréal zu beteiligen. Die Vereinbarung, die noch die Zustimmung der zuständigen französischen Regierungsstellen erhalten muss, sieht keine Verschmelzung vor.

Horizon Holidays: Liquidation

Die englische Reisegesellschaft Horizon Holidays soll nach dem Willen einer Gläubigerversammlung freiwillig liquidiert werden. Im Gegensatz zu einer Zwangsliquidation soll dieses Vorgehen die Gläubiger offenbar besserstellen. Den gesamten Schulden der Unternehmung von rund 4,5 Mio Pfund Sterling stehen lediglich Aktiven im Ausmass von 1,2 Mio gegenüber.

Der Goodwill der Firma Horizon Holidays war bekanntlich zusammen mit einer Tochtergesellschaft zufolge Schwierigkeiten unter etwas undurchsichtigen Umständen an die Court Line veräussert worden, was die geschädigten Hoteliers in Spanien und anderwärts zu Protesten veranlasste. Nach der Zusicherung der Court Line, geschädigte Betriebe in Spanien vermehrt zu berücksichtigen, sollen Horizon- und Court-Line-Reisende wieder in Spanien willkommen sein.

Wochen-Digest hotel revue

Ueberfremdungsinitiative

Der Nationalrat empfahl mit 134 gegen 3 Stimmen die Ueberfremdungsinitiative der Nationalen Aktion zur Verwerfung durch Volk und Stände. Mit 94 gegen 74 Stimmen entschied sich der Rat gegen einen Gegenvorschlag auf Verfassungsebene. Das Volksbegehren kommt noch im Juni vor den Ständerat, so dass die Abstimmung im Dezember 1974 zu erwarten ist. Bundesrat Furgler legte vor dem Rat dar, dass ein Gegenvorschlag die Abstimmung bis ins Jahr 1976 hinausschieben müsste, was höchst unerwünscht wäre.

Am 12. Februar hat die Schweizerische Republikanische Bewegung ihr eigenes Volksbegehren gegen die Ueberfremdung mit 59 000 Stimmen eingereicht. Wenn dieses 1976 vor das Parlament kommt, wird die Frage eines Gegenvorschlags wieder aktuell werden.

Bundesrat Furgler erklärte während der Ratsdebatte, die Landesregierung werde die Revision des Bundesgesetzes über den Aufenthalt und die Niederlassung von Ausländern energisch vorantreiben. Es sei vorgesehen, die für Bewilligungen zuständigen Behörden auf die Erhaltung der Eigenart der Schweiz sowie die Abwehr der Ueberfremdung zu verpflichten. Mehr am Rande deutete Bundesrat Furgler ferner an, bei diesem Anlass würden auch das Saisonnier- und das Grenzgängerstatut neu geregelt.

Die Emissionskontrolle streicht Kredite

Der Emissionskalender für das zweite Vierteljahr wurde um rund einen Viertel gekürzt. Er sieht eine Nettobeanspruchung des Kapitalmarktes von einer Milliarde Franken vor. Zahlreiche öffentliche Anleihen wurden energisch zusammengestrichen, so dass verschiedene Gemeinwesen in Zahlungsschwierigkeiten kommen dürften. Erstklassige Obligationenschuldner müssen jetzt 7 % Zins gewähren.

Wechsel bei der Nationalbank

Als Nachfolger von Botschafter Dr. Stopper wurde der bisherige Generaldirektor Dr. Fritz Leutwiler zum neuen Nationalbankpräsidenten ernannt. Seinen Posten als Generaldirektor wird Preisüberwacher Dr. Leo Schürmann übernehmen, der seinen Rücktritt aus dem Nationalrat erklärt hat.

Benzinpreiserhöhung

Die Preisüberwachung hat neue Höchstpreise von 97 Rappen je Liter Super- und 93 Rappen je Liter Normalbenzin festgesetzt, die auf unbestimmte Zeit – angeblich bis zum Abschluss der Sommersaison 1974 – in Kraft bleiben, aber möglicherweise durch die Entwicklung am Markt nach unten korrigiert werden. Die Erhöhung fiel so kräftig aus, um den freien Gesellschaften das Ueberleben zu ermöglichen.

Zunehmender Leerwohnungsbestand

Nach der Statistik des BIGA hat sich der Leerwohnungsbestand der Schweiz in einem Jahr verdoppelt. Er erreicht jetzt 11 000 Einheiten, meist ausserhalb der Zentren der städtischen Agglomerationen. Mit 0,62 % leeren Wohnungen ist allerdings der Wohnungsmarkt noch nicht «normalisiert», dazu wäre eine Leerquote von 1 % nötig. R. S.

Chic-Hotels – neue Hotel-Interessengemeinschaft

Unter der Bezeichnung «Chic-Hotels» hat sich eine neue Interessengemeinschaft von Hotelunternehmen gebildet. Präsident ist A. W. Mörgeli, Direktor des wiedereröffneten Hotels Ascot in Zürich.

Der neuen Interessengemeinschaft sind bisher 14 Häuser angeschlossen:

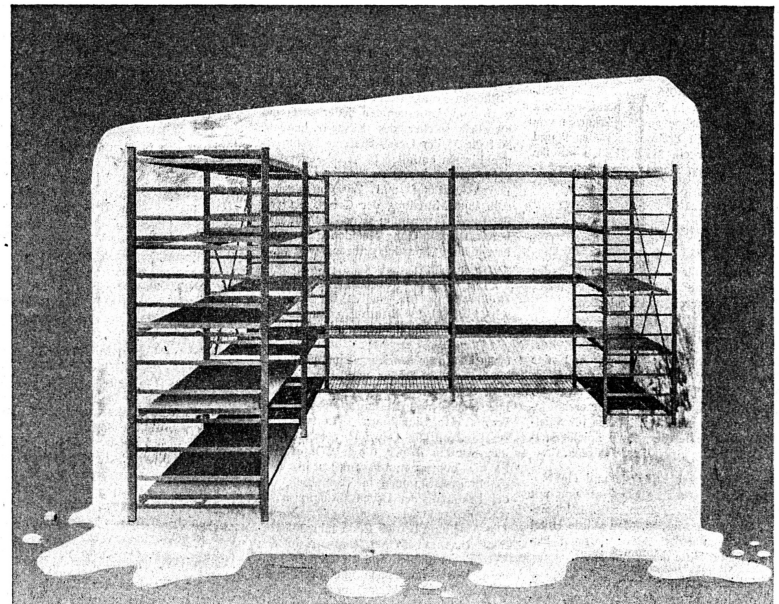
Die Hotels Alpha Belalp, Crans-Montana; Ascot, Zürich; Grand Hotel Beau Rivage, Interlaken; Europe, Davos; Metropole, Bern; National, Montreux; de la Paix, Lausanne; Amat, Genf; Duc de Rohan, Chur und Admiral, Basel.

Die Mitgliedschaft soll auf 18 Hotels begrenzt werden. Die «Chic-Hotels» engagieren gemeinsam einen Salesmanager und streben einen gemeinsamen Einkauf und einen regen Gedanken- und Erfahrungsaustausch untereinander an. sda

Mehr Frauen

Die Personalbewegung in der schweizerischen Wirtschaft war im Jahre 1973 durch eine Zunahme der Frauenbeschäftigung und einen Rückgang der männlichen Arbeitskräfte gekennzeichnet. Die amtliche Statistik der Gesamtbeschäftigung weist für die beschäftigten Frauen im Vergleich zu 1972 einen Zuwachs von 1,2%, für die Männer jedoch einen um 0,4% niedrigeren Bestand aus.

Seit 1966, dem neuen Basisjahr der Beschäftigungsstatistik, stieg die Zahl der männlichen Beschäftigten um 2,6%, diejenige der beschäftigten Frauen aber um 6,7%, also rund zweieinhalbmal so stark.



Hupfer-Kühlraum-Regalen fehlt etwas.

Ein vergleichbares Regal.

Und zwar in punkto Qualität, Vielseitigkeit, Montageleichtigkeit und Preis. Drei Ausführungen stehen zur Verfügung: *Chromnickelstahl 18/8, nylonummantelt «Rilsan weiss» und neu Aluminium matt eloxiert.* Hupfer-Regale für unverpackte Lebensmittel in Kühl- und Tiefkühlräumen sind abwaschbar, kratzfest, physiologisch einwandfrei, temperaturbeständig, korrosionsfest und geruchlos.

HUPFER REGALE

Lassen Sie sich von unseren Beratern orientieren. Verlangen Sie einen Kostenvoranschlag. Und dann: Vergleichen Sie!

Hupfer-Regale Zürich
Badenerstrasse 330/334, 8040 Zürich
Telefon 01/44 66 25

agor*

Besuchen Sie uns an der FBK 74, Stand 66 und an der MUBA 74, Halle 24, Stand 352.

Frucht-glace Graziella

das Feinglacepulver aus natürlichen Früchten. In 8 Aromen erhältlich. Einfachste Herstellung – grosszügige Verkaufsunterstützung. Das Glacegeschäft, richtig aufgezogen, wird lukrativer! Wir kennen den Weg; rufen Sie uns bitte an.

HOCHDORF

Schweiz. Milch-Gesellschaft AG,
6280 Hochdorf, Telefon 041/881313

Grand Marnier

Technische Beratung und neue Ideen durch **Monsieur Pouget** der **Firma Marnier-Lapostolle in Paris** während der ganzen Dauer der **FBK am Stand 41 B.**

GRAF
Schlagrahmautomat

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

Verkaufsausstellung:
Bern, Papiermühlestrasse 2

Achtung: Während der FBK-Messe in Bern Occasions-Ausstellung im Geschäft an der Papiermühlestrasse 2 in Bern, Telefon (031) 42 64 01.

FBK Bern
Stand Nr. 14

R. Wieland
Bäckereimaschinen, 3515 Oberdiessbach, Telefon (031) 92 59 57

Kaspar Glace Vollmix

fixfertig
*** nur mit Wasser anmachen**

13 Sorten:		
Vanille	Pistache	Orange
Mokka	Himbeer	Ananas
Schokolade	Erdbeer	Mandarine
Haselnuss	Citron	Cassis
		ohne Aroma

Lieferung in Beuteln à 500 g für 1 Liter Wasser. Kartons à 8 Beutel.

für Ihre selbstgemachten Spezialitäten

Kaspar-Glace-Pulver
fix-fertig

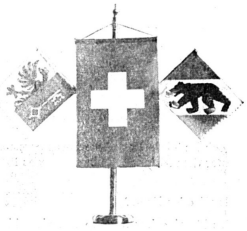
*** Mit Past-Milch**
oder mit Rahm/Wasser auflösen

11 Sorten:		
Vanille	Haselnuss	Citron
Mokka	Banane	Orange
Caramel	Himbeer	ohne Aroma
Schokolade	Erdbeer	

Lieferung in 13 Beuteln à 350 g für 1 Liter Flüssigkeit. Kartons à 13 Beutel.

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

Die dauernd schöne
Tischdekoration



Fahnen aller Staaten + Kantone
Ständer verchromt. Ia-Qualität
Preis: Fr. 12.– bis 28.–
Standardmodell, 25 cm, wie Bild, Fr. 18.–
Versand per N.N.
Bei Nichtgefallen Geld zurück

A. Brunner, Hertensteinstrasse 2, 8052 Zürich
Telefon (01) 50 27 47

Selbstbaugestelle
Werkstatt – Hobby – Garage – Keller – Haushalt – Prospekt u. Preisliste verlangen
emag norm 8213 Neunkirch
Schaffhauserstrasse 72

10. FBK

Fachmesse für Bäckerei- und Konditoreibedarf

24. bis 28. März 1974, Ausstellungshalle Bern.
Oeffnungszeiten täglich 9.00 bis 18.00 Uhr

Blick in die Zukunft

Die Fachmesse für Bäckerei- und Konditoreibedarf wird zukünftig in der Ausstellungshalle Bern durchgeführt.
Bern bietet zentrale Vorteile:
Die grosse Ausstellungshalle auf der Berner Allmend verfügt über genügend Ausstellungsfläche. 170 Firmen aus dem In- und Ausland zeigen unter einem Dach, wie dynamisch sich die Betriebe des Bäcker-Konditorengewerbes zu hoch technisierten und mechanisierten Unternehmen entwickeln.
Schon beim Eintritt spüren die Besucher den eingetretenen Wandel durch das übersichtlich angeordnete Angebot der Zukunft: Sie überblicken den Markt der Maschinen, Geräte, Oefen und technischen Hilfsmitteln, die Halbfertigfabrikate und Fertigprodukte, dann aber auch die neuen Leistungen auf dem Kühlmöbelsektor sowie die weiter entwickelten Ideen beim Laden- und Einrichtungsbau; dazu kommt das grosse moderne Sortiment an Dekor- und Verpackungsmaterial, und all das in neu konzipierten Ausstellungsständen.
Auch diese zehnte FBK ist keine Publikumsmesse! Wie angenehm ist für den Fachmann dadurch das Prüfen und Orientieren!

10e FBK

Foire spécialisée en matériel de boulangerie et pâtisserie

Du 24 au 28 mars 1974,
Halle des expositions, Berne,
ouverte chaque jour de 9 à 18 heures

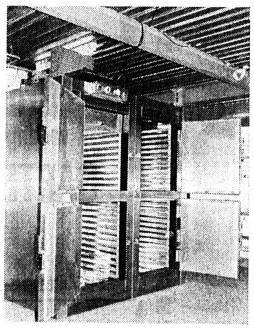
Regard vers l'avenir

Foire spécialisée en matériel de boulangerie et pâtisserie. Du 24 au 28 mars 1974, Halle des expositions, Berne,
Berne présente des avantages capitaux:
La grande Halle des expositions de l'Allmend offre aux exposants une superficie suffisante.
170 maisons de Suisse et de l'étranger montrent, sous le même toit, avec quel dynamisme les entreprises de la boulangerie-pâtisserie se développent grâce à une technique et à une méchanisation très progressistes.
Dès l'entrée, les visiteurs peuvent se faire une idée de la transformation qui est intervenue, en appréciant la vue d'ensemble que leur offre la nouvelle ordonnance de la FBK, l'offre de l'avenir, le marché des machines, des instruments, des fours et des moyens techniques auxiliaires, les produits semi-ouvrés et les produits terminés, mais aussi les progrès réalisés dans le secteur des réfrigérateurs, les nouvelles idées mises au point dans la construction de magasins et d'installations et le vaste assortiment moderne d'articles de décoration et d'emballage, tout cela dans des stands d'exposition d'une conception nouvelle.
Pas plus que les précédentes, cette dixième FBK n'est destinée au public. Quel agrément pour le professionnel de pouvoir examiner et s'informer tout à son aise!

Schaller AG, Bern, zeigt an ihrem Stand neue Bäckerfroster im Betrieb.

Die Firma Schaller AG, Bern, hat neue Bäckerfroster in ihr Verkaufsprogramm aufgenommen, die an der FBK im Betrieb zu sehen sind. Die im Baukastensystem leicht montier-, aber auch demontierbaren Frosterschränke kennen keine Einbringprobleme und lassen sich veränderten Betriebsverhältnissen jederzeit leicht anpassen. Die Einheiten mit zwei übereinander liegenden Türen können zu ganzen Froster-Batterien zusammengebaut werden. Der Schrank besteht aus Chromnickelstahl und ist mit einer 10 cm starken Polyurethan-Isolierung gegen Kälteverluste geschützt. Durch einfaches Zuschalten eines Luftkanals kann das mittels Zeitschaltuhr überwachte Frosterabteil bis auf – 35° C abgesenkt werden. Nach erfolgtem Frosten lässt sich dann im ganzen Schrank eine Lagertemperatur von – 20 °C einhalten.

Die Firma Schaller erstellt aber auch moderne Hochleistungs-Schockfrostanlagen zum Einfrieren von ofenheissem Gebäck, individuell auf den Betrieb abgestimmt.



Ferner sind am Stand die neuen, vorfabrizierten Kühl- und Tiefkühlräume Normoflex Compact ausgestellt, die sich durch kleinen Platzbedarf und wirtschaftlichen Betrieb auszeichnen, im übrigen aber alle Vorteile der Normoflex–Standard-Zelle aufweisen und damit dieses Programm sinnvoll ergänzen.

Weitere Kühl- und Tiefkühlmöbel, ohne die der fortschrittliche Bäcker und Konditor kaum mehr auskommen kann, vervollständigen das Ausstellungsprogramm.

Hupfer-Regale, Badenerstrasse 330/334, 8040 Zürich
FBK, Stand 66 (Zwischengeschoss)

Insbesondere im Detailhandel wird die Frage der Rationalisierung immer mehr zu einer Frage der Lagerhaltung. Einerseits vergrössert sich das Sortiment stetig, anderseits wird aber der effektive Lagerraum immer kostspieliger, gerade wenn man mit Kühl- und Tiefkühlräumen wie heute im Bäcker- und Konditoreigewerbe arbeiten muss.

Hupfer hat sich speziell diesem Problem gewidmet und auf das neue Jahr den Kühlraum-Sektor erweitert. Neu zum Chromnickelstahl-System 1.4.8. und nylonummantelten «Rilsan weiss» kam die Ausführung Aluminium matt eloxiert. Hupfer-Kühlraum-Anbauregale sind in jeder der drei Ausführungen physiologisch einwandfrei, stoss- und kratzfest und natürlich korrosionsbeständig. Sie garantieren zudem leichteste Sauberhaltung, höchste Kälte- und Wärmebeständigkeit und hervorragende chemische Resistenz. Genau richtig für unverpackte und verpackte Lebensmittel in Kühl- und Tiefkühlräumen.
Neben dem Kühlraum-Programm findet der Interessent eine ganze Reihe weiterer Hupfer-Systeme – abgestimmt auf den jeweiligen Verwendungszweck. So ein Economal-System, kunststoffbeschichtet, das sich für verpackte Lebensmittel eignet. Ein preisgünstiges Industrie-Programm, dessen Regalständer und Auflagen verzinkt oder kunststoffbeschichtet sind.

Alle Hupfer-Regale aber zeichnen sich durch besonders leichte Montierbarkeit – einfaches Zusammenstecken der Leitern und Auflagen sowie das Anbringen von Diagonalverstrebungen in jedem zweiten oder dritten Abteil genügen –, einwandfreie Standfestigkeit, Anpassungsfähigkeit an jede Raumform und hohe Qualitätsnormen aus. Das Hupfer-Programm ist ein durchdachtes Regal-System, das bei minimalen Raumanforderungen optimale Ablage- und Staumöglichkeiten bietet.

Hans Kaspar AG., 8045 Zürich (Stand 20)

Unsere Firma, im Stand 20 anwesend, hat sich das Ziel gesetzt, im Laufe der Jahre mit ihren zeitgemässen Produkten einen Namen zu schaffen. Das Sortiment ist heute so gross, dass Kaspar-Erzeugnisse bestimmt jedem Betrieb von Nutzen sein können. Langjährige Erfahrung und aufmerksame Beobachtung des Marktes erlauben uns, immer wieder neue, den Bedürfnissen der Kundschaft angepasste Halbfabrikate und Hilfsstoffe auf den Markt zu bringen.

Auf besonderes Interesse wird sicher «Ka-Fix» stossen, das wir im Januar (Kaspar-Kurier Nr. 267) der Kundschaft als neue Linie für zeitgemässe Gaumenfreuden erstmals vorstellten und das in Fachkreisen bereits starken Anklang gefunden hat. «Ka-Fix» ist preisgünstig in der Anschaffung und kostensparend in seiner Verwendung. Füllungen aus «Ka-Fix» hergestellt sind wunderbar zart, kalorienarm und äusserst einfach herzustellen. Versucherli in unserem Stand werden Sie von der Vortrefflichkeit und der vielseitigen Verwendbarkeit von «Ka-Fix» überzeugen. Unsere Fachleute werden Sie gerne beraten und Sie mit diesem Produkt näher bekannt machen.

Bei einer kleinen Erfrischung im Kaspar-Stand lässt sich, im vertrauten Kreise von Berufskollegen, ungezwungen über fachliche Probleme diskutieren. Unsere Spezialisten stehen Ihnen gerne zur Verfügung und orientieren Sie über das vielseitige Angebot der Firma Kaspar.

Lanz-Ingold AG, Stand 72 FBK

Als eine der grössten Brennereien der Schweiz mit bedeutender Liqueurfabrikation hat das altbekannte Unternehmen Lanz-Ingold AG in den letzten Jahren eine erfolgreiche Aktivität entfaltet. Einem kompromisslosen Qualitätsprinzip verdankt die Firma den Fortschritt zu einem leistungsfähigen Lieferanten der Verarbeitungsbetriebe. Nicht allein die Präsentation des umfangreichen Spirituosensortiments, sondern auch eine fachliche Beratung mit Gratis-Degustation wird dem interessierten Besucher geboten.

Destillate aus der eigenen grossen Brennerei bilden das Hauptsortiment. Produkte wie Enzian, Kirsch, Kräuter, Marc, Pflümliwasser, Wacholder, Williams und Zwetschgenwasser sollen unter dem Herstellernamen Lanz-Ingold Markenbedeutung erlangen.
Ein umfassendes Sortiment von Importspirituosen ergänzt das Angebot. Weinbrand, Cognac, Gin, Kartoffelbranntwein, Rum und Whisky werden mit verschiedenen eigenen, geschützten Markenbezeichnungen in den Handel gebracht.
Eindrucksvoll sind die ausgestellten 24 Liqueursorten, von denen jede gewünschte Gradstärke für die Verarbeitungsbetriebe auch ohne Zucker hergestellt wird.
Lanz-Ingold verdient als Partner der Verarbeitungsbetriebe in jeder Beziehung das Vertrauen als spezialisiertes Fachunternehmen.

Die SMG Hochdorf an der 10. Bäckerei- und Konditoreifachmesse in Bern!

Lieber Kunde,
Die Vorbereitungen für den SMG-Hochdorf-Stand an der nächsten Fachmesse laufen auf Hochtouren. Unsere Fachleute freuen sich bereits jetzt, Sie an unserem neuen Stand in der Haupthalle der Fachmesse begrüssen zu dürfen.
Unser Stand befindet sich in der Haupthalle in der Nähe des Eingangs. Sollten Sie ihn nicht auf Anhieb entdecken, so folgen Sie doch ganz einfach dem Duft der feinen ofenfrischen Chäschüechli (natürlich mit Hochdorfer Kuchenguss), die wir für Sie bereithalten. Lassen Sie sich über die Neuigkeiten aus Hochdorf einmal bei einem Glas Weisswein und einem Chäschüechli orientieren.

La CLS Hochdorf à la 10e Foire professionnelle de boulangerie-pâtisserie à Berne!

Cher client,
Les préparatifs pour le stand de la CLS Hochdorf à la prochaine exposition professionnelle sont en cours. Nos spécialistes se réjouissent déjà maintenant de vous souhaiter la bienvenue à notre nouveau stand dans la halle principale de la Foire.
Notre stand se trouve près de l'entrée de la halle principale. Si vous ne deviez pas le trouver du premier coup, suivez tout simplement la délicieuse odeur des ramequins tout frais (fabriqués naturellement avec la sauce à gâteau de Hochdorf) que nous préparons pour vous. Orientez-vous une fois sur les nouveautés de Hochdorf en prenant un verre de blanc avec un bon ramequin.

Grand Marnier, Stand 41 B, FBK

Der Importeur von Grand Marnier in der Schweiz teilt uns mit, dass er für die diesjährige Ausstellung in Bern einen Spezialisten aus dem Mutterhause Marnier-Lapostolle verpflichten konnte.
Herr Pouget, ein mehrfach international ausgezeichneter Konditor-Confiseur, freut sich, mit Ihnen ins Gespräch zu kommen, um Ihre Probleme zu diskutieren und mit Ihnen Ihre Spezialitäten au Grand Marnier zu degustieren.

Firma Wieland, Oberdiessbach, Stand 14

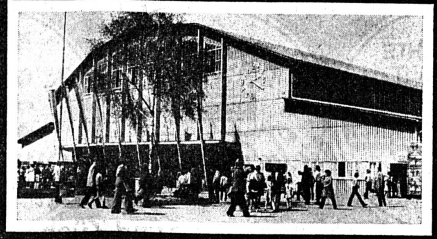
Die Firma Wieland, Oberdiessbach und Bern, zeigt auf der Ausstellung am Stand 14 die bereits gut bekannten BOKU-Spiralknetmaschinen. Diese neuartige Art der Teigbereitung hat sich schnell durchgesetzt und erklärt den Verkaufserfolg der Maschine. Beachtenswert ist die grosse Auswahl an Modellen.

Der Graf-Schlagrahmautomat wird in Betrieb gezeigt. Ebenfalls ein Apparat, der sich bereits einen guten Namen gemacht hat.

Am selben Stand finden Sie: BOKU-Rührmaschinen, Stephan-Universalmaschinen, Rondo-Ausroll- und -Langwirker, Gipfelroller, Teigteilmaschinen, Aufschleifmaschinen, Arbeitstische, Waagen, Gefrier- und Kühlschränke und andere Artikel für Bäckerei, Konditorei und Gastgewerbe.

10. FBK
Fachmesse für Bäckerei- und Konditoreibedarf
24. bis 28. März 1974
Ausstellungshalle Bern
Öffnungszeiten: täglich 9 bis 18 Uhr
Schweizerischer Bäcker-Konditorenmeister-Verband

Treffpunkt der Fachleute in Bern



Die Zehnte ist um einen Drittel grösser und notwendiger denn je.
170 namhafte Firmen aus dem In- und Ausland zeigen in neu gestalteten Ständen das Angebot der Zukunft: noch leistungsfähigere Öfen, Maschinen, Geräte, technische Hilfsmittel, Halbfabrikate und Fertigprodukte, neue Leistungen auf dem Kühlsektor, moderne Ideen beim Ladenbau. Dazu das grosse Sortiment an Dekor- und Verpackungsartikeln usw.
Hier kann man, zusammen mit Berufskollegen und Lieferanten, Meinungen und Erfahrungen austauschen, prüfen, degustieren, Konkurrenzprodukte vergleichen und entscheiden.
Darum bleibt die FBK an ihrem neuen Standort im zentral gelegenen Bern der wichtige jährliche Treffpunkt der Fachleute.
Kommen Sie nicht allein und nehmen Sie sich genug Zeit, dann lohnt sich der Besuch doppelt!

Veranstalter: G+M. Pfau Fachmessen 8006 Zürich

Das dürfen Sie nicht verpassen! Sie erhalten zu absoluten Tiefstpreisen

Polstermöbel
Tische
Stühle
Drehsessel
Bürostühle

zum Teil in einmaliger Luxus-Ausführung.

Es handelt sich dabei um Modelle, die wir in unserem Programm nicht mehr weiterführen. Besonders geeignet für Empfangs- und Büroräume in Hotels, Pensionen usw.

Da bei den extrem günstigen Preisen mit einem raschen Verkauf zu rechnen ist, dürfte es sich lohnen, gleich jetzt mit uns Kontakt aufzunehmen.

Telefonieren Sie für detaillierte Angaben und Preise oder den unverbindlichen Besuch unserer Ausstellung.

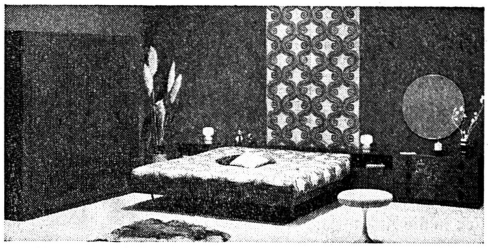
Telefon (01) 88 68 22 (intern 23/68 oder 77)

RWD

Reppisch Werke AG
8953 Dietikon-Zürich

Möbel-Center Ferrari

die beste Adresse für Hotelmöblierung



Ein echter Schlager von Möbel-Ferrari

Jede Kombinationsmöglichkeit vom Einer- zum Doppelzimmer, unschlagbar im Preis, beste Schweizer Qualität, 10 Jahre Garantie.

Bettcouch nur 180.–, Schrank nur 298.–, Nachttisch nur 115.–

Lieferung in der ganzen Schweiz franko Haus. Teilzahlung möglich.

Möbel-Center Ferrari Jona-Rapperswil

an der Hauptstrasse Rapperswil–St. Gallen, Telefon (055) 27 71 21

Filialen in Winterthur, St.-Gallerstrasse, Telefon (052) 23 70 61 und Brunnen, vis-à-vis Bahnhof, Telefon (043) 31 25 65

P 19–23

NAPOLITAINS

assortierte Schokoladetäfelchen
5 verschiedene Sorten
4 kg, zirka 660 Stück
zum Reklamepreis von

Fr. 56.– franko Domizil

CHOCOLATS FJORD S.A., 1225 GENÈVE
Telephon 022 48 66 55

MODERNES LICHTKLIMA

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

Elektronische Lichtregler

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

Wirte!

Prospekte verlangen für neue

GARTENMÖBEL

BON

Name u. Adresse

senden an:

KEUSCH

KEUSCH + SOHN AG
Tisch- + Stuhlfabrik
5623 BOSWIL AG
Tel. 057 7 42 84

DAS ECHTE GEBRAUT IN PILSEN
Pilsner Urquell
PILSEN

Tuborg Bier
KOPENHAGEN

LÖWENBRÄU
MÜNCHEN

Generalvertretung für die Schweiz
Bier-Import AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 01 998093

ITB – Insider, Touristen, Berliner

Die 8. Internationale Tourismus-Börse (ITB) in Berlin verzeichnete wieder Aussteller- und Besucherrekorde. Einige tausend Fachbesucher und einige -zigtausend reiselustige Berliner strömten während 8 Tagen durch die 6 Hallen der Tourismus-Börse, in denen sich Reiseveranstalter, Fluggesellschaften, Hotelketten und Hotelgruppen, nationale, regionale und lokale Fremdenverkehrsorganisationen, Fachzeitungen sowie verschiedene überregionale Zeitungen «exhibitionierten».

Nachfolgend im Telegrammstil und unchronologisch einige wichtige Eindrücke, die auch Schweizer Hoteliers und Fremdenverkehrsfachleute interessieren dürften.

Ausstellung von internationaler Bedeutung

Die ITB wendet sich traditionsgemäss an zwei Zielpublika:
– die Berliner, die in hellen Scharen Prospekte hamstern und durch Filme, Wettbewerbe und andere Gags für die wichtigsten touristischen Destinationen gewonnen werden sollen,
– die Fachbesucher, die an Workshops, in Einzelgesprächen und bei vielen harten Drinks Erfahrungen austauschen, Geschäfte abschliessen, neue Kontakte herstellen. Diese zweite Kategorie von Besuchern lohnt den Besuch der ITB. Man kann sich viele Reisen sparen, wenn man den ITB-Besuch sorgfältig vorbereitet und die Leute avisiert, die man sprechen möchte. Denn alles, was Rang und Namen hat, erscheint irgendwann während dieser 8 Tage in Berlin.

Fachbesucher: VIPs

Eine Halle ist ausschliesslich Fachbesuchern vorbehalten. Hier herrscht relative Ruhe, hier findet man am Stand der Deutschen Zentrale für Tourismus Arbeitsplätze und gastliche Betreuung. Hier ist auch der Stand des Hotels Schweizerhof in Berlin, die Basis und das Erfrischungscenter (mit Weisswein, Hobelkäse usw.) für Besucher aus der Schweiz und für Freunde der Schweiz. In der Fachbesucherhalle war auch der Stand der Schweizerischen UTO-Ring-Organisation, die ihre Hotels und Appartementhäuser präsentierte. Ring-Hotels, eine Kooperationsgruppe von 93 mittelständischen deutschen Hotels, stellte ebenfalls hier aus.
Die Deutsche Zentrale für Tourismus veranstaltete in der Fachbesucherhalle einen Workshop sowie verschiedene Pressekonferenzen.
Ein Fachbesucherverzeichnis mit täglichen Nachträgen ermöglicht, jeden in Berlin anwesenden Fachbesucher aufzuspüren und – wenn man ihn nicht an der ITB trifft – im Hotel zu kontaktieren.

Berlin – ein Testmarkt

Die Berliner, statistisch überaltert und des öfteren vom Inselkoller geplagt, gehören zum reisefreudigsten Publikum in Deutschland. Berlin ist deshalb ein Testmarkt; Reiseprogramme, die in Berlin ankommen, haben ebenfalls im übrigen Bundesgebiet Chance auf Erfolg. Berlin ist deshalb auch für die Fachleute ein Test für die Selbstdarstellung von Reiseveranstaltern und Reiseländern. Standgestaltung, die Vermittlung von Reisevorfreude durch Filme, Dias, Ländlerkapellen, Wettbewerbe, Weinausschank, hübsche Mädchen und andere Mittel – das sind Zeichen der Leistungsfähigkeit und des Ideenreichtums der Anbieter.
Um es vorwegzunehmen: Oesterreich hat in Berlin zweifellos den Vogel abgeschossen. Standgestaltung, Aktivität, Präsenz in ganz Berlin (in verschiedenen Restaurants liefen gleichzeitig Spezialitätenwochen mit regionalen österreichischen Gerichten) – das war gekonnt.

1974 – Erfolg oder Pleite?

Diese Frage beschäftigte natürlich jedermann. Aus vielen Fachsimpeleien, Verkaufsgesprächen und veröffentlichten Informationen ergibt sich folgendes Bild, das im grossen ganzen auch von Herbert Felber, dem Agenturchef des Schweizer Verkehrsbüros in Frankfurt, bestätigt wurde:

Die Kristenstimmung der letzten Monate des vergangenen Jahres ist inzwischen einem gedämpften Optimismus gewichen. Das Buchungsaufkommen bei den Reiseveranstaltern ist uneinheitlich. Alle melden, dass der Entschluss zur Reise später gefasst wird als im Vorjahr. Im Flugtourismus werden voraussichtlich die Ergebnisse des Vorjahres nicht erreicht. Die Nachfrage nach Ferienwohnungen und nach Zielen, die in einer Auto-Tagesreise erreichbar sind, steigt. Teure Reisen gingen anfänglich wesentlich besser als billige. Nach einer Umfrage des ADAC werden 76 % der Befragten (Vorjahr: 72 %) ihren eigenen Wagen als Verkehrsmittel für die Urlaubsreise benutzen. Die Alpenländer könnten einer erfolgreichen Sommersaison 1974 entgegen gehen.

Herbert Felber: «Im Januar und Februar hatte unsere Agentur 30 % mehr Anfragen als im Vorjahr. 102 deutsche Reiseveranstalter bieten 1974 die Schweiz an (Vorjahr: 89). Die Benzinpreisverteuerung auf kurze Distanz ist zu unerheblich, um Reiseabsichten zu ändern. Gefragt werden in Deutschland konkrete Pauschalofferten aus unseren Kurorten, mit denen gleichzeitig der Beweis erbracht wird, dass das Reiseland Schweiz zu einem angemessenen Preis viel bietet.»

Fazit: die Krise findet nicht statt, aber es könnten sich wichtige Verlagerungen der Reiseströme ergeben.

Kooperation grossgeschrieben

An der ITB stellten sich verschiedene Kooperationsgruppen der Presse und den Besuchern.

Aus Oesterreich: Round-Table Austria, eine erst im letzten Jahr entstandene Vereinigung österreichischer Hotels, die sich auf die Durchführung von Konferenzen und Tagungen spezialisieren. Gut organisierte Pressekonferenz unter Mitwirkung führender Persönlichkeiten des Oesterreichischen Fremdenverkehrs (u. a. Dr. H. Langer-Hansel, Ministerialrat und Chef der Oesterreichischen Fremdenverkehrswerbung). Unterstützung dieser Kooperationsgruppe durch Austrian Airlines und die Aussenstellen der Oesterreichischen Fremdenverkehrswerbung. Etwa 100 Hotels mit 18 000 bis 20 000 Betten, noch nicht ganz ausgegorenes Angebot (in der aufwendigen Broschüre fehlen Preise und der Hinweis auf ein zentrales Buchungsbüro) ...

Schlosshotels in Europa: eine Vereinigung österreichischer, belgischer, deutscher, englischer, irischer, schweizerischer (Hôtel Château d'Ouchy, Lausanne) und französischer Nobelherbergen mit (jungem) Geist in alten Mauern. Diese Gruppe hat jeweils nationale Geschäftsstellen, veranstaltet eine Reihe von Programmen (Rundreisen, Fly and Drive, Weekend im Schloss usw.), schöne Prospekte, pfiffige Pressekonferenz mit Highland-Dance, Zither-Klang und vielen blaublütigen Damen und Herren.

Etap-Hotels und Euromotels, eine Wagons-Lits/Cook nahestehende Kooperationskette, liiert mit British Transport Hotels, eigener Stand, eigener Prospekt. Eine Gruppe ohne klar definiertes Image.

German Convention Bureau (GCB): ein Zusammenschluss von 23 Städten, 30 Hotels, 5 Verkehrsunternehmen (darunter die Deutsche Bundesbahn und die Lufthansa) sowie 5 Reisebüros. Ziel: Werbung, Verkauf und Durchführung internationaler Kongresse. Verkaufsanstrengungen konzentriert auf Nordamerika und Westeuropa. Besteht erst seit 1. Juli 1973, leidet noch unter Finanzierungsschwierigkeiten, wird in Kürze mit der Lufthansa zusammen ein Handbuch für Kongresse in Deutschland herausgeben, hat bereits beachtliche Anfangserfolge erzielt.

Parlamentarier und Tourismus

Eine Delegation des deutschen «Parlamentarier-Kreises Fremdenverkehr» erschien in Berlin zu einer Diskussion mit Repräsentanten des deutschen Fremdenverkehrs. Eine gute Idee, denn wo könnten touristisch interessierte Parlamentarier mehr Information innert kürzester Zeit erhalten. Aus der Diskussion: wachsendes Interesse ausländischer Tour Operators an guten Mittelklassehotels, um den Preisauftrieb in den internationalen Hotels teilweise zu kompensieren (so Günther Spazier, Chef der Deutschen Zentrale für Tourismus). Problem der Mehrwertsteuer: die Parlamentarier setzen sich dafür ein, dass es im EG-Bereich keine wettbewerbsverzerrenden Mehrwertsteuersätze geben dürfe.
(Fortsetzung folgt) Peter Kühler

Kontinuierlich zum Erfolg

In den ersten Monaten 1974 hat sich die positive Tendenz, die zum Jahresende 1973 beim Allgemeinen Deutschen Zimmerreservierungssystem (ADZ) in Deutschland – etwa 26 000 Buchungen für das gesamte Jahr 1973, obwohl sich ADZ nach wie vor im Entwicklungsstadium befindet – festzustellen war, verstärkt fortgesetzt.

Vorjahresergebnis schon übertroffen

Im Januar und Februar 1974 wurden zusammen 28 116 Reservierungen vorgenommen und damit bereits 2000 mehr als im gesamten Jahr 1973. Es entfallen 14 806 auf Januar und 13 310 Reservierungen auf Februar. Die Februar-Reservierungen teilen sich wie folgt auf: Firmen und Private 3431, ausländische Reisebüros 1207 und deutsche Reisebüros 8672 Buchungen.

Einfluss der Fussballweltmeisterschaft

Bei den Anfangserfolgen dieses Jahres muss aber berücksichtigt werden, dass ein sehr positiver Einfluss von Buchungen ausging, die auf Grund der Fussballweltmeisterschaft getätigt wurden. So wirft dieses auch fremdenverkehrsmässig beachtliche Grossereignis in der Bundesrepublik seine Schatten voraus und wird voraussichtlich die Reservierungswerte von ADZ auch in den nächsten Monaten noch begünstigen.

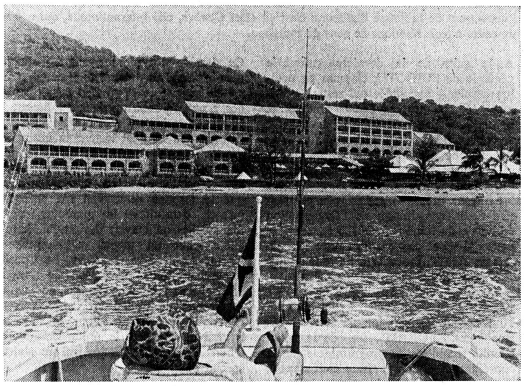
Bezüglich einer realistischen Einschätzung der Zukunftschancen von ADZ auf dem deutschen Markt sollte man sich von diesen Werten nicht täuschen lassen. So gehört es aber auch zu den Aufgaben des Zimmerreservierungssystems, Reservierungshilfen bei verstärkter Nachfrage anlässlich von fremdenverkehrsmässig ins Gewicht fallenden Veranstaltungen gezielt zu leisten.

Stufenaufbau von ADZ

Bei der Beurteilung der Arbeit von ADZ ist es wichtig zu wissen, dass heute noch nicht das gesamte Beherbergungsangebot in der Bundesrepublik für Reservierungen erfasst ist. Im Gegensatz zu anderen im Laufe der letzten Jahre entstandenen und wieder liquidierten Zimmerreservierungssystemen in der Welt ist ADZ trotz vieler kritischer Stimmen kontinuierlich einen Weg des Aufbaus in Stufen gegangen. Zum Ende des Jahres 1972 hat man zunächst in Württemberg mit einem Probelauf begonnen, der bereits im März 1973 für den Geschäftsreiseverkehr in den Grossstädten des ganzen Bundesgebietes ausgedehnt wurde. Die dritte Phase beinhaltete schliesslich Mitte 1973 einen Ausbau auf 69 Orte der wichtigsten deutschen Urlaubsregionen. Deren 109 Angebote sind in dem Buchungsverzeichnis für Reisebüros «Urlaub in Deutschland 1974» enthalten, das seit Januar 1974 in etwa 1000 deutschen und ebenso vielen holländischen und belgischen Reisebüros ausliegt. F. W.

Von Frankfurt in die Karibik

Auf der karibischen Insel St. Lucia wurde das erste Ferienhotel der Steigenberger Hotelgesellschaft in Uebersee eröffnet.



Ein beliebtes Reiseziel zahlreicher Touristen aus aller Welt ist schon seit jeher die Karibische See. Die Kleinen und die Grossen Antillen sind immer wieder von neuem begehrte Anziehungspunkte. St. Lucia zählt zu einer der letzten unberührten Inseln.

Nur wenige Autominuten von der Hauptstadt Castries entfernt, öffnet ein stattliches Tor den Weg zur Nordspitze der Insel, dem Cap Estate. Acht Millionen Quadratmeter dieses Inselzipfels sind Privatbesitz. Reiche Weiden, sanftes Hügelgelände und weisse Sandstrände lassen dieses Terrain zu einer einzigen Naturschönheit werden. So soll es auch bleiben. Denn nur wenigen Interessenten wurde die Möglichkeit gegeben, Grund zu erwerben und Ferienhäuser zu bauen.

Rundum feriengerecht

Hauptattraktion von Cap Estate ist das Steigenberger Cariblue Hotel am Anse du Cap, das im englischen Landhausstil der Karibischen See errichtet wurde. Auf einem über 30 000 m² grossen Grundstück, das zum Meer leicht abfällt, liegt dieses elegant ausgestattete Hotel mit eigener Bucht, Süsswasser-Swimmingpool und Tennisplatz. Ausserdem haben die Gäste Gelegenheit, in unmittelbarer Nähe Golf zu spielen und zu reiten. Wasserskifahren, Segeln, Tiefseetauchen und Hochseefischen stehen ebenso auf dem Programm wie Abende mit Musik, Tanz und Barbecue.

Bauherr dieses Hotels ist die Cariblue Hotels Limited mit Sitz in Castries, St. Lucia/W. I. Planung und Entwicklung lagen in den Händen der Steigenberger Consulting, Frankfurt.

Auf dem zum Meer hin leicht abfallenden Gelände sind die neun zwei- bis vierstöckigen Häuser terrassenförmig angelegt, die so den gesamten Komplex auflockern. Grosszügig gestaltet ist der Hoteleingang, der von einem Baldachin überdacht wird. Der Gast betritt die in hellen Tönen gehaltene Empfangshalle. An der Wand plätschert ein «nimmermüder» Springbrunnen. Eine breite Treppe führt von der Empfangshalle in den tiefer gelegenen Restaurantbereich. Einem Atrium gleich präsentiert sich hier die Tanzterrasse. Rechterhand liegt das vollklimatisierte Restaurant mit dem Cardroom, linker Hand erreicht man das überdachte open-air-Restaurant, dem sich die Cocktailbar anschliesst.
Komfortabel eingerichtet sind die 100 Doppelzimmer und die beiden Honeymoon-Suites. Sie sind in türkisblauen, Orange- und Gelbgrün-Tönen gehalten. Sie verfügen alle über einen eigenen Balkon mit Blick auf das Meer, Bad, WC und selbstregulierbarer Klimaanlage.
pd.

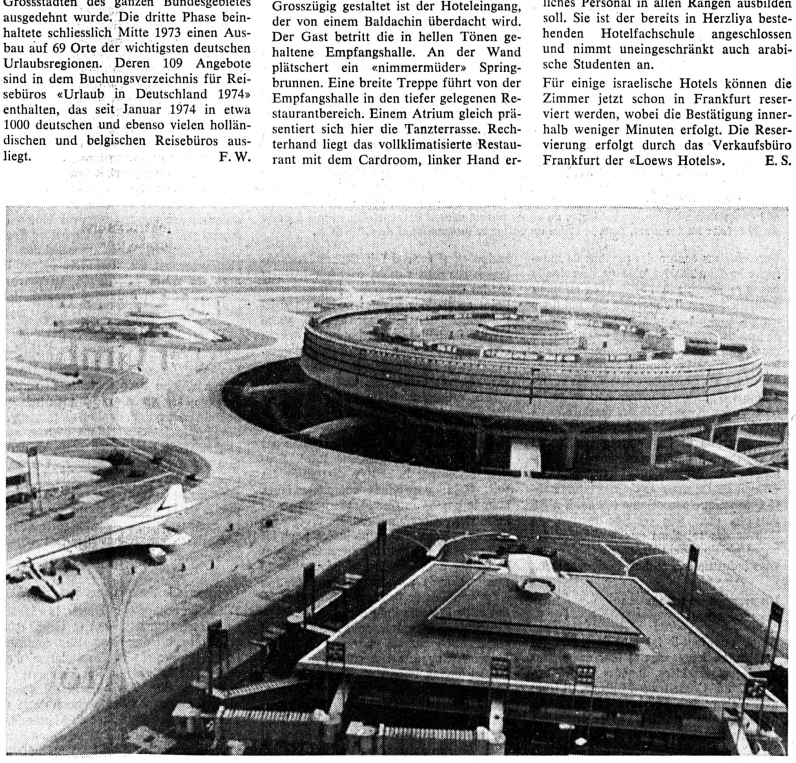
Telex aus Israel

Verkehr

Während es in Israel bisher Eisenbahnen nur längs der Mittelmeerküste zwischen Tel Aviv und Haifa sowie zwischen Tel Aviv und Jerusalem gab, soll jetzt u. a. eine neue Linie von Tel Aviv nach Eilat am Roten Meer gebaut werden. Diese Linie wäre für ausländische Touristen besonders attraktiv, weil sie durch die Negev-Wüste führt.

Hotellerie

Alles über das Führen von Hotels wird an der Universität Haifa in einem besonderen Studiengang gelehrt, der für Hotelmanager und Reiseveranstalter jetzt erstmals eröffnet worden ist. Der Studienplan umfasst Vorlesungen über administrative, rechtliche, arbeitsrechtliche, technische und finanzielle Aspekte des Hotelgewerbes sowie über die Arbeitsweise einheimischer und ausländischer Reiseveranstalter, Fremdsprachen, sozialwissenschaftliche und gesellschaftspolitische Fragen. Die Vorlesungen werden in Zusammenarbeit mit dem Israelischen Ministerium für Tourismus und der Israelischen Hotel-Vereinigung abgehalten.
Um den immer noch bestehenden Mangel an Hotel-Personal zu beheben, ist in Jerusalem eine Hotelfachschule eröffnet worden, die für die israelischen Hotels zusätzliches Personal in allen Rängen ausbilden soll. Sie ist der bereits in Herzliya bestehenden Hotelfachschule angeschlossen und nimmt uneingeschränkt auch arabische Studenten an.
Für einige israelische Hotels können die Zimmer jetzt schon in Frankfurt reserviert werden, wobei die Bestätigung innerhalb weniger Minuten erfolgt. Die Reservierung erfolgt durch das Verkaufsbüro Frankfurt der «Loews Hotels». E. S.



Im Norden von Paris ist dieser Tage der Flughafen Charles de Gaulle eröffnet worden. (ASL)

Le slalom géant UIOOT-OMT

Un mois après la grande compétition mondiale de ski alpin à St-Moritz, la Suisse a été le théâtre de plusieurs rencontres auxquelles ont participé les dirigeants du tourisme. A l'autre bout de la Suisse d'ailleurs: c'est en effet Genève, cité internationale, qui a servi de cadre à trois réunions de gens du tourisme.

A la suite de la dernière assemblée générale de l'UIOOT à Caracas en octobre dernier – assemblée qui restera tristement célèbre par ses débats houleux et politisés au plus haut point –, il s'agissait de repartir sur trois plans: définir des orientations pour l'activité technique de l'Union internationale des organismes officiels de tourisme (UIOOT), poursuivre les travaux préparatoires dans la perspective de la constitution de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) et, pour les pays qui n'ont pas encore ratifié les statuts de l'OMT, procéder à un tour d'horizon général.

Descente

Pour définir l'orientation de ses activités techniques, l'UIOOT est dotée d'un Comité technique du programme et de la coordination. Cet organisme était appelé, depuis le point de départ que sont les décisions et résolutions de l'assemblée générale de Caracas, à marquer les grandes lignes du parcours que suivra l'UIOOT dans ses activités techniques durant le proche avenir: analyses des développements du tourisme mondial, évolution de la demande et des tendances générales du marché, expansion du tourisme et ses répercussions sur le milieu humain, documentation spécialisée dans les domaines de la statistique et des formalités de frontières, formation du personnel touristique, etc.

On est heureux de constater que, si complexes soient-ils, ces problèmes et d'autres encore ont été traités dans une atmosphère de mutuelle compréhension. Après les péripéties latino-américaines, il n'est en effet pas indifférent de relever que, sur le plan purement technique, l'UIOOT continue de jouer un rôle utile. Certes, ses moyens ne lui permettent pas de s'attaquer de front à quelques grandes questions brûlantes du tourisme international: par exemple, la crise énergétique ou les tarifs aériens que des pays en voie de développement estiment discriminatoires, sans même parler des obstacles que certains pays – pour des raisons économiques ou politiques – continuent de semer sur les mille et une voies du tourisme mondial. Néanmoins, compte tenu de ces contraintes, l'UIOOT peut s'engager sur la piste qui conduit, sans trop de virages, aux objectifs qu'elle s'assigne.

Slalom spécial

Il en va autrement pour la transformation de l'UIOOT, association privée, en Organisation mondiale du tourisme (OMT) de caractère intergouvernemental, sur la base de statuts, adoptés en 1970, qui sont susceptibles d'être ratifiés par une centaine d'Etats. Pour dégager des solutions concrètes aux multiples problèmes que suscite inévitablement une telle transformation, un Groupe de travail de l'UIOOT, dont l'ONST est membre, a élaboré en cinq sessions de plusieurs jours des projets de règlement pour l'Assemblée générale de l'OMT et son Conseil, des spécifications pour le siège, ainsi qu'un projet de règlement financier.

Ce dernier document ayant fait l'objet d'une foule d'amendements et commentaires de la part de 17 pays, il fallait procéder à une refonte, précisément durant la 6e séance qui s'est tenue début mars à Genève. On fera au lecteur la grâce des détails: disons simplement qu'ils se présentent sous la forme de «portes» aussi nombreuses que variées, à telle enseigne que le Groupe de travail n'a parcouru qu'aux deux-tiers le parcours plein d'embûches qu'il avait devant lui. Même chose pour un projet de budget-programme, qui devra être revu. Le Comité exécutif de l'UIOOT sera saisi de ces deux affaires à sa prochaine réunion, en juin, et le Groupe de travail vraisemblablement convoqué à nouveau. Pour la dernière fois? Nul n'oserait le prétendre aujourd'hui. En matière financière, le slalom spécial continue.

Slalom géant

Passé 40 pays ont notifié au Département politique fédéral (la Suisse étant l'Etat dépositaire provisoire) leur ratification des statuts de la future OMT. Il s'agit pour la plupart des pays en voie de développement auxquels, chose curieuse, se sont associés deux Etats qui vivent sous l'ombrelle italienne: Saint-Marin et... le Saint-Siège! Mis à part la Yougoslavie, aucun pays socialiste n'a ratifié; il en va de même pour les pays d'Europe occidentale, d'Amérique du Nord, le Japon, l'Australie, etc.

Cette situation a incité l'Office national suisse du tourisme, d'entente avec les autorités fédérales, à convoquer une conférence sur les bords du Rhône. D'aucuns ont parlé du «club de Genève» qui réunissait, le 6 mars, les représentants d'offices nationaux de tourisme et les hauts fonctionnaires délégués par les ministères des pays où la question de la transformation de l'UIOOT est à l'étude.

Sous la présidence expéditive de M. Werner Kämpfen, directeur de l'ONST, cette conférence a procédé, dans un esprit ouvert, à un large échange de vues sur les multiples problèmes en suspens. Sans pour autant dévoiler des secrets d'Etat, on peut dire que le «club de Genève» a épuisé son ordre du jour... mais pas le sujet, puisque aussi bien certaines questions n'ont pas été traitées par le Groupe de travail ou le Comité exécutif de l'UIOOT. De plus, ces deux cénacles ne sont appelés qu'à présenter des projets. Certains brouillards continuent donc de planer sur le parcours du slalom géant qu'est celui de la ratification. On ne distingue pas encore nettement le poteau d'arrivée, mais il se dessine dans le lointain...

Lors du lunch offert par l'ONST aux participants, M. Marcel Nicole, directeur de l'Office du tourisme de Genève, fit une brève allocution, relevée d'humour et fort goûtée par les convives, tandis que M. Tom Fletcher, vice-ministre canadien du tourisme, remerciait chaleureusement l'ONST de son initiative et son hospitalité.

J.-P. Enzen

L'URSS multiplie ses efforts pour promouvoir son industrie touristique... et le Kremlin, si l'on peut dire, constitue l'un de ses attraits les plus connus.

Vers une révolution au-dessus de 1000 mètres?

Six cents experts ont reconsidéré l'économie montagnarde

(CRIA) La montagne mise à nu. Ce n'est pas le titre d'un roman, non, mais l'œuvre de 600 experts en matière de problèmes de zones physiquement défavorisées, réunis à Paris du 27 février au 1er mars, dans le cadre du colloque international du CENECA.

Verrons-nous encore des paysans de montagne en l'an 2000? L'aide ne devrait-elle pas être étendue à l'artisan et au petit industriel? Faut-il concevoir une politique européenne plutôt que nationale? Néglige-t-on le reboisement? Les stations de montagne sont-elles un handicap au développement de l'économie régionale? Des questions du genre de celles-ci, les représentants d'une trentaine de nations se les sont posées. Avec l'aide des spécialistes de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), du Conseil de l'Europe et de la Communauté économique européenne (CEE), il a été possible, dans une certaine mesure, de trouver des solutions aux problèmes des zones physiquement défavorisées dans les pays industrialisés et dans le tiers-monde.

Un programme qui soulève des montagnes

Alors, que faut-il faire pour sauver les montagnes, leurs gens et leur économie? Voici quelques idées, données par M. Locatelli, du Conseil de l'Europe. Il faut tout d'abord une politique de continuité, de la part des autorités. Pas de mesures à la petite semaine ou en réponse à quelque cri d'alarme! Mais au-delà des questions locales, envisager la région, mieux, la nation et, si celle-ci fait siennes les montagnes des pays voisins, coopérer par-dessus les frontières.

Point de stations géantes mais un tourisme diffus; un artisanat et une petite industrie intelligemment implantés, tenant compte de l'agriculture (cultures, reboisement) et de l'environnement (zones de loisirs, réserves naturelles). Ordures et eaux usées: collectées. Main-d'œuvre: fini le bon marché. Crédits: pour un développement régional. Santé: des équipements sociaux et sanitaires. Exode: empêché par un intérêt socio-économique local. Erosion: évitée par la culture diversifiée des sols. Gain: possibilités complémentaires pour le paysan (artisanat, tourisme, petite industrie). Communications: créer des chemins alpestres sans préjudice pour les pâturages et la forêt. Croissance: ne plus se limiter à une seule activité comme le tourisme mais prendre en considération les possibilités de l'agriculture, de l'artisanat et de la petite industrie.

Conclusion: la montagne a besoin d'une planification globale pour que son développement apporte aux collectivités locales, au paysan isolé, des moyens de vivre autres que l'air pur et la nature au naturel. L'éloignement ne doit plus devenir synonyme de non participation. Tout espace est, aujourd'hui, une richesse. Il s'agit de s'en aviser dans l'intérêt général et non dans celui de particuliers.

Des idées et des hommes

Espagne: 34,5 millions de visiteurs

Les responsables de l'industrie touristique espagnole nous communiquent qu'on a enregistré 34,5 millions de visiteurs dans la péninsule ibérique en 1973. Sur ce total, 11,5 millions de touristes venaient de France, 4,5 millions de Grande-Bretagne et 3,5 millions d'Allemagne fédérale.

Ramada: hôtels gratuits jusqu'à 18 ans

Ramada, l'une des plus importantes chaînes hôtelières du monde, a récemment annoncé la mise au point d'un tarif familial autorisant les enfants de moins de 18 ans à partager gratuitement la chambre de leurs parents. L'ensemble des établissements de la chaîne a décidé de pratiquer désormais une politique sociale axée sur la famille à l'hôtel. De quoi en prendre de la graine!

Distributeurs de billets d'avion

La compagnie Japan Air Lines a mis en place deux distributeurs automatiques de billets d'avion, l'un à l'aéroport d'Osaka et l'autre à celui de Tokyo. Il suffit d'introduire des billets de 1000, 5000 ou 10 000 yen pour recevoir son titre de transport, d'y inscrire son nom et de demander sa réservation au comptoir JAL.

Le Congrès américain et le tourisme

Sur proposition de la Commission nationale d'examen des ressources touristiques, le Congrès américain a formulé plusieurs recommandations concernant l'industrie touristique: élaboration d'une politique touristique à l'échelon national; aménagement du sol harmonieux et contrôlé, par la mise à disposition de groupements privés de terrains fédéraux; création d'une administration centrale du tourisme américain dépendant du Ministère du commerce.

Offensive de la Turquie

Le tourisme ne cesse de se développer en Turquie. Le troisième plan quinquennal prévoit notamment l'expansion du tourisme de masse et la mise en application d'une série de mesures relatives à l'investissement privé et public, à l'appel de financiers étrangers, à la planification de l'aménagement des ressources matérielles dans les zones prioritaires, au tourisme intérieur et à la formation professionnelle.

Environnement et tourisme

L'objectif des autorités espagnoles consistera à réduire dans toute la mesure du possible les variations saisonnières par une diversification de l'offre touristique: développement des stations d'hiver, aménagement de terrains de golfs, construction de ports de plaisance. Un autre aspect de la politique officielle du tourisme consiste à faire prendre conscience au public de la nécessité de mieux protéger les campagnes et à faire en sorte que les nouvelles constructions tiennent compte de l'environnement.

Une nouvelle chaîne de palaces

Filiale du groupe City Hôtels, la «Mandarin International Hôtels» vient d'être constituée à Hong-Kong. Elle contrôlera le développement et l'exploitation d'une chaîne mondiale d'établissements de grand standing. Son objectif est d'appliquer aux nouvelles acquisitions de la firme les standards qui font du Mandarin, le palace aux 588 chambres de Hong-Kong, l'un des premiers établissements hôteliers du monde.

ONI

Le tourisme français victime de la cuisine politique

La suppression du Secrétariat d'Etat au tourisme

(ONI) Dans la nouvelle formation gouvernementale, le Secrétariat d'Etat au tourisme a été simplement supprimé. C'est là une décision regrettable au moment où les problèmes du tourisme, des vacances et des devises touristiques requièrent un intérêt toujours accru, estiment les professionnels du tourisme qui le déplorent sévèrement. Pour sa part, M. Aimé Paquet, ancien secrétaire d'Etat au tourisme, a déclaré: «Ma carrière est terminée. Je ne briguerai plus jamais de mandat législatif; même si le président de la République me proposait une «compensation», je refuserais. Aujourd'hui, je suis vraiment libre. Je ne suis pas amer, mais je ne peux pas m'empêcher de penser qu'en politique on manipule trop les hommes comme des pions.»

(N.d.l.R.: Cette suppression, pure et simple, est pour le moins contestable, surtout si l'on considère qu'elle est le fait d'un gouvernement qui se targue de développer une politique de continuité. M. Aimé Paquet s'était imposé en peu de temps comme un véritable ministre du tourisme. On ne lui aura accordé que celui de faire des promesses...)

Grand Prix international de littérature gastronomique

Le Grand Prix international de littérature gastronomique 1974 sera décerné en septembre lors du prochain congrès de la Fiprega en Sardaigne.

Nous rappelons que le Grand Prix d'une valeur de fr. 1000, est décerné chaque année par la Fédération internationale de la Presse gastronomique, vinicole et touristique (FIPREGA).

Le prix est attribué à un ouvrage de littérature gastronomique et touristique (à l'exclusion d'un ouvrage ne comportant que des recettes). Il peut également couronner l'ensemble d'une œuvre. Ne peuvent concourir que les ouvrages ayant été édités l'année de l'attribution du prix ou l'année précédente.

Les candidats doivent adresser leurs ouvrages en 5 exemplaires à Mme G. Hell-Girod, Secrétaire générale du Prix, 20, rue d'Oslo, 67 000 Strasbourg.

Petit essai d'analyse monétaire à propos du franc flottant

L'hôtellerie doit rester une industrie multinationale

Le Bulletin TEL du Ministère français de l'équipement, du logement et du tourisme publie un éditorial dont nous extrayons quelques lignes qui confirment en partie les conclusions que nous avions tirées de la situation monétaire après le flottement du franc:

«Quelles seront les conséquences du flottement du franc sur les échanges touristiques entre la France et l'étranger? Théoriquement, le pouvoir d'achat accru des devises devrait favoriser l'arrivée des visiteurs, tandis que l'augmentation du taux de change des monnaies des autres pays devrait freiner le départ des Français à l'extérieur. En réalité, un pronostic à ce sujet est difficile à formuler puisqu'en matière de balance de paiement touristique, il faut surtout tenir compte des recettes que les différentes catégories de touristes sont susceptibles d'assurer aux pays visités.

La dépense moyenne quotidienne par touristes étranger accuse en effet de fortes variations. En 1973, elle a été de 102 francs pour l'ensemble des visiteurs de la France et de 232 francs pour les touristes venus des Etats-Unis. Afin de formuler un pronostic pour 1974, il faudrait examiner les répercussions du flottement du franc sur les échanges avec chacun de nos principaux partenaires touristiques en tenant compte de leur comportement probable et des fluctuations susceptibles de se produire dans les cours de change des monnaies respectives.»

Un Américain à Paris

Pour simplifier le problème, l'auteur de cet article prend l'exemple concret d'un Américain à Paris qui a dû changer en 1974 ses dollars au cours de fr. 4,30 l'unité et qui en reçoit aujourd'hui fr. 5,25. Il débourserait donc en janvier 1974, pour un montant de dépenses de 250 francs, la contrevaleur de 48 dollars, contre 54 en été 1973; son voyage en France lui coûterait donc 11 % moins cher.

Tout en nous ralliant sans réserve au commentaire officiel précité qui déclare que «rattraper cette différence par une hausse équivalente des prix touristiques en France ne constitue aucune solution», nous estimons qu'il est toujours dangereux de se fonder, en ce qui concerne le coût de la vie d'un pays, sur le cours de la devise qui flotte!

Des tarifs hôteliers adaptés

Qu'il s'agisse du franc ou du dollar, l'hôtelier ne peut faire des «arbitrages de change» absolument valables. Il faut bien qu'il offre à ses hôtes étrangers des tarifs moyens qui impliquent les risques du change, tant dans l'intérêt de sa propre exploitation que dans celui du pouvoir d'achat des touristes en question. Il vaut donc mieux s'abstenir, aujourd'hui comme hier, de tout compte «à la laitière» de cette nature.

La concurrence s'intensifie

Voici encore ce que publie le Bulletin du TEL dans ses conclusions:

«Il serait dangereux de miser sur une diminution des dépenses des Français à l'étranger. En effet, même si, contrairement à la tendance constatée récemment, les Français consomment en 1974 moins de jours de vacances à l'extérieur qu'en 1973, ils les paieront plus cher, puisque le coût des devises a augmenté et les prix dans les pays visités traditionnellement sont en hausse. Il est par conséquent possible que les Français soient plus nombreux à se rendre à l'étranger, mais ils dépenseront plus.

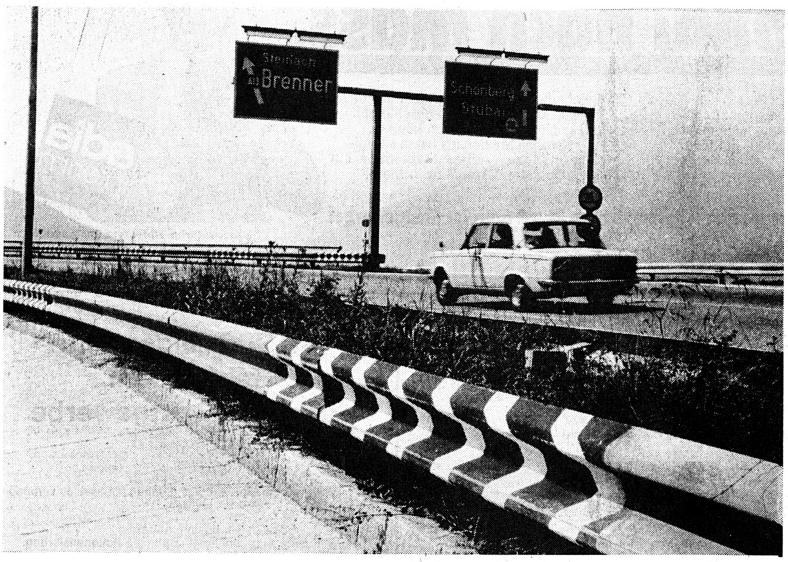
Par conséquent, la seule solution satisfaisante réside dans une augmentation importante du nombre de touristes attirés par la France. Elle ne peut être obtenue que par un effort de promotion soutenu, surtout si l'on tient compte du fait que la plupart des pays récepteurs de touristes, inquiets pour des motifs divers par la conjoncture actuelle, intensifient leur action de propagande.»

Juger la prestation à sa qualité

Ce qui nous paraît nécessaire, à la fois pour les hôteliers et pour leurs clients – d'où qu'ils viennent – c'est qu'ils jugent la prestation hôtelière selon sa qualité et non selon son prix qui sera de toute manière déformé par la fluctuation constante des cours.

La plus grave erreur que l'on puisse commettre aujourd'hui serait de retomber dans les considérations bilatérales du passé et d'oublier que, de toutes les industries tant de la CEE que de la communauté atlantique, l'hôtellerie est et doit rester l'industrie la plus multinationale et la plus multilatérale de l'économie libre. Ni un flottement pur, ni un flottement plus ou moins «pourri» ne changeront quoi que ce soit à cette grande vérité de notre temps.

Walter Bir–



Psychologie statt Schilder

Mit Psychologie hat man es schon vor Jahrzehnten im Strassenverkehr versucht. Die Mahnmale, die man in Form von ausgebrannten Wagen oder andern Unfallvehikeln in den USA an gefährlichen Strekken aufstellte, sind auch uns Europäern aus Filmen bekannt.
Dann lernte man eines Tages die Warnfarben kennen und kleidete schliesslich auch Strassenarbeiter mit dem schreienden Orange ein.

Versuche, ob man mit farbpsychologischen Tricks eventuell Gebotsschilder ersetzen kann, unternimmt man derzeit in Oesterreich. So haben wir auf der Brenner-Autobahn bunte Leitplanken gefunden, die nichts anderes als farbpsychologische Tricks sind, mit denen man die Automobilisten in ihrem Geschwindigkeitsempfinden beeinflussen will.

Bunte Leitplanken in der Farbenfolge Gelb – Orange – Rot, zwischendurch Wellenlinie-Felder, signalisieren unbewusst Gefahr. Umgekehrte Reihenfolgen sollen so etwas wie «Endalarm» sein. Die entgegengesetzte Farbanordnung soll entspannend auf das Fahrverhalten einwirken. – Nach den bisherigen Erfahrungen soll diese psychologische Einflussnahme sich auf die Fahrgeschwindigkeit besser ausgewirkt haben als Geschwindigkeitsbeschränkungen. Messungen ergaben, dass die Fahrer im Farben-Warnbereich deutlicher die Geschwindigkeit drosseln, ohne sich dessen direkt bewusst zu sein. itg

Nationalstrassen

Was wird 1974 gebaut?

Im Voranschlag 1974 haben die eidgenössischen Räte für die Nationalstrassen einen Bundesanteil von 935 Millionen Franken gesprochen, was gegenüber der Finanzplanung, wie sie dem langfristigen Bauprogramm vom April 1972 / Juli 1973 zugrunde liegt, eine Reduktion von 40 Millionen Franken bedeutet.

Neben diesem Budgetkredit stehen noch Einnahmen zur Verfügung, die aus der Liegenschaftsnutzung, aus Landverkäufen und aus der Rückerstattung von Kantons- und Gemeindeanteilen an Kosten von Anpassungsarbeiten anfallen. Der für die Kreditzuteilung voraussichtlich zur Verfügung stehende Bundesanteil erhöht sich somit auf 975 Millionen Franken. Das bedeutet gegenüber 1973 eine Reduktion von 30 Millionen Franken.

Kürzung, Erstreckung

Der aus Gründen der allgemeinen Finanzlage des Bundes und der Konjunkturpolitik gekürzte Budgetbetrag einerseits und die von den Kantonen gemeldeten Mehraufwendungen anderseits verlangen in der Gestaltung des Bauprogrammes Anpassungen. Es müssen Abschnitte, die neu hätten in Angriff genommen werden sollen, und zum Teil auch einzelne Objekte auf bereits im Bau befindlichen Abschnitten zurückgestellt werden, was zwangsläufig zu einer Erstreckung des Bauprogramms führen wird. Das ist der Beitrag, den der Nationalstrassenbau zur Dämpfung der Ueberkonjunktur und zur Wiedererlangung des Gleichgewichts des Bundeshaushaltes leistet.

65 km

Günstige Bauverhältnisse vorausgesetzt, und in der Annahme, dass keine unvorhersehbaren Schwierigkeiten auftreten, können im laufenden Jahr 65 km neue Nationalstrassen dem Verkehr übergeben werden, nämlich die Strecken:

Nat. Str.	Kanton	Teilstrecke	Autobahnen 6 Spuren km	Autobahnen 4 Spuren km	Autostrassen 2 Spuren km
N 1	ZH	Neugut–Töss	13,2		
N 2	LU	Reussegg-Lochhof, Stadtanschluss inkl. Reussporttunnel	1,7		
N 3	AG	Rheinfelden–Frick		19,8	
N 3	ZH	Sihlhölzli–Brunau	1,9		
N 4	ZG	Kt. Gr. ZH–Kantonsstrasse 126		1,4	
N 4	ZG	Kantonsstr. 126–Buenaserstrasse		6,9	
N 4a	ZG	Blegi-Städlerallmend		1,0	
N 9	VD	Villars-St-Croix–Vennes		7,4	–7,4
N 9	VD	Vennes–Chexbres		12,8	
N 13	GR	Reststück Umfahrung Mesocco			1,5
N 14	LU/AG/ZG	Gisikon–Rütihof, N 4		4,9	
Total Gesamttotal		65,1 km	16,8	54,2	–5,9

Das Nationalstrassennetz weist – entsprechend dem heutigen Stand der Bereinigung – eine Gesamtlänge von 1847 km auf. Auf das ganze Netz bezogen waren Ende 1973 total für 1513,4 km oder 81,9 % (Vorjahr 81 %) die generellen Projekte genehmigt. pd.

Phoenix-Airways am Boden

Die Basler Charterfluggesellschaft Phoenix-Airways hat an einer ausserordentlichen Generalversammlung die Ueberschuldung des Unternehmens festgestellt und beschlossen, den Betrieb einzustellen. Die Geschäftsleitung wurde mit der Durchführung der notwendigen Massnahmen beauftragt.

Das Scheitern der Phoenix-Airways ist nach Auskunft der Geschäftsleitung sowohl auf interne wie auch auf äussere Gründe zurückzuführen. Offensichtlich sei das Aktienkapital von 2 Millionen Franken von Anfang an zu niedrig gewesen, und es hätten die ursprünglichen Verkaufsziele – etwa 2400 Flugstunden im ersten Jahr – nicht erreicht werden können. Gleichzeitig seien aber auch erhebliche Verluste durch nicht einbringbare Forderungen gegenüber ausländischen Firmen entstanden, für welche Subcharter-Flüge ausgeführt wurden. Man spricht in diesem Zusammenhang von der 1971 in Konkurs gegangenen deutschen «Paninternational», welche mit ungedeckten Checks operiert habe. Ueberdies hätten die allgemeine Konkurrenzsituation, die nicht voll ausgleichbare Verteuerung der Treibstoffe und die Bewilligungspraxis der eidgenössischen Behörden zu erheblichen Erschwerungen im Aufbau einer langfristig erfolgreichen Betriebsstruktur geführt.

Die Gesellschaft wird selbst den Konkurs anmelden. Auf welchen Betrag sich der effektive Passivsaldo belaufen wird, hängt vom Ergebnis der Liquidation ab. Unsicherheit besteht in erster Linie hinsichtlich des Erlöses für die beiden Flugzeuge, aber auch der Einbringbarkeit verschiedener Forderungen gegenüber Geschäftspartnern der Firma. Auf Ende Mai 1973 soll sich der Verlustsaldo auf 3,3 Millionen Franken belaufen haben, und in der Zwischenzeit sei die Betriebsrechnung ausgeglichen geblieben. sda.

Orientexpress nur noch inkognito

Er hat Literaten inspiriert, Filmruhm erlangt und galt für den grösstenTeil dieses Jahrhunderts als der Inbegriff luxuriösen Reisens: der Orientexpress. Der wohl berühmteste Zug Europas hat in den neun Jahrzehnten seines Bestehens einen gründlichen Wandel erlebt. Wo sich einst gekrönte Häupter, Regierende und Reiche, Spekulanten und Agenten, Weltenbummler und Hochstapler in die luxuriösen Polster sinken liessen, machen sich heute vorwiegend Fremdarbeiter vom Balkan auf die weite Heimreise.

Eine durchgehende Eisenbahnverbindung zwischen Abendland und Orient gehörte im vorigen Jahrhundert lange Zeit zu den Träumen der reisenden «Herrschaften»: hier Paris, dort Konstantinopel, dazwischen Wien, Budapest, Sofia. Städte von Rang und Geltung – Reisewege voller Strapazen. Bis zum Jahr 1883: dann gab es den Orientexpress, und die Träume konnten Wirklichkeit werden. Sie wurden es rasch, und der Name des Zuges avancierte zum Synonym für luxuriöses Reisen. In den geräumigen Komfortwagen gab sich jene Welt ein Stelldichein, die sich im Düsenzeitalter als «Jet-set» bezeichnet. Sie begründete damit für die grosse Masse der am Bahnhof Zurückbleibenden eine Art Mythos. Nach dem Ersten Weltkrieg begann indes der Glanz des Orientexpress zu verblassen. Dennoch gibt es den Zug bis auf den heutigen Tag; legendär an ihm ist indessen nur noch der Name.

Etappen

Die Geschichte des Orientexpress ist zugleich die Geschichte des modernen Reisens. Am 10. Oktober 1882 ging von Paris zunächst einmal versuchsweise ein «train éclair», ein Blitzzug, nach Wien ab. Er gilt als Vorläufer des Orientexpress, der dann im folgenden Jahr erstmals Paris mit Konstantinopel verband. Freilich noch längst nicht auf einem durchgehenden Schienenstrang, sondern mit etlichen, bisweilen abenteuerlichen Unterbrechungen. Anfangs war die Bahnlinie in Giurgiu südlich von Bukarest zu Ende. Mit der Fähre mussten die Passagiere ans andere Donauufer übersetzen und von Rustschuk aus mit einem weit weniger luxuriösen Zug die 222 Kilometer bis Varna am Schwarzen Meer zurücklegen. Dort wartete der österreichische Dampfer «Expero», nahm die Konstantinopel-Fahrer an Bord und brachte sie zu Wasser über die letzte Etappe.

Vom 1. Juni 1889 an konnte der Orientexpress endlich von der Seine bis zum Bosporus «in einem Zug» durchlaufen. Doch auch damals, als er schon zweimal wöchentlich über Belgrad–Sofia direkt nach Konstantinopel rollte, fuhr er einmal in der Woche noch nach Giurgiu, ab 1895 von Bukarest über die neue Donaubrücke bei Fetesti bis Constanza.

Bloss noch gewöhnlich

Bis zum Jahr 1926 hatte sich die Struktur des Reisepublikums so weit verändert, dass die Bahnverwaltungen beschlossen, den Luxuszug in einen «gewöhnlichen» Schnellzug umzuwandeln. Ziele und Fahrstrecke änderten sich mehrfach, bis der Zweite Weltkrieg den einst so klangvollen Namen auslöschte. Doch am 1. April 1946 erschien er aufs neue: der Orientexpress verkehrte wieder von Paris bis Linz an der Donau. Später wurden die Hindernisse der Demarkationslinie an der Enns überwunden; Wien wurde Endstation, eines Tages Budapest, zeitweise auch wieder Istanbul, das alte Konstantinopel. Der frühere Glanz kam freilich nicht zurück. B. H.

In Kürze...

10 % Zunahme

Die Internationale Luftverkehrsvereinigung (IATA) schätzt für 1973 die Zunahme im Passagierverkehr auf 10 %, d. h. 313 Millionen Fluggäste, und die Zuwachsrate beim Frachtverkehr auf zirka 15 %. Damit wurden die ursprünglichen Erwartungen nicht erfüllt; die Hauptursache ist die Knappheit an Treibstoffen.
Einer Uebersicht der Zeitschrift «Esso Airworld» ist zu entnehmen, dass sich 1973 die Zahl der Verkehrsflugzeuge mit Strahltriebwerken um 211 auf fast 4300 erhöht, die der Turboprop-Maschinen dagegen um 23 auf 1850 erniedrigt hat.

Supersonic

Die amerikanische Firma McDonnell-Douglas Corp. beschäftigt sich nach wie vor mit Plänen für Ueberschallflugzeuge. Ihre gegenwärtigen Vorstellungen sehen ein 270 Passagiere fassendes Flugzeug mit einer Reichweite von 7360 km vor. Dieses kann jedoch nicht vor 1983 im Linienverkehr eingesetzt werden.

Zuerst Gotthard

Die Deutsche Bundesbahn hat ein weiteres Mal der Auffassung zugestimmt, dass dem Bau eines Gotthard-Basistunnels Vorrang zukomme. Die DB planen denn auch eine neue Strecke zwischen Mannheim und Basel und wollen den Rangierbahnhof Basel-Badischer Bahnhof ausbauen. Die Bundesbahn ist darüber hinaus der Ansicht, dass langfristig auch die Frage eines Splügen-Ueberganges untersucht werden sollte.

Berghilfe

Als Ersatz der alten, bloss vier Personen fassenden Luftseilbahn von Brügg-Bürglen nach dem «Biel» am Kinzigpass ist die Anlage einer neuen Bahn mit 8-Personen-Kabinen geplant. Die Gründung einer Aktiengesellschaft ist vorgesehen. Die neue Anlage führt auf 1630 Meter ü. M. und erschliesst ein schönes Ski- und Wandergebiet.

Läuft wieder

Zweieinhalb Monate nach dem Brand, der die Talstation des Skilifts Grisch-La Siala der Bergbahnen Flims AG mit dem Antriebsaggregat zerstört hatte, konnte diese Anlage am 16. März ihren Betrieb wieder aufnehmen. Bekanntlich war die Talstation dieses Skilifts am Abend des 29. Dezembers 1973, nur zwei Wochen, nachdem ein Grossbrand die Bergstation und das Bergrestaurant Naraus der Sesselbahn Flims–Foppa–Naraus der BBF zerstört hatte, ebenfalls einer Feuersbrunst zum Opfer gefallen. Der Sachschaden bezifferte sich auf etwa 1 Million Franken.

Millionärin

Die Luftseilbahn Dallenwil–Wirzweli/Wiesenberg im Kanton Nidwalden ist «Millionärin» geworden. Dieser Tage hat sie den millionsten Fahrgast gefeiert. Die im Juni 1965 eröffnete Bahn mit zwei Kabinen für je 25 Personen weist eine Stundenleistung von 220 Fahrgästen auf. Seit der Betriebsaufnahme ist im Gebiet von Wirzweli, Eggalp und Gummen, am Südfuss des Stanserhorns, ein Feriendorf entstanden.

Baubeginn

Die Arbeiten für die SBB-Flughafenlinie, auf der künftig der gesamte Schnellzugsverkehr auf der schweizerischen Ost-West-Achse abgewickelt werden soll, sind in Angriff genommen worden. Unmittelbar an der Bahnlinie Kloten–Bassersdorf wurde mit den Vorarbeiten am Hagenholztunnel begonnen. Bereits seit 1971 wird am Flughafenbahnhof in Kloten gebaut. Die neue Verbindung wird zwar nicht wie geplant im Jahre 1978, sondern erst 1981 fertiggestellt werden können. sda

Mehr als 50 Millionen Passagiere

Die schweizerische Reisepost hat letztes Jahr erstmals mehr als 50 Millionen Passagiere befördert. Mit 51,2 Millionen Reisenden wurde das Ergebnis aus dem Jahre 1972 um 5,2 Millionen Personen oder 11,3 % übertroffen. Der Ertrag stieg um 9,2 %.

Huckepack

Die Deutsche Bundesbahn hat 1973 knapp 200 000 Fahrzeuge in Autoreisezügen befördert. 45 % des Transportvolumens entfielen auf die Strecken Ruhrgebiet–München, Hamburg–München und Hamburg–Basel.

Charlie Airport

– inoffizielle Bezeichnung für den neuen Flughafen von Paris, respektvoller «Aéroport Charles de Gaulle» geheissen, ist dieser Tage termingerecht in Betrieb genommen worden. Die erste Etappe des bei Roissy, nördlich von Paris gelegenen, ultramodernen Flughafens umfasst Anlagen für die Abfertigung von jährlich 8 bis 10 Millionen Passagieren und 400 000 Tonnen Fracht. In der ersten Phase werden nur einige überseeische Gesellschaften alle Kurse nach Roissy verlegen.

Strassentunnel durch den Splügen?

Die in Chur tagende Generalversammlung der Splügen-Strassentunnel-AG, Thusis, hat einstimmig einer Erhöhung des Aktienkapitals um 100 000 Franken auf 150 000 Franken zugestimmt. Die Zielsetzung dieser Gesellschaft ist der Bau eines Strassentunnels durch den Splügen als direkteste Verbindung des süddeutschen Raumes mit der Po-Ebene.

Die vorgenommene Aktienkapitalerhöhung dient dazu, die Planung weiterzuführen und den Kontakt sowohl mit den italienischen Interessenten als auch mit den Europäischen Gemeinschaften zu fördern. Die vorgesehene Strassenverbindung soll in keiner Art und Weise die Planung der Ostalpenbahn beeinträchtigen. Der Verwaltungsrat der Splügen-Strassentunnel-AG hat deshalb beschlossen, die weitere Planung in enger Zusammenarbeit mit den zuständigen Instanzen der Splügenbahn zu koordinieren.

Neues Vorprojekt

Nachdem sich das von einer italienischen Gruppe ausgearbeitete Projekt mit einem Tunnel bei Splügen auf einer Höhe von etwa 1600 Meter als nicht zweckmässig erwiesen hat, wurde in Zusammenarbeit mit der Motor-Columbus AG in Baden ein neues Vorprojekt mit genereller Verkehrsstudie geschaffen. Das neue Projekt sieht einen 16,47 km langen Strassentunnel auf einer Höhe von etwa 1200 m ü. M. vor mit dem Nordportal bei Bärenburg im Schams und dem Südportal bei Isola im italienischen Val S. Giacomo auf 1256 m. Eine vierspurige Autobahn findet im Süden bei Chiavenna den Anschluss an das im Bau begriffene italienische Autobahnnetz.

Nach Auffassung der Initianten ist eine solche Verbindung aus schweizerischer Sicht aus zwei Gründen zu begrüssen. Einmal kann dadurch eine Entlastung der gegenwärtig überlasteten San-Bernardino-Route und zweitens eine Verlagerung eines Teils des Nord-Süd-Verkehrs aus dem untern Tessin herbeigeführt werden.

Gesucht: Weitere Alpentransversale

Nach Eröffnung der Gotthard-Autobahn wird der anfallende Verkehr von Gotthard und San Bernardino zwischen Bellinzona und Chiasso kaum mehr zu bewältigen sein. Der Ausschuss für Regionalpolitik und Verkehr der Europäischen Gemeinschaften fordert deshalb eine weitere Alpentransversale zwischen Brenner und Gotthard und empfiehlt der Schweiz den durchgehenden Ausbau der San-Bernardino-Strecke auf vier Spuren. Dieser für die Eidgenossenschaft gewaltige finanzielle Aufwand kann bei einem Ausweichen auf den Splügen – der projektierte Strassentunnel ist als gebührenpflichtige Verbindung auf privater Basis geplant – auf ein Minimum reduziert werden. In einem Bericht von Luigi Noe vom Juni 1973 an die Europäischen Gemeinschaften wird denn der Splügen-Strassentunnel als mögliche Variante bereits empfohlen. sda

Adia Interim ist Ihr Personal nach Mass.

Kaum ein Wirtschaftszweig wird von Personalnöten so gepeinigt wie das Gastgewerbe.

Als führende Organisation für Temporärarbeit können wir diese Nöte lindern! Mit Personal, das sich nicht an eine Dauerstelle binden mag – temporär aber gut und gerne seinen Mann (oder seine Frau) stellen kann.

Für Sie heisst das: Personal auf Abruf in jenen kritischen Momenten, da Ihre Mannschaft dem Ansturm nicht mehr gewachsen ist. Personal für Stunden, für Tage, für Wochen – solange Sie es eben brauchen. Personal, das wir geprüft und für gut befunden haben, und das Sie zum vereinbarten Adia-Tarif (in dem sämtliche Sozialleistungen bereits eingeschlossen sind) nach Bedarf einsetzen können.

Nehmen Sie den nächsten stürmischen Anlass zum Anlass: Meistern Sie ihn mit temporärem Personal nach Mass!

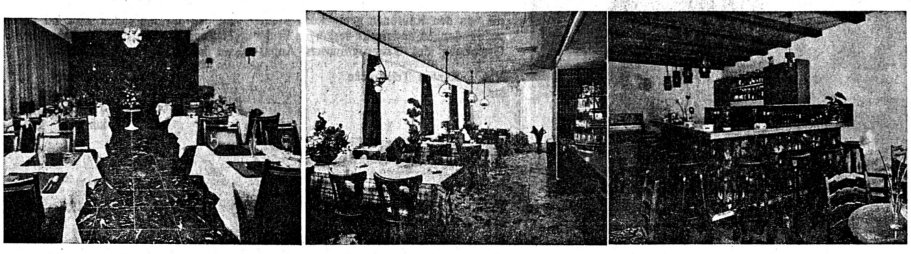
Sicherheit – mit temporärem Personal nach Mass! Auch im Gastgewerbe!

Mitglied des Schweiz. Verbandes der Unternehmungen für temporäre Arbeit.

Adia Interim, Abteilung Gastgewerbe
Bahnhofplatz 10 (im Bahnhofgebäude)
3011 Bern, Tel. 031/22 80 44

Euro-Advertising

Neu: Einrichtungscenter für das Gastgewerbe



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

Möbel- und Teppich-Center Ferrari **Jona/Rapperswil** Tel. (055) 27 71 21

Filialen in: Winterthur, Tel. (052) 23 70 61 und St. Gallerstrasse 40 Brunnen, Tel. (043) 21 65 65 vis-à-vis Bahnhof an der Hauptstrasse Rapperswil–St. Gallen

30 000 Angestellte fehlen dem schweiz. Gastgewerbe

Dies bedeutet: Lohnkostenexplosion, Umsatzeinbussen, Leistungsabbau, Betriebsschliessungen.

Diese schwerwiegenden Folgen können teilweise vermieden werden.

Die Lösung heisst:
konsequente Arbeitsteilung – optimale Rationalisierung.

Wir haben uns das Ziel gesetzt, Sie von den Wäschesorgen zu befreien. Deshalb erstellten wir die modernste Waschanstalt Europas. Wir sind in der Lage, Sie mit gepflegter Leih-Wäsche in bester Qualität zuverlässig und vorteilhaft zu bedienen.

Grosse Vorteile für Sie:

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

HOTEL-WÄSCHE AG
Weinbergstrasse 149, 8006 Zürich, Telefon (01) 60 17 02

213

empfehlenswert.

Wo Bier läuft, läuft etwas.
Mit Bier lässt sich
manch guter Stammtisch bauen,
zum Bier passen fast alle Speisen. Nur,
man muss das Bier hegen und
pflegen, vom Fass bis in das Glas.
Ein schönes Bier
trägt bei zum guten Ruf
des Hauses.

Bier Bière Birra

Für Sie, gratis: 1 Kleber für die Eingangstür «Hier Bier vom Fass»
2 Kleber für die Ausschankstelle «Gläserpflege»
3 Broschüren «Wie Bier entsteht»
10 farbige Rotairs Bier/Bière/Birra für das frohe Bierfest in der Gaststätte (wo Bier läuft, läuft etwas!!!)
Name und Adresse:

Gutschein auf eine Postkarte kleben und einsenden an
Schweizerischer Bierbrauerverein
8023 Zürich, Postfach

RESTAURATEURS!
votre champion Tilux:
l'un des 3 modèles de lave-verres, Tilux: de 600 à 1500 verres, tasses, trois sont entièrement en acier inox. Tous Aucun n'occupe plus de place qu'une chaise. garantie et un service après-vente. Prospectus détaillés et références par Encore à partir de Fr. 1980.- Prospectus détaillés et références par TILUX F. Schupbach-Tauziac 1033 Cheseaux (021) 91 21 54

L'Institut Publicitaire

"Tilux"
F. Schupbach-Tauziac 1033 Cheseaux (021) 91 21 54

Aktion **Chef-Torchons**
Art. Nr. 100-1, aus Ia Spezial-Torchongewebe, Zwirn, écru, 45 × 75 cm
Stückpreis bei Bezug von

St.	25	50	100
Fr.	1.85	1.75	1.65

Bestellen Sie bitte heute noch! Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

WELCHE ERLEICHTERUNG!
Ein ganzes Jahr garantiert keine Küchenschaben.
Offerte und Referenzen erhalten Sie kostenlos.
Hans Wyss AG, Hygiene-Service,
Alte Landstrasse 61, 8800 Thalwil,
Telefon (01) 720 85 86.
OFA 67973005

Qualité et rentabilité de la cuisine suisse

La gastronomie d'un pays fait partie intégrante du folklore que ce dernier peut offrir aux touristes qui le visitent. Elle prend même une place de plus en plus grande, les habitudes, le comportement des touristes ayant fortement changé depuis un certain nombre d'années.

L'étranger qui venait en Suisse, dans les années trente, se préoccupait de collectionner les images; il photographiait l'Eiger et le Cervin sous toutes leurs faces, entassait, dans un coin de ses bagages, les cartes postales en couleur qu'il trouvait sur son parcours. Aujourd'hui, le cinéma, la télévision, les périodiques illustrés ont généralisé ces visions à un point tel que, quel que soit l'endroit dans lequel le voyageur arrive, l'impression du déjà vu prévaut sur celle de la découverte inédite.

Souvenirs!

Essayez donc d'interroger le facteur de votre quartier ou l'épicier du coin de la rue; demandez-leur comment ils ont passé leurs dernières vacances. Si, dans les cinq premières minutes d'entretien, vous n'avez pas eu droit à l'énoncé par le détail des deux ou trois repas les plus extraordinaires qu'il ait fait, c'est que vous avez probablement à faire à un malade grave, atteint d'une affection importante du système digestif!

Le touriste de 1974 ramène davantage de souvenirs dans le creux de ses gencives que dans ses films photographiques. L'Espagne prend le visage de la paëlla, l'Italie, celui du fritto-misto, et l'Autriche, du Wienerschnitzel!

Revalorisation de la gastronomie régionale

Nous assistons heureusement en Suisse, depuis quelques temps, à une remise en valeur de notre gastronomie régionale. Quelques bons restaurants, quelques grands hôtels n'ont pas hésité à consacrer un secteur, parfois important, de leur carte à cette cuisine du pays. Mais il reste encore beaucoup à faire avant que nous puissions prétendre offrir à nos hôtes étrangers un panorama, sinon complet, du moins représentatif de l'extraordinaire diversité de nos gastronomies régionales.

Or cette dernière n'est pas seulement intéressante à défendre sur le plan d'une image touristique nationale valable; elle se défend encore sur deux plans importants et bien précis:

La qualité des matières premières

Ces cuisines rustiques sont toujours basées sur les produits que nos ancêtres avaient à leur disposition de plus facilement possible. C'étaient les viandes pendues au fumoir depuis les dernières boucheries, quelques viandes fraîches des bêtes abattues pendant l'été ou l'automne, les poissons qu'on sortait du lac ou des rivières, les produits des champs, ceux du jardin, ceux des vergers. A condition de savoir encore suivre le fil des saisons, et de ne pas vouloir s'obstiner à servir des fraises en février et des asperges en mars, on peut trouver tous ces produits, comme nos ancêtres le faisaient, dans des conditions de fraîcheur et de qualité remarquables. Nous avons la chance, avec les différences d'altitude qui sont les nôtres, de voir des saisons de production s'étendre durant de longues semaines, en partant des premiers primeurs arrivant du Tessin ou des points bas de la vallée du Rhône, jusqu'aux productions tardives de montagnes.

A notre époque où on recherche les produits naturels, les produits alimentaires non traités, et où on essaye d'éviter une part importante des productions industrielles ou de grandes séries, les mets rustiques de nos cuisines régionales offrent une gamme de choix considérable et peuvent être encore apprêtés, si on s'en donne la peine, avec des éléments de toute première valeur.

La rentabilité

C'est peut-être un des points qui a le plus fortement incité certains restaurateurs à s'intéresser à nouveau à cette cuisine régionale. L'aloyau et le carré d'agneau deviennent de plus en plus cher et doivent figurer à la carte des restaurants à des prix susceptibles de faire froncer les sourcils à n'importe quelle clientèle. La plupart de nos spécialités régionales, qui sont des plats cuisinés, sont par contre encore à des prix de revient extrêmement abordables. Il est évident qu'on obtiendra une meilleure rentabilité en offrant des tripes à la neuchâteloise qu'en proposant un cœur de charolais ou un filet Wellington.

Par ailleurs, la plupart de ces mets peuvent être conservés pendant de longs jours au réfrigérateur sans rien perdre de leurs qualités. On peut ainsi diminuer au minimum les pertes dues à des stockages trop prolongés, et obtenir, de l'ensemble de ses achats, une rentabilité optimale.

Une difficulté: savoir vendre

Mais il est clair que ces plats aux noms parfois étranges doivent faire l'objet d'un effort de vente particulier. Une clientèle non avertie ne demande souvent qu'à découvrir des spécialités régionales lors de son périple. Encore faut-il que le restaurateur soit conscient de la nécessité de faire un effort sur le plan de la vente et de l'information, effort souvent rendu difficile par l'importante proportion de personnel étranger affecté au service qui connaît peu ou pas nos spécialités locales.

Il est donc essentiel de former et d'informer ce personnel d'abord; ce n'est toutefois pas suffisant et il faudrait, beaucoup plus souvent qu'on ne le fait à l'heure actuelle, recourir à des cartes préparées, si nécessaire, en trois ou quatre langues différentes, et qui donnent un bref commentaire en quelques lignes des plats proposés à la curiosité des gourmets. On peut parfaitement expliquer ce qu'est un rizotto du Haut-Valais, une tourte saviésanne, une tripe à la neuchâteloise ou un omble au Dézaley; il suffit de faire un petit effort d'imagination pour rédiger une explication très succinte de ces mets, susceptible de mettre l'eau à la bouche de ceux qui les liront.

Mais rien ne vaudra jamais le contact direct du restaurateur, de l'hôtelier ou du principal responsable du local de dégustation avec la clientèle. Quels que soient les efforts qu'on fera en cuisine, la vente doit aujourd'hui représenter, si on veut promouvoir une telle gastronomie, un effort important et suivi. Nous sommes toutefois convaincus, malgré l'importance du travail à entreprendre, que le jeu en vaut la chandelle et que le renom de notre hôtellerie suisse est peut-être, partiellement du moins, lié à cette action future.

Jacques Montandon

Foie gras et truffes

Lors de la 24e session des Etats généraux de la gastronomie française et de l'alimentation de qualité, MM. Jean Rougié, président de l'Institut national de la conserve, et Edouard Longue, président d'honneur de l'Association française de la presse gastronomique et touristique, ont présenté le foie gras et la truffe. Voici quelques extraits de leur exposé:

L'oie actuelle est gentiment docile à l'engraissement, et n'en conteste pas le volume par des tentatives d'évasion. Le programme d'engraissement est simple. Les bêtes choisies ont de cinq à six mois et pèsent à l'origine entre quatre et cinq kilos. En trois à quatre semaines, elles vont absorber une quarantaine de kilos de maïs, à la cadence de trois repas copieux chaque jour: soit environ six cents grammes de graines à chaque prise, ces graines étant enrichies d'un peu de graisse ou d'huile, et leurs mises en pâtées pouvant prendre vingt compositions et aspects divers.

L'oie...

L'engraissement proprement dit est terminé lorsque la bête paraît repue et ne souhaite plus absorber de nourriture, ou que les dernières sollicitations l'essoufflent. C'est alors qu'on la sacrifie en la saignant à la naissance du cou, suspendue par les pattes. Exsangue en quelques secondes, cérébralement morte dès la brusque chute de tension artérielle crânienne, elle ne souffre absolument pas! Aussitôt plumée à sec, et jamais par échaudage, l'oie est mise au froid pour s'y affermir pendant une nuit. Ouverte le lendemain, elle donne un foie gras de 600 à 800 g, mais pouvant aller jusqu'à un kilo et demi et plus.

Le foie retiré, on l'ampute très délicatement de la vésicule biliaire, on le lave à l'eau fraîche sans le dégorger plus de dix à quinze minutes, on le sèche et on le «dénerve»; c'est-à-dire qu'on le débarrasse de tous les vaisseaux sanguins formant la trame hépatique. Il est alors assaisonné et mariné pendant 24 heures, avant d'être traité culinairement en ballottine, en terrine ou en boîtes à appertiser plus ou moins longtemps.

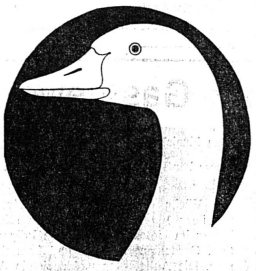
... et le canard

En ce qui concerne les canards à engraisser pour leurs foies, la sélection est faite par le croisement du Barbarie et du colvert domestique, dont le produit est dit canard Mûlard. Après suralimentation, il pèse 4,5 à 5 kg après avoir été plumé, et libère un foie de 200 à 700 g, dont la moyenne se tient à 400 g.

Les mousses et purées contiennent de 50 à 75 % de foie gras, d'oie comme de canard, le reste étant composé par de la farce de porc ou de volaille, des œufs, du lait, du sel et des épices. Le pourcentage minimum de foie gras contenu dans la préparation est précisé par l'intervention ou l'absence de l'adjectif «gras» dans la dénomination:

- «mousse de foie gras» veut dire minimum de 75 % de foie gras;
- «mousse de foie d'oie» veut dire minimum de 50 % de foie gras.

Notons que, depuis un siècle, le pittoresque verbe «foigrater» est entré dans le vocabulaire de base des grands cuisiniers, et qu'il y prend le sens implicite d'un anoblissement de la préparation précédente. Au niveau des saveurs, c'est une évidence qui explique qu'à côté d'une large demande de foies gras frais ou mi-cuits appertisés, à trancher sous gelée, en brioche, sous croûte ou en terrine, les mousses aient un large champ d'emploi pour étoffer des farces de volailles, de gibiers de plume, de poissons de mer fades, plats et distingués comme les soles, etc.



Qu'est-ce qu'une truffe?

Il s'agit d'un champignon souterrain astucieux, de durée de vie de plus de six mois, et qui, manquant de chlorophylle, va chiper à des radicelles de chênes le carbone qu'il ne peut isoler du gaz carbonique de l'air. A l'âge où il est encore à l'état de spores, de graines si l'on veut, il est diffus dans le sol, atone, microscopique, mais pas indifférent à l'environnement. En mai, des boursouflures apparaissent. Grosses comme des noisettes en août, elles croîtront en volume et en arôme durant l'automne. C'est alors qu'interviendront l'homme et le cochon ou le chien.

Pour solliciter l'apparition des truffes, on plante en quinconces de jeunes chênes sur terrain dégagé, proche et au nord d'un chêne vert ou pubescent adulte. C'est entre les radicelles des plants que s'installera la Maternité, et on l'appellera truffière.

Il y en avait naguère dans tout le Périgord, tout le sud du Massif Central, à cheval sur le Rhône et en Provence. Mais les truffières sont loin des villages. Un an de soins, de désherbage raisonné et de surveillance est nécessaire pour une récolte de quelques kilos en hiver, récolte très exposée au maraudage...

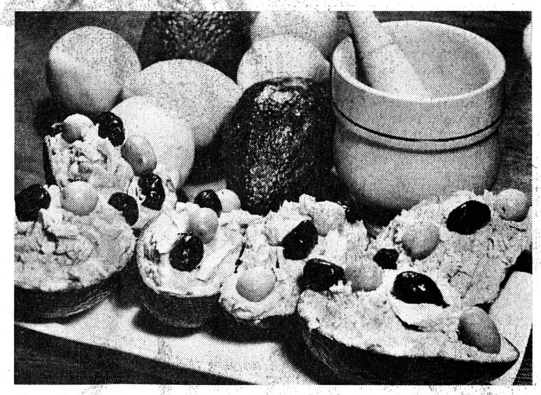
La dernière récolte n'a été que de 150 tonnes pour l'ensemble Quercy – Périgord – Gard – Vaucluse – Drôme – Basses Alpes – Bouches du Rhône. L'Espagne et l'Italie ne doivent pas dépasser les cent tonnes à elles deux.

La conservation d'un trésor

Acquise crue et fraîche, une truffe du Périgord aussitôt placée au milieu de deux douzaines d'œufs crus en coquilles non toquées, dans un bocal à couvercle, et redescendue parmi eux chaque fois que l'on en prend, leur communique en deux jours, et pour huit jours de débit normal, sa propre saveur à un degré d'intensité insoupçonnable. Ces œufs, aromatisés par simple perméabilité de leur coquille, garnis d'un hachis de craterelles pour venir en omelettes ou en œufs brouillés, ont un goût de truffe égal à celui qu'ils auraient avec une charge de 10 grammes du champignon lui-même. Gastronomiquement, de nombreux chefs ont leurs «secrets» pour conserver leurs truffes crues le plus longtemps, ou en bocaux bien clos et obscurs, dans un mouillement protecteur. Une solution alcoolique faible, madère sec, cognac dilué, etc. peut être efficace au niveau de la saveur, mais elle est durcissante. Plus concentré et actif est le «jus de truffe» dans lequel baignent les truffes appertisées: il arrive même à suffire pour truffer des œufs battus ou le déglaçage filtré d'une plaque creuse à four. La chair du champignon, taillée en fine julienne, sert alors de décor, en proportions moins coûteuses.

Les légumes farcis: des plats originaux

Problèmes de variété, problèmes de rationalisation, problèmes de temps! Une fois sélectionnés les rares légumes abordables, il faut encore rechercher des présentations inédites – si l'on veut échapper aux foudres de la clientèle – et pas trop longues à préparer. Alors, pourquoi pas des farces?



Ces avocats farcis ne plaident-ils pas en faveur d'une meilleure utilisation des légumes?

Une seule condition pour farcir un légume: il doit avoir assez de volume pour pouvoir, naturellement ou une fois légèrement creusé, recevoir le mélange choisi en tant que farce. C'est le cas des fonds d'artichauts (feuilles et foin éliminés), des grosses têtes de champignons (on peut farcir de gros champignons de couche ou des cèpes, frais ou en conserve), des courgettes, des aubergines, des poivrons, des tomates et, en hiver, des pommes de terre.

Crus et cuits

La plupart des légumes ci-dessus se mangent cuits. La farce parfume lentement la chair du légume au cours d'un lent mijotage en cocotte ou au four. Le goût est complètement transformé.

Mais un grand nombre de légumes peuvent aussi être farcis crus. La farce sera bien sûr un peu différente. Le légume conservera mieux son goût propre, lequel se mariera à celui des ingrédients du mélange. On peut farcir crus des avocats, des tomates (la plus célèbre des tomates farcies crues est la tomate à l'antiboise), des champignons (seuls les champignons de couche peuvent être farcis sans cuisson), des poivrons... Il s'agit dans tous ces cas surtout d'entrées fraîches, agréables avant un repas un peu copieux ou quand il fait chaud.

Avec quoi les farces?

Toutes les farces demandent un élément «liant» qui leur donnera de la tenue. Pour les farces cuites, il s'agit habituellement de mie de pain rassis, trempée dans du lait et ensuite soigneusement essorée et emiettée. On peut aussi utiliser du riz cuit. A ces deux éléments, on joint souvent un ou deux jaunes d'œufs crus.

Les farces crues sont liées avec une sauce, habituellement une mayonnaise. A moins que l'ensemble ne donne une fois haché ou «mouliné» une pâte assez homogène. Dans ce cas on ajoute cependant un ou deux jaunes d'œufs durs. Autre élément indispensable à une farce: les arômes. Ils sont multiples: ail, oignon, fines herbes, paprika, cumin... Toutes les fantaisies sont permises.

Il en est de même en ce qui concerne l'élément central de la farce. La classique chair à saucisses cède souvent le pas à un mélange de restes de viandes hachées (veau, poulet, jambon), de poissons cuits ou à du thon.

Un élément de variété encore: l'ajout de fromage râpé qui donne à ces farces cuites un moëlleux particulier. Pour les légumes crus aussi, on peut préparer des farces à base de thon (elles sont très classiques), de poisson cuit et refroidi, de jambon ou de poulet hachés. On peut aller beaucoup plus loin. En effet, contrairement aux farces cuites, les farces crues n'ont pas obligatoirement besoin d'être réduites en purées plus ou moins fines. On peut farcir avec des morceaux (de légumes, de viande, de thon, de fromage...) ou des aliments de petites dimensions (petits pois, crevettes...). Une sauce «liante» est alors obligatoire.

Un spécialiste vous dit...

Entretien avec M. Robert Gyulia Cey-Bert, directeur de l'Institut de recherches de communication et de motivation, Genève.

Après 5 ans de recherches approfondies réalisées dans cinq pays européens (Allemagne, Autriche, Belgique, Pays-Bas et Suisse) suivant les conclusions d'un grand nombre d'études (de motivation et de marché), l'Institut Cey-Bert de Genève a réussi à mettre au point une étude de base sur la nouvelle orientation alimentaire.

Q. – Vos différentes études parlent de la recherche de la sécurité alimentaire; qu'elle en est sa définition?

R. – L'objectif de la recherche de la sécurité alimentaire est la recherche d'une nourriture convenable qui permet de vivre d'une façon saine et équilibrée. La direction de la recherche alimentaire est une direction diététique. Les motivations liées à la recherche de la sécurité alimentaire s'organisent autour des préoccupations diététiques de l'homme moderne, qui déterminent lentement une tendance diététique.

Qu'entendez-vous par tendance diététique?

Dans le sens le plus large du terme, la diététique n'est autre que l'art de s'alimenter d'une façon équilibrée, complète et variée dans le but de maintenir l'organisme en bonne santé. La tendance diététique s'organise autour de deux objectifs importants: la sauvegarde et le renforcement de la santé et de la vitalité, ainsi que la sauvegarde d'une ligne jeune, élancée et souple, c'est-à-dire la sauvegarde de l'attractivité physique.

Il suffit d'ailleurs d'ouvrir n'importe quelle revue destinée aux femmes ou aux hommes pour se rendre compte que, sur le plan alimentaire, les thèmes centraux qui y sont développés concernent les problèmes de santé et de ligne. A travers la tendance diététique, on recherche donc des valeurs alimentaires sûres et rassurantes qui évoquent la santé, la force et le bien-être

Quelles sont ces valeurs?

Ces valeurs sont avant tout l'équilibre et la composition diététique des produits (teneur en calories, protéines, vitamines, oligo-éléments, etc.), l'origine naturelle et la fraîcheur des produits. Vu les conditions d'existence de la civilisation moderne (angoisse, pollution de l'environnement, disparition des produits naturels, suralimentation de l'homme), ces trois valeurs sont en train d'occuper une position de plus en plus dominante à l'intérieur de l'orientation diététique de la sécurité alimentaire.

Comment les conditions d'existence moderne influencent-elles la nouvelle orientation alimentaire?

Aujourd'hui, dans les pays européens occidentaux dont le niveau de vie est élevé, chacun a la possibilité de se nourrir convenablement. Le problème de la nourriture ne se pose plus, il est devenu un problème de choix et de préférence devant l'offre extraordinaire d'une multitude de sortes de produits alimentaires. Il s'ensuit que l'homme mange non seulement pour se nourrir, mais également pour se divertir et s'évader... L'influence du facteur-niveau de vie est donc directe, décisive et déterminante.

Vous avez collaboré avec des restaurateurs et hôteliers pour vérifier l'application de vos théories; quel a été leur rôle?

La collaboration de ces restaurateurs et hôteliers a été très précieuse. Nous avons fait des expériences très intéressantes: nous avons mis au point des nouveaux plats et transformé quelque peu des plats traditionnels, en fonction des critères bipolaires de la nouvelle orientation alimentaire.

Dans cette optique, comment voyez-vous l'évolution de la restauration collective?

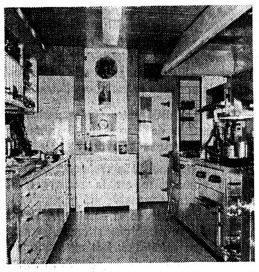
Quand on parle de la restauration collective, il faut distinguer la restauration sociale (cantines) et la restauration commerciale (restaurants, hôtels, etc.). D'après nos prévisions, aussi bien la restauration sociale que la restauration commerciale se développeront d'une manière extraordinaire. On prévoit qu'autour de 1980, en Europe, la plupart des actifs ne prendront plus qu'un repas principal sur deux à leur foyer.

Grâce aux produits précuisinés, la qualité et la variété des repas servis par la restauration sociale augmenteront considérablement et concurrenceront la restauration commerciale. Parallèlement, les hommes diminueront la quantité de calories de leur repas. Pour faire face avec succès à cette situation, les restaurateurs et les hôteliers devront adopter une nouvelle politique basée sur la notion du service et sur les principes directeurs de la nouvelle orientation alimentaire.

Wenn die Küche im Keller liegt

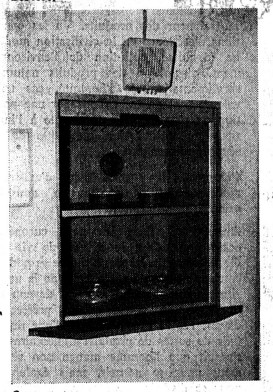
Betrachtungen eines Bauproblems

Von W. E. Batt, Dipl. Ing. SIA, Rothrist,
Planungsberater für Hotelbau und Verpflegungsanlagen



1

Eigentlich muss der Titel etwas abgewandelt gesehen werden. Richtiger sollte es etwa heissen: «Wenn die Küche in einer anderen Ebene als das Restaurant liegt.» Aber da in den meisten Fällen der Geschosstrennung von Speisesaal und Küche die früher allgemein übliche Bauform verantwortlich gemacht werden muss, trifft auch diese Ueberschrift das Problem.
Ein Problem ist es, wenn die Küche nicht gleichzeitig auch Speisenausgabe ist! Man muss in diesen Fällen eine zusätzliche Station, eben die Ausgabe, an den Serviceweg legen. Früher war dies selbstverständlich, man kannte nichts anderes. Früher trennte man die Bereiche, in Zuständigkeit und auch baulich. Einmal die Küche als reinen Produktionsort, dann das Office oder das Buffet als Zwischen-Weitergabestation und dann folgte der Servicebereich. Wir wollen nicht untersuchen, was man früher tat. Aber aus dieser Tatsachen-Feststellung geht hervor, w a r u m in den meisten älteren Häusern die Küche eben «im Keller» lag.
Eines wollen wir klar festhalten: H e u t e wird die Speisenausgabe mit der Küche zusammengelegt. Und diese Ausgabe, mit der Speisenfertigung dahinter, gehört so nahe wie möglich an den Gästetisch heran, mit möglichst kurzen Wegen für den Service.



2

Hoffentlich merken sich das bald alle Bau- und Anlagenplaner und richten sich danach. Und wählen sich nicht immer wieder Häuser aus dem letzten Jahrhundert als vorbildliche Beispiele.
Wenn aber das Haus noch aus der guten, alten Zeit stammt und heute reorganisiert werden soll? Dann kommen wir zu unserem heutigen Problem «wenn die Küche noch im Keller liegt» ...
Aus räumlichen Gründen ist es bei Umorganisationen sehr selten möglich, alle Küchen- und Küchenneben-Zentren in das Restaurantgeschoss zu bringen. Hierfür hat man die Gebäude früher nicht vorgesehen und eine derartig grosse Umlegung ist später kaum möglich. In einigen Fällen ist dies natürlich mit Anbauten erreichbar. Aber man muss darauf bedacht sein, dass dann die Verbindung zu den im Keller verbleibenden Verpflegungsräumen intern optimal gelöst wird, zum Wareneingang, zu den Lagern, zu den Leergut- und Rückgut-Flächen usw.
In der Regel wird es sich nur ermöglichen lassen, einen Teil der als «Küche» angesprochenen Räume des Verpflegungsbereiches in die Gastebene zu bringen. Ein anderer Teil wird im Keller verbleiben müssen. Es kommt nun darauf an, welche Teile wo plaziert werden.

Möglichkeiten der räumlichen Trennung

Der Küchenbereich besteht ja nicht nur aus einem Raum. Wir können grob unterscheiden:

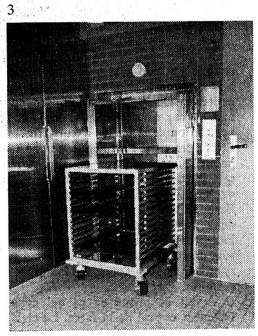
- Eingangsbereich
- Lagerbereich (Grosslager)
- Präparation
- Produktion (warme Küche, kalte Küche, Patisserie) mit zugehörigen Tageslagern
- Ausgabestellen für warme Speisen, für kalte Speisen, für Desserts, für kalte und warme Getränke
- Geschirrorganisation mit Schmutzgeschirr-Rückgabe, mit Geschirrwäscherei und den Retourwegen des Geschirrs zu den Verbrauchsstellen
- Servicebereich

Wenn schon bei Neuplanungen die richtige Verteilung dieser Zentren auf verschiedene Etagen die Basis der Organisationsstruktur darstellt, so ist dies bei Umbauten der wichtigste Planungsschritt.
Wir gehen von der Voraussetzung aus, dass sich im Untergeschoss genügend Platz findet. Hier waren ja bisher die gesamten Verpflegungsräume. Eng bemessen sind die räumlichen Gegebenheiten auf Restaurantebene. Aber – wir müssen auf jeden Fall bestrebt sein, möglichst viele Zentren in direkte Verbindung mit dem Service zu bringen, also auf gleiche Ebene wie die Restauration. Wir gehen also vom Service aus.
Der Servicebereich deckt sich räumlich mit dem Gastbereich. Was müssen wir direkt dazu legen? Alle Kontaktstellen der Bedienung!

- Die Geschirr- und Rückgut-Rückgabe
- Die Getränkeausgabe
- Die Speisenausgabestellen.

Möglichkeit 1 hierfür:

Wir fassen diese Kontaktorte in einem Office oder in einem Buffet zusammen. Die Getränkeausgabe wird voll integriert. Der Teil für die Warmgetränke sollte möglichst auch gleich als Kaffee-Frühstücksküche ausgebildet werden.
Der Speiseausgabeteil ist reine Weitergabe-Station. Hier muss die Transportanlage für die Speisenanlieferung gut eingebunden werden. Mit geeigneten Abstellflächen. Und mit guter Kommunikation zur Küche. Für Kaltspeisen, Salate und Desserts wäre es sehr günstig, wenn nicht alles frisch aus der Küche angeliefert werden müsste. Der Transportandrang zur Hauptessenszeit wäre meistens zu stark. An dieser Abgabe sollten Lager- und Kühlmöglichkeiten für fertig portionierte oder vorbereitete Teller vorhanden sein, also ein Zwischenlager, stets parat zur Ausgabe.
Die Geschirrückgabe bildet oft die grössten Umstände. Denn das Vorsortieren des Schmutzgeschirrs überbinden wir heute ja weitgehend dem Service. Dafür brauchen wir Platz. Und der wird sehr oft leider nicht eingeplant. Wenn dann noch lediglich ein einziger Lift oder Speisepass zur Verfügung steht, der sowohl alle Menüteile von der Küche zum Office als auch alles Geschirr und Rückgut vom Office in den Spülteil der Küche zu befördern hat, wird die Situation zumeist kritisch. Zwei getrennte Pässe würden wir auf jeden Fall empfehlen, wenn beim Restaurant wirklich nur ein Mini-Office oder ein Buffet unterzubringen ist.



3

Möglichkeit 2:

Es gibt theoretisch auch noch die Organisationsform, dass der Service den Niveauunterschied zu überwinden hat, dass der Kellnergang also vom Restaurant über Treppen, Lifte oder andere Anlagen zur Küche führt. Da dies aber nur in Einzelfällen zu guten Lösungen führen wird und man dann alle Einflüsse genau gegeneinander abwägen muss, wollen wir darauf nicht detaillierter eingehen.

Möglichkeit 3:

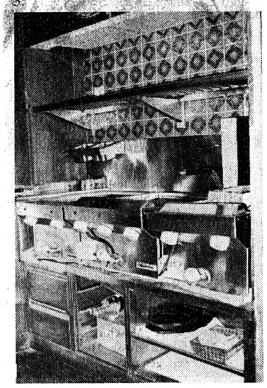
Der Service und alle Ausgabestellen liegen in Restaurantebene. Die Ausgaben übernehmen aber nicht nur die Weitergabe der Waren, sondern werden zu Fertigungsstationen ausgebaut.

Wir teilen also unsere Küchenzentren nicht zwischen Produktion (im Keller) und Ausgabe (im Erdgeschoss z. B.), sondern wir trennen die Küchen selbst in Produktion und Fertigung. Die Produktionsorte bleiben bei den Lagern und der Präparation im Untergeschoss. Alles wird dort soweit fertigbereitet, wie es zur Mahlzeit möglich ist. Erst zur Essenszeit wird dann die Fertigungsküche im EG besetzt, zumeist nur mit 1 oder 2 Personen. Alle vorbereiteten kalten und warmen Komponenten gehen mit und werden gekühlt oder warmgehalten in Normschalen bereitgestellt. Während des Services werden in dieser Fertigungs- oder Endküche alle à-la-minute-Gerichte direkt hergestellt und alle bereitstehenden Komponenten aus Steamtable oder Kühleinheiten portioniert.
Diese Möglichkeit entspricht den heutigen Organisationsformen. Wenn die Küche schon im Keller verbleiben muss, sollte man auf diese Form oder eine Variante dazu hinzielen.

Unser heutiges Beispiel: Hotel Albana in Weggis

Die Küche dieses Sommersaison-Hotels mit über 100 Betten befand sich schon immer im Untergeschoss, neben Präparation, Gardemanger, Kühl- und Lagerräumen. Die Anlieferung und auch die Abfall- und Leergut-Rücktransporte sind auf diese bauliche Konzeption ausgerichtet. Die Küchenanlage ist mehrfach verbessert und ergänzt worden. 1972 sollte dann der

4



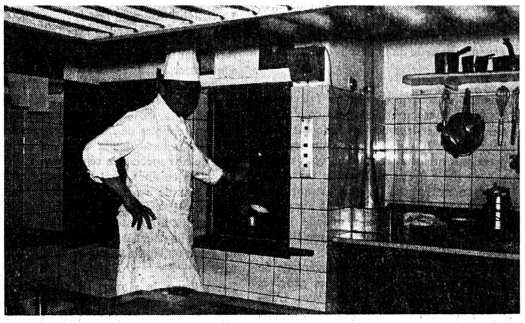
5

ganze Verpflegungsbereich neu überdacht und reorganisiert werden. Eine Verlegung der Küche hätte erhebliche Umdispositionen erbracht, ohne sich aber in allen Belangen positiv auszuwirken. Also wurden der Service, die Ausgaben und die Geschirrorganisation analysiert und Hotelier Hans Wolf und W. E. Batt als Planungsberater entwickelten die folgende Lösung, wobei «die Küche im Keller verblieb».

Die vorhandene Bar blieb gleichzeitig Getränkeausgabe. Hier sind eine Reihe von Kühleinheiten mit einem Kühlturm und auch eine Express-Kaffeemaschine vorhanden. Bar und Getränke unterstehen dem Oberkellner.

Die neben dem Speisesaal liegenden Räume wurden umfunktioniert. Der bisher längere Serviceweg zu Geschirrwäscherei und Ausgabestation konnte erheblich verkürzt werden, indem ein neues Office direkt neben den Gasträumen installiert wurde. Durch einen Anbau von lediglich zirka 6 m² wurde der Kellner-Bewegungsraum darin vergrössert und gleichzeitig die hintere Türe von der Bar erfasst. Der Speisepass von der Küche endet mitten im Ausgabezentrum. An einer Seite zieht sich die Kaffee-Frühstücksküche hin, die während der Mahlzeiten auch als Kaltspeisen-Abgabe dient. Hierfür sind eine Reihe von 1/1 Normblechschränken für ungekühlte und auch ein Kühlkorpus für gekühlte Waren vorgesehen. Schubladen, Schrankabteile und ein hoher Kühlschrank in der Ecke vervollständigen die Ausstattung.

Die Ausgabefläche des kalten Teiles mit der Kaffeeausgabe geht in die warme Ausgabe über. Je nach Bedarf kann dieser Abstelltisch also für alle Waren Verwendung finden.
Gegenüber dem Pass befindet sich ein Wärmeschrank und auf der anderen Seite schliesst sich eine warme Relaisstation an, die entweder die Menüs aus der Küche komplettieren kann oder auch bestimmte Gerichte und à-la-minute-Speisen herstellt. Hier sind zwei Kochplatten, ein grosser Salvis-Wells-Grill und ein Bain-Marie mit 2 1/1-Schalen eingebaut. Platz für ein Mikrowellengerät ist vorgesehen.



6

7

Eine Friteuse auf Rollen, normalerweise in einer dahinter liegenden Ecke plaziert, kann danebengestellt werden.

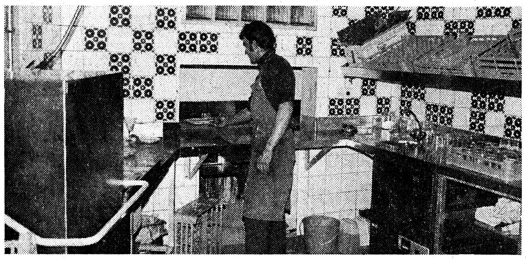
Die Geschirrwäscherei auch an den Kellnergang zu legen, wie es richtigerweise sein sollte, war aus räumlichen Gründen leider nicht möglich. Aber die Geschirrsortierstelle befindet sich hier, mit Schrägtablaren und reichlicher Abstellfläche. Und – hier beginnt ein Förderband, das alle Geschirr-, Glas- und Besteckteile, weitgehend schon in Körbe sortiert, automatisch zur Geschirrwäscherei transportiert. Diese liegt hinter der kleinen Fertigungsstation, hat direkten Zugang zur Luftrückseite und damit zur Küche im Keller, und ist durch einen Durchgang auch mit dem Office verbunden. Der Geschirrkreislauf ist also in allen Belangen gewährleistet.
Die Küche blieb im Keller, mit allen anderen Küchenzentren, Lagern und Nebenräumen. Dort wird produziert. Und dann wird ans Office gegeben, was möglich ist. Mit der zeitlichen Verschiebung von der Herstellung zum Servieren hin wird auch örtlich das Hauptgewicht verlagert. Was vor der Essenszeit im Keller zubereitet wurde, wird in der Officeanlage bereitgestellt: Kalte Premiers, Salate, Desserts usw. Soweit erforderlich, gekühlt. Die warmen Menüs werden individuell behandelt, je nach dem Tagesmenü. Sie können ganz aus der Küche kommen. Dann ist dies hierfür eine Weitergabestation. Aber da dann nur noch die Menüs ankommen, ist diese Manipulation transport- und personalmässig leicht zu bewältigen. Das Menü kann auch nur zum Teil aus der Küche kommen oder sogar ganz im Office zubereitet und geschöpft werden. Die Wege sind immer kurz, die Ausgabezeiten immer rasch.
Wichtig dabei ist noch, dass der Geschirrkreislauf sich nur auf Restaurantebene abwickelt. Und für die wenigen Teile, die in die Küche hinunter müssen, sind die Wege sehr günstig gelegen.
Durch diese komprimierte Anlageform ist der Arbeitsablauf, trotz der Küchenlage im Keller, optimal gestaltet. Weil die Besonderheiten dieser Organisation von vornherein berücksichtigt wurden, weil mehrere Möglichkeiten als Fallstudie durchgegangen worden sind.

1. Der Speisepass muss von den Köchen direkt zu erreichen sein, wenn Waren in andere Geschosse zu liefern sind. Wege dahin bedeuten Zeit, Arbeit, Aufwand.
2. Wichtig sind neben den Transportanlagen auch die Kommunikationsmittel. Hier über dem Pass die Gegensprechanlage, links davon die nur abwärts laufende Rohrpost.
3. Lift mit Platz für Normblechrolli und darüber ein Tablar für weitere, abzustellende Waren. (Säntis-Restaurant auf dem Gipfel)
4. Für grosse Kapazitäten gibt es automatische Förderanlagen, wie z. B. die Kombination Förderband + Tablett-Paternoster. (Altersasyl Gottesgnad, Spiez)
5. Relaisstation im Restaurant selbst, um à-la-minute-Gerichte herzustellen und Komponenten zu portionieren. (Hotel Schützen, Stansstaad)
6. Beispiel Albana Weggis:
Der Speisepass beginnt direkt am Chefarbeitsplatz in der Kellerküche. Gegensprechanlage und Rohrpost sind vorhanden.
7. Das neue Office direkt neben den Speisesälen. Rechts der Kellnergang mit der Geschirrsortierstelle und dem Anfang des Förderbandes hinten. Das Band führt in einem Tunnel zur Geschirrwäscherei. In der Mitte die Relaisstation, links der Speisepass von der Küche her, vorn die Kaffee-Frühstücks-Kaltausgabestation mit Kühleinheiten.
8. Neben dem rechts noch sichtbaren Speisepass die Kaffee-Frühstücksstation mit hohem Kühlschrank in der Ecke. Vorn die Ausgabefläche, die rechts in die Warmausgabe übergeht.

8

Hinweise für die Serviceorganisation mit «Küche im Keller»

- Das Problem des Niveauunterschiedes ist in erster Linie ein Transportproblem. Und damit auch ein Zeitproblem.
- Als Transportmittel kommen vor allem Speiseaufzüge in Frage. Sie müssen aber für den Koch, der Ware abschickt, und für das Officepersonal, das Ware annimmt, günstig direkt im jeweiligen Arbeitsbereich liegen.
- Wenn zum oder vom Aufzug Wege zurückzulegen sind, bedeutet dies zumeist den Einsatz einer weiteren Person.
- Die Kapazität des Aufzuges muss ausreichend bemessen sein. Schafft er die Menge nicht oder sind Wartezeiten nicht einkalkuliert, geht das ganze Geschäft nicht.
- Eventuell mehrere Lifts oder kontinuierliche Transportanlagen vorsehen.
- Die Gläserwäscherei gehört auf jeden Fall ins Restaurantgeschoss. In 90 % aller Fälle sollte auch die Geschirrwäscherei im oberen Office liegen.
- Nie versuchen, ausser vielleicht einmal bei Kleinstbetrieben, Speisen und Schmutzgeschirr mit einem einzigen Aufzug zu bewältigen.
- Alle beim Restaurant liegenden internen Zentren immer zu einem Block zusammenfassen. Von hier aus sollen auch die im Lokal stehenden Sichtanlagen direkt erreichbar sein (Bar, Grill, Kaltstation, Buffet, Relaisküche usw.)
- Soweit möglich, mit grosseren Transporteinheiten arbeiten. (Normschalen, Bleche, Harrasse, Behälter usw.) Die Kleinverteilung dann im Office vornehmen.



9. In der Geschirrwäscherei endet der Tunnel mit dem Geschirrförderband. Rechts liegt die Gläserwaschanlage mit einem Untertischmodell, links die Durchschub-Geschirrwaschmaschine.

Distanzen überbrücken

Wenn die Küche noch im Keller liegt, gibt es viele Probleme, die nie ganz zu lösen sind. Eines davon ist die Kommunikation zwischen Service und Küche. Es gibt viele technische Hilfsmittel, welche recht gute Dienste leisten, sofern diese richtig eingesetzt werden, d. h. «die richtige Einrichtung am richtigen Platz».

Eine Ideallösung oder ein auf jeden Betrieb anwendbares Rezept gibt es nicht. Es gilt, für jeden Betrieb die optimale Lösung zu finden.

Die nachfolgende Auflistung von Möglichkeiten soll den Leser anregen, sich einen Moment darüber Gedanken zu machen, wie er den Arbeitsablauf im eigenen Betrieb vereinfachen, rationalisieren könnte.

1. Wie gelangt die Bestellung in die Küche?

- Mit der Rohrpost (liegt die Küche direkt unter dem Office, genügt evtl. auch nur eine Röhre)
- Mit dem Pass (auf einem Pic)
- Die Serviceangestellten überbringen sie persönlich (wenn sich die Ausgabe bei der Küche befindet)

2. Wie kann das Bestellte abgerufen werden?

- per Telefon
- mit Gegensprechanlage (sehr teuer)
- mit Wechselsprechanlage
  Letztere ist ideal für einen schnellen und persönlichen Kontakt zwischen Küche und Office. Ein Tastendruck genügt, und man kann sprechen. Die Stimme wird klar und deutlich im andern Raum gehört. Die angerufene Person kann frei aus dem andern Raum antworten, ohne die Arbeit zu unterbrechen.
- mit Sprechanlage Telefon/Lautsprecher
  - Lautstarke, absolut klare Sprachübermittlung an das Küchenpersonal
  - Freies Antworten aus der Küche von den entsprechenden Arbeitsplätzen aus
  - Buffet-Handapparat gewährleistet Diskretion; kein Mithören der Gäste. Das Gespräch wird mit Sprechtaste im Handgriff geführt
  - Küche meldet sich über Rufsummer an der Buffetstation

3. Mit welchem Hilfsmittel erfolgt der Transport der Speisen?

- mit Speisenaufzug
- mit Paternoster (Tablar-Umlauflift)
- mit Umlauflift
- mit Personenlift
- über Rolltreppe

(das Servicepersonal könnte die Speisen direkt in der Küche holen)

4. Wie kann der Transport von Speisen und Getränken von der Küche (Office) auf den Tisch des Gastes noch beschleunigt werden?

- Servicerufanlage
  An der Ausgabestelle ist das Menü z. B. für Kellner Nr. 1 und 3 bereit. Die Tasten 1 und 3 werden gedrückt. Auf dem Anzeigefeld im Restaurant leuchten alternierend die Zahlen 1 und 3 auf. Die Kellner 1 und 3 wissen nun, dass sie an die Ausgabestelle gehen müssen. Das übrige Servicepersonal kann ruhig ihrer Arbeit im Restaurant nachgehen, bis auch ihre Zahl zum Aufleuchten gebracht wird.

W. Rohner

Beim SHV-Dokumentationsdienst sind als Lieferantenadressen eingetragen :

Förderanlagen Speisenaufzüge

Bator AG
Hofmattstrasse 14
3360 **Herzogenbuchsee**
063/5 28 42

August Lerch
Oetenbachgasse 5–9
8001 **Zürich**
01/23 30 00

Lift AG Zürich
Querstrasse 37
8105 **Regensdorf**
01/71 52 52

Daverio AG
Heinrichstrasse 217
8031 **Zürich**
01/44 51 51

A. K. Gebauer & Cie.
Birmersdorferstrasse 279
8055 **Zürich**
01/33 21 65

OTIS AG
Frohbergweg 9
3000 **Bern**
031/24 03 22

Schindler & Cie. AG
Aufzüge
6030 **Ebikon**
041/36 21 21

Schweiz. Wagons- und Aufzügefabrik
8952 **Schlieren**
01/98 74 11

Andere Transportsysteme (vertikal)

Bornstein AG
Zeughausstrasse 3
8004 **Zürich**
01/23 37 16

Daverio AG
Heinrichstrasse 217
8031 **Zürich**
01/44 51 51

Hugo Fritschi AG
4225 **Brislach**
061/80 24 44

Peter Maeder
Förderanlagen
8153 **Rümlang**
01/83 76 76

Rotzinger AG
Ueberlandstrasse
4303 **Kaiseraugst**
061/83 22 11

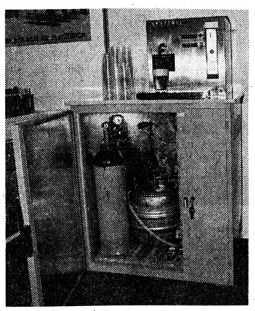
Stöcklin Walter AG
Bruggfeldweg 18
4143 **Dornach**
061/72 31 31

Trapo Küng
Auf dem Wolf 11
4002 **Basel** 061/42 66 15

Neue Erzeugnisse

Bier in Selbstbedienung

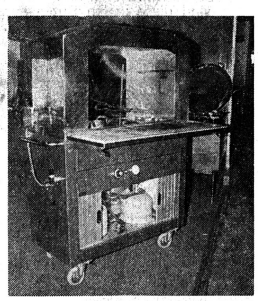
Die Firma E. Weber & Cie AG, Förrlibuckstrasse 220, 8037 Zürich, stellt eine neue Anlage für die Rationalisierung des Services vor. Grosse technische Probleme mussten überwunden werden, bis eine



Biersäule für Selbstbedienung entwickelt war, von welcher dann auch jedes Glas Bier dasselbe schöne Aussehen, mit dem richtigen «Krägli» hat (nicht nur Schaum oder nur Bier). Die Anlage ist mit Knopfdruckautomatik, Geld- oder Jetoneinwurf oder Schlüsselkontakt erhältlich und eignet sich sowohl zum Einbau in Selbstbedienungsbuffets (auch in bestehende) als auch zum Aufstellen in einer Gartenwirtschaft. Die Biersäule hat sich bereits im Einsatz bewährt.

«Beef-train»-Wagen

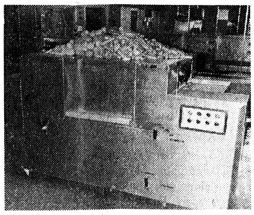
Dank der Erfindung von P. Manzoni, Kupfer- und Silberwarenfabrik, 5412 Gebenstorf, müssen Sie das Grosse piece nicht mehr unter einem Deckel versteken. Ihr Gast wird animiert von dem schönen Stück Fleisch, das er jederzeit sieht. Im «Beef-train»-Wagen bleibt das



schöne Aussehen von Schinken, Spanferkel, Gigot d'agneau, Bollito usw. erhalten, und zwar gleichbleibend warm und saignant (zum Beispiel ein Roastbeef) während Stunden.

Gemüsewaschautomat

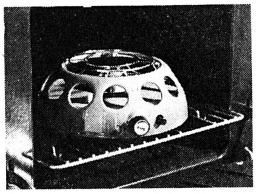
Die Firma Kreis AG, Zürcherstrasse 204, 9014 St. Gallen, bringt eine italienische Gemüsewaschmaschine auf den Schweizermarkt. Diese Maschine gelangt dort zum Einsatz, wo grosse Mengen Gemüse in kurzer Zeit gewaschen werden müssen. Das Entfernen des Schmutzes aus dem



Waschwasser ist gerade beim Waschen von grossen Mengen von Gemüse ein besonderes Problem. Bei der Gemüsewaschmaschine mit Bandförderung entfällt dieses Problem. Das Tankwasser wird ständig filtriert und laufend ergänzt durch das Frischspülwasser. Durch das Ausschalten der Leerlaufzeiten (Beladen und Entladen der Maschine) können grosse Mengen in kurzer Zeit gewaschen werden. Das Gemüse wird von der Bedienungsperson lediglich auf das Förderband gelegt. Das gewaschene Gemüse fällt automatisch in einen fahrbaren Behälter.

Mini-Expressomaschine

Die Leistung der «Riviera-Bar»-Kaffeemaschine von Illi + Cie, Expresso-Maschinen, 1212 Grand-Lancy (Genève) ist nicht ganz so «mini» wie ihr Aussehen. Sie kommt ohne jeglichen Wasseranschluss aus, wurde aber nach professionellen Kriterien konstruiert. Nach nur 60 Sekunden Aufheizzeit ist die abgeschaltete Maschine (am Morgen) funktionsbereit. Das kleinste Modell kann ohne Unterbruch für Aufheizzeit – nur kaltes, frisches Wasser in die Reserve nachschütten – 100 Tassen Expresso in der Stunde liefern. Durch ein im Filterhalter eingebautes System wird das Kaffeepulver automatisch und gleichmässig gepresst.



Neue Telefon-Kassierstation

Seit kurzer Zeit ist die Kassierstation Phonotaxe TE 404 (von der PTT zugelassen) in der ganzen Schweiz verfügbar. Es handelt sich um einen Apparat von kleinen Abmessungen und für den Einwurf von 20-Rp.-Stücken. Er ist besonders für den Ortsverkehr gedacht, die Entfernung und die Dauer der Gespräche sind jedoch nicht begrenzt.

Um eine plötzliche Unterbrechung des Gesprächs zu vermeiden, warnt ein optisches Signal den Benützer 10 Sekunden bevor der Münzvorrat aufgebraucht ist. Dies erlaubt ebenfalls, den bezahlten Betrag voll auszunützen. Die nicht gebrauchten Geldstücke verbleiben im Sichtspeicher und werden nach Ende des Gesprächs zurückerstattet.

Warum eine neue Kassierstation?

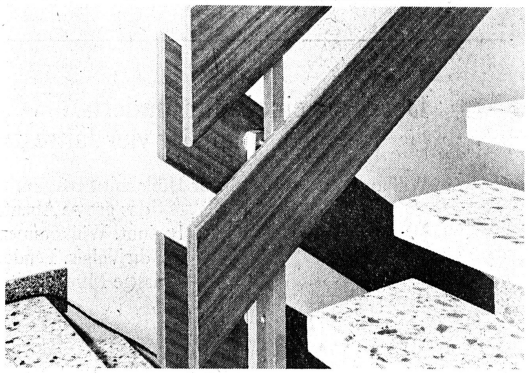
Der Phonotaxe ist vor allem für Orte bestimmt, wo eine herkömmliche Kassierstation zu gross und zu teuer wäre, wie z. B. in Boutiquen, Coiffeur-Salons, Tankstellen, Bars, Gaststätten und auch in kleinen, mittleren und grossen Unternehmen für die Kunden und für die Privatgespräche des Personals.

Die Installation des Phonotaxe erfordert keine besondere Ausrüstung in der Zentrale. Mit 10 Gesprächen pro Tag sind die Mietkosten bereits gedeckt. Zudem befreit er das Personal vom zeitraubenden Einkassieren kleiner Beträge für die Kosten der Telefongespräche. In vielen Fällen erlaubt der Phonotaxe Einsparungen, indem lange Privatgespräche auf Kosten des Unternehmens vermieden werden. Der Abonnent des Apparates kann ohne Geldeinwurf telefonieren, indem er die Kassiervorrichtung mit einem persönlichen Schlüssel ausschaltet.

Der Phonotaxe kann demnach als einziger Apparat vorgesehen werden. Die Verwendung des Phonotaxe zusammen mit einem gewöhnlichen, an derselben Linie angeschlossenen Apparat ist ebenfalls möglich. Die allgemeine Einführung dieses modernen Apparates, der vorerst in bestimmten Netzgruppen erprobt wurde, zeugt von den Bestrebungen unserer PTT, mit der Entwicklung der Gewohnheiten Schritt zu halten und der Oeffentlichkeit Geräte anzubieten, die dem Stand der heutigen Technik voll entsprechen.

Der Phonotaxe ist sofort verfügbar. Die Installation wird nur von Konzessionären der PTT ausgeführt. Auskünfte erteilt Telefon Nr. 13.

Wartungsfreie Treppengeländer



Sonne und Regen, Schnee und Eis, extreme Temperaturunterschiede usw., stellen an die Qualität eines Aussen-Treppengeländers höchste Anforderungen. Anforderungen, die nur ein besonders dafür konzipierter Werkstoff zu erfüllen vermag. Zum Beispiel Werzalit. Ein Baustoff, der die Schönheit echten Holzes mit den bekannten Vorteilen des Kunststoffs in geradezu idealer Weise verbindet: wetterfest, absolut wartungsfrei und von bleibender Schönheit.

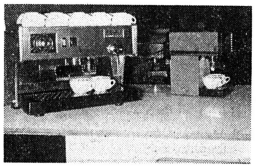
Was strengsten Aussenanforderungen zu genügen vermag, ist zweifellos auch für die Innenanwendung bestens geeignet. Für Treppengeländer wird deshalb Werzalit – wohl auch wegen seiner hohen Kratz- und Abriebfestigkeit – immer öfter bevorzugt.

Die beschriebenen Geländer-Profile sind in drei verschiedenen-Abmessungen sowie zahlreichen Holzdekors und Unifarben erhältlich. Für eine einfache, problemlose Montage stehen erprobte Halterungen zur Verfügung.

Bezugsquellennachweis durch Werzalit Verkaufs AG. Normbauteile aus Pressholz, 8370 Sirnach, 073/26 37 66.

Der Herd im Herd ?

Ein Miniherd, unabhängig von Gas- wie Stromnetz. Er ist auf Knopfdruck bereit, Frühstückseier zu erhitzen oder einen heissen, schwarzen Kaffee zu brauen. Und natürlich ist er auch zur Hand, wenn der Herd ausfällt. Hersteller dieses Kleinstkochherdes «Feumatic» ist die Kisag AG in Bellach.



17

SAUCEN VON Knorr...

Knorr bietet Ihnen ein Saucenangebot, das seinesgleichen sucht. 17 meisterhaft rezeptierte Saucen, die genau auf die Bedürfnisse des Gastgewerbes abgestimmt sind: Sie sind rasch und problemlos in der Zubereitung und lassen dem Küchenchef volle Freiheit für Ableitungen und Verfeinerungen.

UND WAS SICH DARAUS ALLES MACHEN LÄSST

1 KNORR Bratensauce 2 Instant Bratensauce 3 Demi-Glace 4 Klare Sauce (jus)	Diese 4 Produkte sind die Basis für alle klassischen braunen Saucen, wie Sauce Bordelaise, Sauce au madère, Sauce Robert usw.
5 Sauce idéale 6 Instant weisse Sauce	Sie sind die Basis für alle klassischen weissen Saucen, wie z.B. Sauce Mornay, Sauce vin blanc, Sauce Bercy.
7 Sauce Tomato 8 Sauce Bolognese 9 Sauce Champignons 10 Sauce Curry 11 Jägersauce 12 Rahmsauce 13 Pfeffersauce 14 Gulaschsauce	Acht fixfertig vorbereitete Spezialsaucen, die blitzschnell zubereitet sind. Sie lassen dem Fachmann grössten Spielraum für individuelle Abwandlungen und Verfeinerungen. Mit ein paar liebevoll gewählten Beigaben werden so aus feinen Saucen delikate Gourmet-Sösschen.
15 Sauce Café de Paris 16 Sauce hollandaise 17 Sauce béarnaise	Drei Spezialitäten, die selbst den anspruchsvollen Saucier begeistern. Rasch und problemlos zubereitet, sind diese zarten Buttersaucen ideal für den gepflegten Service «à la carte».

Saucen-Rezepte und Tips für Ableitungen und Verfeinerungen finden Sie in unserer neuen Broschüre «17 Saucen von Knorr ... und was sich daraus machen lässt».

Fragen Sie den Mann von Knorr – Ihren Caterplan-Berater!

caterplan
Produkte und Service für Grossverbraucher

Knorr Saucen eine sichere Sache

Achtung!
Preisaufschlag auf Zigaretten am 1. Juni 1974

Neu: Fr. 1.60, 1.70, 1.80, 1.90.

Ist Ihr Automat darauf vorbereitet?

Die perfekte Lösung:

Smokeshop 27 Re

- Einwurf in runden Beträgen: Fr. 1.50, 2.—, 2.50, 3.— usw.
- Rückzahlung des Wechselgeldes: In Stufen von 10 zu 10 Rappen einstellbar.
- Einfachste Preisumstellung: Preisänderung bei jeder Sorte durch Verschieben eines Kontaktriegels.
- Eingebauter Zündholz-Dispenser: Gibt auf Wunsch 1 Briefli Zündhölzer gratis ab.

Wir klären unverbindlich ab, ob man Ihren alten Automaten noch umbauen kann.
Wir nehmen Ihren alten Automaten in Zahlung.

Telefonieren oder schreiben Sie uns:
Zürich: (01) 44 50 60
(nachts 42 52 52)
Basel: (061) 49 51 22
Bern: (031) 53 52 34

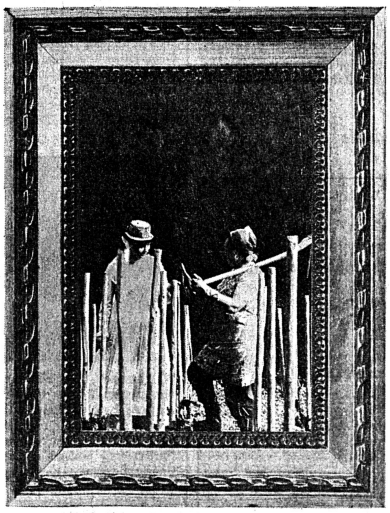
WEBSTAR
E. Weber & Cie. AG
Förrlibuckstrasse 220,
8037 Zürich

560

Der Wein eines Jahrhunderts...
und der vier Jahreszeiten

Willkommen Frühling! Zur Hölle mit Frost und Kälte... das grosse Abenteuer beginnt. Willkommen Etoile du Valais. Fendant, rassige Munterkeit.

1874–1974
Seit hundert Jahren pflegt Orsat für Sie immer wieder neu diese herrliche Gabe der Natur.



ORSAT MARTIGNY SUISSE

Alphonse Orsat S.A., Martigny
Propriétaires-éleveurs de vins du Valais

Wir vermitteln Personal aus England

Kellner,
Kellnerinnen
Köche
Zimmermädchen
Réceptionisten usw.

T. S. Agency
Suite 54, Empire House, Piccadilly, W. I. London, England

548

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

105

2 Weltmarken aus einer Hand.

WMF

FAEMA

KAFFEE-MASCHINEN

WMF Filterkaffeemaschinen

- Behältermaschinen mit automatischer Abfüllung
  Behältergrössen 2, 3, 5 und 10 Liter
- Mengenbrüh-Vollautomat Programat
  Zusatzeinrichtungen wie Münzprüfer und Kellnerschlösser
- Grossanlagen 75 und 150 Liter
  Zusatzeinrichtungen wie Abfüllanlagen für Bandportionierung usw.

Feama Espresso-Kaffeemaschinen

- Halbautomatische Kolbenmaschinen für erstklassigen Kaffee (E 61 und E 66) 1–4 Kolbengruppen. Alle Maschinen mit Pumpe und Entkalker.
- Espress-Vollautomaten Faema X5
  Zusatzeinrichtungen wie Münzprüfer und Kellnerschlösser
- Preisgünstige Instantautomaten Liofaemina für den weltbekannten Instantkaffee Faemino.
- Eiswürfelmaschinen

Besuchen Sie uns an der Mustermesse Basel, 30. 3. bis 8. 4. 1974, Halle 22, Stand 454.

WMF Zürich AG.

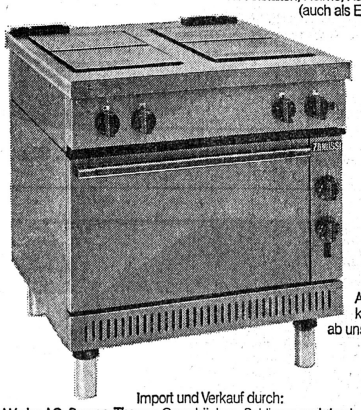
Bernstrasse 82, 8953 Dietikon, Telefon (01) 98 42 42

unsere Kombinationen... ein komplettes Programm!

ZANUSSI

Kochapparate der grössten europäischen Küchengerätefabrik.

Normierte Kombinationsserien, gasbeheizt oder elektrisch. Vollständig aus rostfreiem Stahl gefertigt. Die ideale Lösung für das Gastgewerbe, für Anstalten, Heime, Kantinen und Militärküchen (auch als Ergänzungsapparate).



Alle Apparate sind kurzfristig ab unserem Lager lieferbar.

Import und Verkauf durch:
Sursee-Werke AG, Sursee; Therma Grossküchen, Schlieren und durch den Fachhandel.
Sursee-Werke AG, 6210 Sursee Telefon 045 21 14 44 SURSEE Ein Unternehmen der Therma-Gruppe.

Kochherde, gas- oder elektrisch beheizt und kombinierbar.
Bain-Marie, mit oder ohne Wärmeschrank im Unterbau.
Standkochkessel und Kippbratpfannen.
Brat- und Backöfen,
Confectomaten auf Sichthöhe.
Kühl- und Tiefkühlschränke.

BON

Ich interessiere mich für ZANUSSI-Kochapparate.
☐ Bitte senden Sie mir eine Dokumentation.
☐ Ich wünsche eine unverbindliche Beratung.

Name und Vorname _____

Adresse _____

Plz, Ort _____ GA 111.21.3.10/4

Senden Sie diesen Coupon an die Sursee-Werke AG, 6210 Sursee

Dank grosser Serien-Fabrikation äusserst günstiger Preis...

URTEIL

Das Schweizerische Bundesgericht

hat am 9. Januar 1974 in Bestätigung des Urteils des Handelsgerichtes des Kantons Zürich in Sachen

Maxim's Limited, London
S.A.D. «Les Caves Maxim's», Paris
S.A.D.A. «Les Cuisines Maxim's», Paris
Klägerinnen

gegen

Maggi AG, Kemptthal,
Beklagte

folgendes Urteil gefällt:

1. Es wird festgestellt, dass sich die Beklagte der Markenrechtsverletzung und des unlautern Wettbewerbs schuldig gemacht hat und macht dadurch, dass sie als Marke und in anderer Form in ihrem Geschäftsverkehr in der Schweiz die Bezeichnung **«MAXIM»** verwendet.

2. Es wird festgestellt, dass die Marken Nr. 163 739 **«MAXIM»** und Nr. 244 263 **«MAXIM»** mit stilisiertem Blätterkranz (Ornament) der Beklagten nichtig sind.

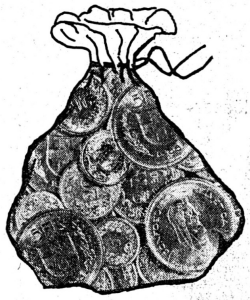
3. Der Beklagten wird unter der Androhung der Bestrafung ihrer Organe mit Haft oder Busse gemäss Art. 292 StGB im Widerhandlungsfalle verboten, die Bezeichnung **«MAXIM»** als Marke oder in anderer Form in ihrem Geschäftsverkehr zu benutzen oder benutzen zu lassen.

4. Die Klägerinnen werden ermächtigt, das Urteilsdispositiv auf Kosten der Beklagten . . . veröffentlichen zu lassen . . .

OFA 67502038

HAMO

Spitzenprodukte für das Gastgewerbe
Schweizer Qualitätserzeugnisse für zufriedene Kunden



Eine Einsparung, die notwendig ist...

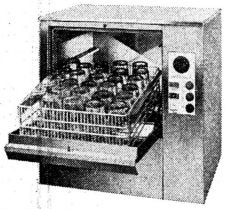
HAMO-Geschirr- und -Gläserspülautomaten sind zuverlässige Helfer im Gastgewerbe, tausendfach bewährt im In- und Ausland dank dem unübertroffenen Wasch- und Spülsystem aller HAMO-Modelle.
Wir bauen jede Grösse und Ausführung, genau auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt.

Alle HAMO-Modelle:

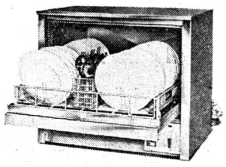
standortunabhängig durch eingebaute Laugenpumpe
können dank mitgelieferter Panzerschläuche sofort in Betrieb genommen werden
können an Ihre Heisswasserversorgung angeschlossen werden oder an Kaltwasser (mit eingebautem Boiler)
sind freistehend verwendbar oder können eingebaut werden
sind auf Wunsch mit Entkalker lieferbar

Wussten Sie, dass ...

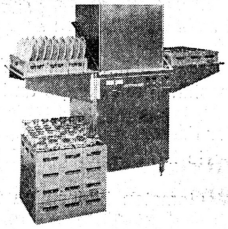
... wir die Waschsysteme unverändert von den Labormaschinen – wo bekanntlich höchste Anforderungen gestellt werden – übernommen haben?



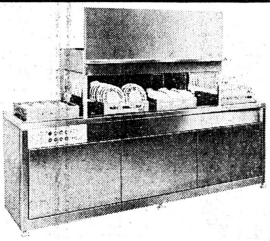
HAMO GS 10 – 15 – 20
Gläserspülautomaten in verschiedenen Grössen.



HAMO EXPRESS
Geschirr- und Gläser-Spülautomaten kombiniert. Erstaunlich in der Leistung.



HAMO-TDS 1000
Durchschiebe-Geschirr- oder -Gläserspülautomat.



HAMO-VWK
Bandautomat für Grossküchen mit enormer Kapazität.

FABRIKATIONSPROGRAMM

- Geschirrspülautomaten jeder Grösse für das Gastgewerbe,
- Bandanlagen für Grossküchen,
- Geschirrspülautomaten für den gepflegten Haushalt,
- Reinigungsautomaten für Labors, Spitäler usw.,
- Bandanlagen für die chemische Industrie.

Verlangen Sie kostenlos Unterlagen oder eine fachmännische Beratung direkt beim Hersteller:

HAMO AG 2500 Biel, Solothurnstr. 140, Tel. (032) 42 40 23

CEM-Hotel St. Gotthard, Zürich

Hostellerie Rigi

Hotel Zürich, Zürich

Seerestaurant Rorschach

Berühmte Häuser sind sich einig: zu einem perfekten Drink gehört Crystal Tips-Eis. Das schönste Eis, das Sie Ihren Gästen servieren können.

Die Crystal Tips Eismaschine produziert 2 verschiedene Eisformen: Cubes für Apéros, Whisky, Gin Tonic oder in Champagner- und Weinkübel – und Chips für Apéros oder als Eisbett für Hummer, Austern usw. (Tagesproduktion 17–500 kg).
Die Crystal Tips Flockeneismaschine liefert Flockeneis für Metzgereien, Delikatessgeschäfte, Labors usw. (Tagesproduktion 150–800 kg).

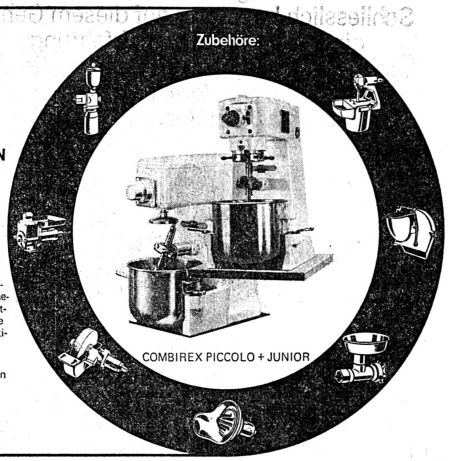
Wir sind stolz auf diese Referenzen. Aber auch die hervorragende Technik hat der vollautomatischen Crystal Tips Eismaschine zu weltweitem Ruf verholfen: 2 verschiedene Eisformen mit einer Maschine, robuste Bauweise mit möglichst wenig mechanischen Teilen, geringste Reparaturanfälligkeit, einfachster Bedienungskomfort, Grösse der Eisvorratsbehälter nach Wunsch.

Crystal Tips
vollautomatische Qualitäts-Eismaschine
Autofrigor AG, Schaffhauserstrasse 473, 8052 Zürich, Telefon 01 48 15 55.
14 Servicestellen in der ganzen Schweiz.

Ausserdem plant und baut die Autofrigor AG Kälte- und Klima-Anlagen für spezielle Anforderungen.

autofrigor

Lips
UNIVERSAL KÜCHEN-MASCHINEN



Combirex Piccolo und Junior sind zwei kleine Modelle der LIPS Universal-Küchenmaschinen.

Dank ihren sehr grossen Leistungsfähigkeiten bei minimalstem Wartungsbedürfnis, sind beide Maschinen die bestgeeigneten Küchenmaschinen für kleine bis mittlere Betriebe. Beide Typen verfügen, wie alle LIPS-Maschinen, über eine reichhaltige Auswahl an Zubehör.

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

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

Besuchen Sie uns an der MUBA, Halle 22, Stand 347

ADS
ANKER DATA SYSTEM

Das ADS 8 - Erfolgsrezept

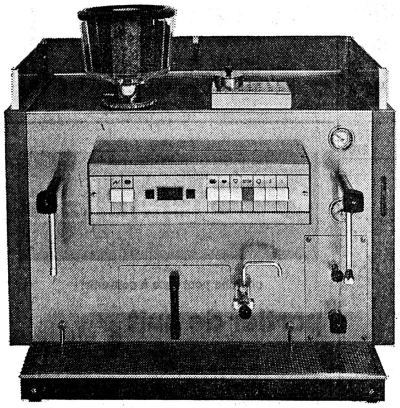
Problemfreie Technik, günstiger Preis, zuverlässiger Kundendienst

ADS-Anker Data System-AG 8021 Zürich, Militärstr. 106 Telefon 01/23.86.00

egro-Kaffeemaschinen

gebaut in der Schweiz für die recht unterschiedlichen Schweizer Kaffeegewohnheiten

Zum Beispiel die «micado»



Die ‹micado› ist ein Vollautomat, der auf einen einzigen Tastendruck den Kaffee mahlt, dosiert, presst und brüht – für Express oder Café crème.
Zudem baut ‹egro› weitere Maschinen wie die ‹domino›, ‹colibri›, ‹simplex› und ‹universal›. Welche für Sie am idealsten ist, darüber sollten Sie sich einmal mit Fachleuten von ‹egro› unterhalten.
Schliesslich hat ‹egro› auf diesem Gebiet eine jahrzehntelange Erfahrung.
Übrigens: mit ‹egro› entscheiden Sie sich auch für die Vorteile eines gut ausgebauten Service-Netzes.

egro

egro–damit Ihre Gäste guten Kaffee bekommen.

Hersteller:
Egloff & Co. AG, 5443 Niederrohrdorf (bei Baden)
Verkauf:
Christen & Co. AG, 3001 Bern, Marktgasse 28, Tel. 031 22 56 11
Heer + Rossi AG,
4102 Binningen, Bruderholzstrasse 6, Tel. 061 47 35 38
Grüter-Suter AG,6002 Luzern, Hirschmattstrasse 8,Tel. 041 23 11 25
Autometro AG, 8001 Zürich, Rämistrasse 14, Tel. 01 47 42 13
1200 Genf, rue de Berne 23, Tel. 022 32 85 44

KÜDI WILD ▲ 7173

frifri präsentiert frifri

In der modernen Küche muss die Frifri Universal-Gemüseschneide-Maschine ein schnelles, wirkungsvolles und zuverlässiges Hilfsmittel sein (und wenig Platz beanspruchen!). Scheiben, Würfel, Stäbchen schneiden – hacken, reiben, teilen... mit Frifri ein Vergnügen. Die erstklassigen Messer und Klingen aus rostfreiem Stahl garantieren Arbeit «nach Mass». Wechseln aller Einsätze absolut ohne Werkzeuge; so einfach ist die Handhabung.
Ein unschlagbarer Preis – auch für kleine Budgets erschwinglich.

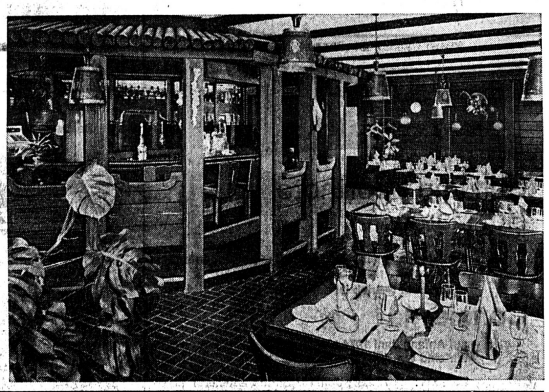
1 Jahr Garantie
Kundendienst

Universal Gemüseschneide-Maschine frifri
Eines der 110 Qualitätserzeugnisse von Frifri

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

.... der Schlüssel zur Gastlichkeit

Hotel Eurotel
Restaurant und Bar
Les Diablerets



Innenausbau und Möblierung erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

Communication à nos annonceurs!

hotel revue

Comme les services des PTT ainsi que ceux de l'imprimerie de l'Hôtel-Revue sont fortement réduits pendant les fêtes de Pâques, soit du jeudi 11 avril 1974 au lundi de Pâques 15 avril 1974,

le dernier délai pour les insertions du numéro 16 du 18 avril a dû être avancé au mercredi 10 avril 1974, 11 h.

Nous prions notre clientèle de bien vouloir passer ses ordres à temps. Sinon, en raison des jours fériés de Pâques, nous ne serions pas en mesure de garantir l'exécution des ordres dans les délais.

Administration des annonces de l'Hôtel-Revue

Mitteilung an unsere Inserenten!

hotel revue

Da über Ostern von Donnerstag, den 11. April 1974, bis und mit Ostermontag, den 15. April 1974, die Dienste der PTT sowie der Druckerei der Hotel-Revue stark eingeschränkt werden, muss der

Inseratenschluss für die Nummer 16 vom 18. April auf Mittwoch, 10. April 1974, 11 Uhr

vorverlegt werden.

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

Inseratenverwaltung der Hotel-Revue

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

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

Arosa

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 bevorzugen Schweizer Bewerber mit Fahrausweis (zur Ablösung 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

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

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

Chefs de partie
(Entremetier, Grill)

Commis de cuisine

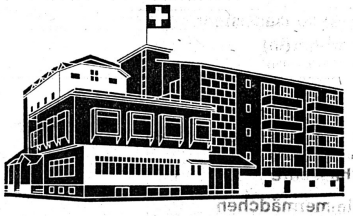
Köchinnen

Kaltmamsell

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

2769

Hotel Pollux-Nordend Zermatt



Restaurant – Bar – Raclettestube

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

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

NEUCHATEL Hôtel SUISSE
Beaulac
1er rang A - Télex 35122 - ✆ 038 25 88 22 P

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

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

Buchhaltungssekretärin

Telefonistin

Serviertochter

Restaurationskellner

Zimmermädchen

eine interessante Tätigkeit. Zeitgemässe Entlöhnung, 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

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abtrennen

Name / Nom / Cognome / Apellidos / Name
Vorname / Prénom / Nome / Nombre / Christian Name
Geboren am / Né le / Nato il / Nacido el / Date of Birth

Wohnadresse / Domicile (adresse exacte) / Indirizzo attuale / Domicilio / Permanent Address
Telefon / Téléphone / Telefono / Teléfono / Telephone

Nationalität / Nationalité / Nazionalità / Nacionalidad / Nationality
Art der Bewilligung für Ausländer / Genre de permis pour étrangers / Genere di permesso per stranieri / Permiso para extranjeros que posee / Kind of Labour-permit for Foreigners

Bisherige Tätigkeit / Activité antérieure / Attività svolta / Actividad anterior / Professional Activities up to now
3 letzte Arbeitgeber / 3 derniers employeurs / 3 ultimi datore di lavoro / 3 últimos patronos / 3 last Employers

Wünscht Stelle als / Désire place de / Desidera posto di / Desea puesto de / Post desired

Sprachkenntnisse / Langues étrangères / Lingue straniere / Conocimientos de lenguas extranjeras / Languages spoken
Jahres- oder Saisonstelle / Place à l'année ou saisonnière / Posto annuale o stagionale / Puesto anual/temporero / Annual/Saesonal 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

Stellenangebote Offres d'emploi

Flüela

sucht für lange Sommersaison 1974:

Maître d'hôtel
Chef de rang
Commis de rang
Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter in Stübli
Réceptionist(in)/Kassier(in)
Telefonistin
(evtl. auch nur Monate Juli/August)

Offerten mit Zeugniskopien an A. Gredig,
Flüela Hotel, 7260 Davos Dorf.

2905

HOTEL DU NORD INTERLAKEN

Gesucht für lange Sommersaison, Eintritt April/Mai:

1 Saucier-Rôtisseur
1 Tournant
1 Zimmermädchen

Offerten an
HOTEL DU NORD, 3800 Interlaken, Tel. 036/22 26 31.

BAR-RESTAURANT HOTEL DU NORD INTERLAKEN
„Im Gade"

2928

Hotel Aurora, Andermatt

sucht

Küchenchef/Alleinkoch

in Sommer- oder Jahresstelle.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind zu senden an:
Hotel Aurora, 6490 Andermatt
Telefon (044) 6 76 61.

2885

Grand Hôtel du Parc
1884 Villars-sur-Ollon/VD

hôtel de tout premier ordre, 150 lits,

cherche le personnel suivant jusqu'à la fin du mois de septembre 1974:

loge:
portier de nuit
à partir du mois de mai ou juin 1974
téléphoniste / aide du concierge
entrée de suite ou date à convenir

restaurant:
chef de rang
demi-chef de rang
commis de rang
entrée de suite ou date à convenir

cuisine:
chef garde-manger
chef entremetier
commis de cuisine

Entrée de suite ou date à convenir.

Faire offres écrites avec copies de certificats et photographie à la direction, téléphone (025) 3 24 34.

2894

Hotel Belvédère
3700 Spiez/Thunersee

sucht auf Frühjahr 1974

Patissier
Restaurationskellner
flambier- und tranchierkundig
Zimmermädchen
Deutsch/Französisch
Küchenmädchen

Offerten sind erbeten an die Direktion.

2896

PARK HOTEL KURHAUS St. Moritz

sucht für die kommende Sommersaison 1974 (anfangs Juni bis Ende September 1974) folgende Mitarbeiter (bei Zufriedenheit lange Wintersaison 1974/75 zugesichert):

Büro:	**Direktionsassistent**
	Sekretär(in) (NCR-42-kundig)
	Volontär
Loge:	**Telefonist(in)**
	Chauffeure/Logentournant Fahrbewilligung A
	Chasseure
Etage:	**Zimmermädchen**
	Hilfszimmermädchen
Saal:	**Chefs de rang**
	Demi-chefs de rang
	Commis de rang
Küche:	**Garde-manger**
	Commis de partie
	Commis pâtissier
Economat/ Office:	**1. Gouvernante**
	Hilfsgouvernante (wird angelernt)
	Küchen- und Officeburschen/-mädchen
Garten:	**Gartenarbeiter/Aiuto giardiniere**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion (Telefon 082/3 37 12).

2863

HOTEL ZUM STORCHEN ZÜRICH

Erstklasshotel in Zürich

Wir suchen

– für unsere gepflegte Rôtisserie

1 Chef de rang

(fachkundige, nette Dame auch angenehm)

– für lebhaften Kontakt mit den Gästen

1 Réceptionistin/ Telefonistin

– für unsere renommierte Küche

1 Tournant

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, zeitgemässer Leistungslohn, Zimmer auf Wunsch von uns oder eine Wohnung könnte evtl. vermittelt werden.

Interessenten an einer Jahres- oder Saisonstelle nehmen bitte Kontakt auf mit:
Direktion Hotel zum Storchen, Weinplatz 2, 8001 Zürich, Telefon (01) 27 55 10.

2910

Rôtisserie-Bar zur Schmitte

Gesucht per 1. April 1974

junger Chef de grill
(Chef de rang)

Wir suchen für unsere exklusive Rôtisserie einen netten, aufgeschlossenen jungen Mann (auch verheiratet), der sich eine dauernde Existenz schaffen möchte. Gutbezahlte Stelle, nur abends geöffnet.

Bitte geben Sie uns ein unverbindliches Telefon oder kommen Sie persönlich vorbei.

Peter Bigler
Hotel Landhaus Wil, Rôtisserie-Bar zur Schmitte
Telefon (073) 22 46 22

2580

Unser Speiserestaurant hat einen guten Ruf
Als

Koch
Serviertochter
Buffettochter
Küchenbursche

können wir Ihnen interessante Anstellungsbedingungen, z. B. **Gratifikation und wirklich grosszügige Einkaufsvergünstigungen** in einem modern eingerichteten Restaurant, bieten.

Die Gerantin, Frau Stucki, freut sich auf Ihren unverbindlichen Anruf.

Bistro

Breitistrasse 24, 8302 Kloten
Telefon (01) 813 20 20.

P 44-691

Sesselbahn Schönried–Rellerligrat AG, Schönried Berner Oberland

Wir suchen ein

Geranten-Ehepaar

für die Leitung unseres neuen, sehr gut gehenden Bergrestaurants Rellerligrat – 1900 m ü. M.
- Restaurant mit 200 Sitzplätzen, Selbstbedienung und Bedienung
- 60 Massenlager und Kajütenbetten
- Sommer- und Wintersaison

Die Bewerber sollten über die Fähigkeit verfügen, einem oftmals hektischen Tagesbetrieb vorzustehen.

Vom Gerant erwarten wir, dass er ein guter Koch und Organisator ist, und von seiner Gemahlin gute Kenntnisse im Service- und Kassawesen.

Wir bieten hohes Salär.

Anfragen bitte an

Sesselbahn Schönried
Rellerligrat AG
3778 Schönried

P 05-21312

Grand Hotel
Kurhaus Lenk
3775 Lenk i. S.

Wir suchen für die Sommersaison ab 1. Juni noch folgende Mitarbeiter

Küche:	**Chef de partie**
	Commis de cuisine
Büro:	**Chef de service**
	Demi-chef
	Commis de salle
	Barman
	Commis de bar
Bad:	**1. Hotelsekretärin NCR**
	2. Hotelsekretärin
	3. Büropraktikantin (eventuell Anfängerin)
Etage:	**Gouvernante d'hôtel**
Saal:	**Lingeriemädchen**
	Haus- und Officeburschе
Divers:	**Masseur oder Masseuse**

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

2860

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Die Leiterin eines gepflegten Basler Personalrestaurants bedarf zu ihrer Entlastung auf den 1. April oder nach Uebereinkunft einer

Assistentin

Der neuen Mitarbeiterin wird vor allem die Erledigung administrativer Arbeiten obliegen. Hotelsekretärinnen oder im Gastgewerbe ausgebildete Interessentinnen mit guten kaufmännischen Kenntnissen finden in diesem SV-Betrieb einen interessanten und vielseitigen Aufgabenkreis.
Der SV-Service bietet ein angemessenes Salär, eine geregelte Arbeits- und Freizeit sowie vorzügliche Sozialleistungen.

Nähere Auskunft erteilt gerne:
Fräulein M. Wittwer, Leiterin Personalrestaurant Zum goldenen Löwen
Schweizerischer Bankverein
St. Alban-Vorstadt 36, 4000 Basel
Tel. (061) 23 67 14
oder
SV-Service
Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
Tel. (01) 32 84 24, intern 51.

03-2992

Grand Hôtel des Bains
1891 Lavey-les-Bains

(Vaud)

Tél. (025) 3 60 55

Pour compléter l'équipe de nos collaborateurs, nous cherchons pour la prochaine saison: **1 mai – 30 septembre**

barmaid-débutante ou
serveuse de bar
commis de cuisine
commis de rang
couple d'auxiliaires

pour notre service des bains. Place très intéressante et bien renumérée pour couple jeune et sympathique.

Faire offres à la directivn, avec copie de certificats, photo et prétentions de salaire.

2874

BAD SCHINZNACH

Tel. (056) 43 11 11
sucht für lange Sommersaison gut ausgewiesenen Mitarbeiter.

Küche:	**Chef entremetier**
	Commis de cuisine
Loge:	**Telefonist**
	Tournant
Büro:	**Sekretärin**

Offerten erbeten an:
Conrad Meier, Dir., 5116 Schinznach Bad.

2868

Erstklasshaus im Zentrum von Zürich sucht auf 1. April oder nach Uebereinkunft gut präsentierenden, sprachenkundigen

Chef de service

versierte, sprachenkundige

Direktions-Hotelsekretärin

zum sofortigen Eintritt oder nach Uebereinkunft. Georgnete Arbeitszeit und gutes Arbeitsklima.

Offerten mit Foto an Postfach 940, 8022 Zürich 1.
Tel. (01) 34 60 00 Direktion verlangen.

2880

Für kommende, lange Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir noch:

Jüngere Barmaid
(eventuell Anfängerin)
Serviertochter
Entremetier
Garde-manger

Höchste Verdienstmöglichkeiten. Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns.

Hotel Hirschen
9658 Wildhaus/SG

Tel. (074) 5 22 52.

2870

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

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

Stereotype Briefe schreibt bei uns der Automat – persönliche Briefe jedoch die zukünftige Sekretärin unseres Sales-Manager.

Zur Ergänzung unseres Verkaufsteams suchen wir eine initiative

Fremdsprachen-Sekretärin

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 01/46 43 41

K73

Zermatt

Modern eingerichtete Konditorei sucht 2 tüchtige

Konditoren
auf 1. oder 15. Mai 1974.
Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Anfragen an:
Bäckerei Beck AG
Tel. (028) 7 72 48 bis Mittag, abends über die Nummer 7 89 15.

P 36-120539

Hôtel de Ville
1347 Le Sentier/VD

cherche pour le 1er avril 1974

3 sommelières
de préférence ou
3 sommeliers
1 jeune cuisinier
1 fille ou 1 garçon de buffet
1 femme de chambre lingère
1 casserolier
1 jeune fille pour les enfants

Bon gage et ambiance de famille.

2884

---

sucht tüchtige, sprachenkundige

Serviertochter

Buffettochter

Eintritt nach Uebereinkunft bis November 1974.

Offerten mit Bild und Zeugnissen erbeten.

2067

HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Kontrollbüro:	**Büropraktikant(in)**
Loge:	**Chasseur**
Telefon-zentrale:	**Telefonistin**
Etage:	**Zimmermädchen**
Lingerie:	**Maschinenwäscher**

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

Continental Hôtel Lausanne

cherche:

pour les étages:
portier
pour sa cuisine:
chefs de partie
commis
pour la rôtisserie:
commis de rang

Date d'entrée immédiate ou à convenir.

Vuillez faire parvenir vos offres accompagnées de vos copies de certificats, indication de la nature du permis pour les étrangers, à la direction du **Continental Hôtel, place de la Gare, 1000 Lausanne.**

2828

Löwen Meilen

Wir suchen in unser bekanntes Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee (15 Minuten von Zürich) in junges Team

Koch neben Küchenchef

sowie

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.

2887

See Büffet St. Gallen

Hans Kaiser-Schuller

Wir suchen:
in Jahresstelle nach Uebereinkunft vielseitigen

Chef de service/ Aide du patron

(auch Anfänger mit guten Grundkenntnissen im Gastgewerbe)
Wir sind:
ein moderner, fortschrittlicher Restaurationsbetrieb.
Wir bieten:
geregelte Arbeitszeit, überdurchschnittliche Entlöhnung, Pensionskasse, gutes Betriebsklima, Unterkunft kann zur Verfügung gestellt werden.

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

2888

Ihre Saison- oder Jahresstelle in Flims.

In unserem jungen und dynamischen Betrieb sind ab 1. April oder nach Uebereinkunft noch die folgenden interessanten Stellen neu zu besetzen:

Restaurationstöchter
für unsere Ustria Raetia
(hoher Nettogarantielohn zugesichert)

Chef de partie

Commis de cuisine

Anfangsbarmaid oder Praktikanten
für unseren Pub

Interessenten bitten wir ihre Unterlagen mit Lohnansprüchen und Foto einzusenden. Ihre Bewerbung wird umgehend bearbeitet und beantwortet.

baudet hotel Flims

Ihr neuer Arbeitsort:
Tel. (081) 39 23 33.

2882

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

Möchten Sie

- moderne Arbeitszeiten
- freundliche Arbeitsplätze
- spezielle Zulagen für unregelmässigen Dienst
- Zulagen für Sonntags- und Nachtdienst
- neuzeitliche 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

SWISSAIR

P 44-1312

SPORTHOTEL HAPPY RANCHO LAAX-FLIMS

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

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
fille 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

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

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

«Au Réduit», St. Moritz

sucht in Jahresstelle, mit Eintritt auf 8. Juni 1974:

Küche: **Sous-chef**

Restaurant: **Dame als Chef de service**
initiativ und einsatzfreudig
(Idealalter 25 bis 35 Jahre jung)
Serviertöchter
(sprachenkundig)

Dancing: **2. Barmaid**
(sprachenkundig, charmant und gepflegt)

Bar/
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

Hotel Schweizerhof, Basel

sucht

Portier
für Halle und Etage

Restaurationstochter
für à-la-carte-Restaurant und Bar.

Eintritt baldmöglichst.

Offerte an die Direktion
Telefon (061) 22 28 33.

2864

Turmhotel 8437 Zurzach

Gesucht

Hotelsekretärin
für Réception, Kasse und Korrespondenz.

Angenehmes Arbeitsklima. Schöne Unterkunft.

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Hoher Lohn. Jahresstelle.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten an:
M. Jordan-Kunz, Turmhotel, 8437 Zurzach

2861

---

dreywing

Gastgewerbliches Unternehmen

sucht für

Hotel Burgfluh, Brunnen

Hotel – Restaurant – Dancing

per sofort

Serviertochter oder Kellner
(für Dancing)

Buffettochter

Küchenhilfen
für allgemeine Arbeiten, sowie

jungen Koch
(Commis de cuisine).

Telefon (043) 31 15 04.

OFA 67.236.005

Hôtel Excelsior, Genève

cherche

gouvernante/caissière

Pour tous renseignements faire offres:

Direction **Hôtel Excelsior**
rue Rousseau 34, ou téléphoner au **(022) 32 09 45.**

P 18-103

Grand Hotel Kronenhof

sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt Mitte Juni 1974 qualifizierte

Sekretärin

für Korrespondenz, Kassa/Anker-Buchungsmaschine.

Offerten sind erbeten an L. Gredig-Laporte, Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

2892

HOTEL SARATZ

PONTRESINA

sucht für Sommersaison 1974 (Ende Mai, Anfang Juni)

Sekretärin
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

Weckt der Frühling Ihre Wanderlust

und suchen Sie einen neuen Wirkungskreis, dann melden Sie sich bei uns.

Wir suchen eine nette, fröhliche

Sekretärin/Réceptionistin

und eine freundliche

Restaurationstochter oder Kellner

Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeiten und geregelte Arbeitszeit in einer netten Atmosphäre.

Rufen Sie uns an oder kommen Sie einfach vorbei.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

E. Togni

Hotel Restaurant Salmen

Uitikonerstrasse 17–19

8952 Schlieren ZH
Telefon 01 986071

2873

CEM HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH
Bahnhofstr. 87 051/23 17 90

Zur Unterstützung unseres Küchenchefs, Herrn K. Hardmeier, und zur Leitung der Brigade mit 42 Mitarbeitern suche ich einen fachlich bestens ausgewiesenen

Küchenchef

Klare Kompetenzentrennung, Verantwortung, geregelte Arbeitszeit.

Bitte wenden Sie sich für eine erste Kontaktnahme an H. Geiger, Direktor, Telefon (01) 23 17 90.

2949

Davos (1600 m)

Klinik sucht für ihren modernst eingerichteten Küchenbetrieb qualifizierten

Küchenchef

Für diese verantwortungsvolle Position stellen wir uns eine initiative Persönlichkeit mit Organisationstalent und Führungsqualitäten vor.

Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit regelmässigem Teuerungsausgleich, Pensionskasse. Moderne Wohnungen zu günstigen Bedingungen.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 2935 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Important établissement, région Lac Léman, cherche

maître d'hôtel

Discrétion demandée et assurée.

Faire offre sous chiffre 2730 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

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

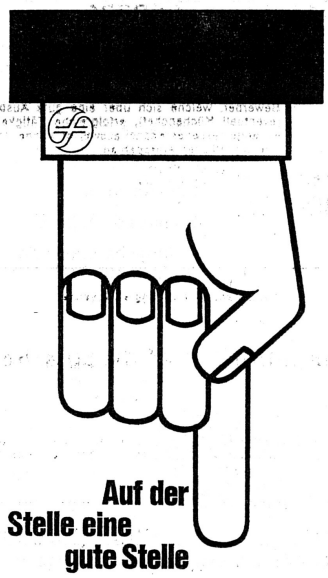
mit Eintritt 1. April und 1. Mai 1974.

Wir bieten Ihnen:

eine Jahresstelle mit attraktiver Entlöhnung,
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



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:

Serviertochter
Chef de rang
Commis de bar
Kassierin

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-Restaurant Sonne Wildhaus

sucht für sein modernes, gut geführtes Haus, per sofort oder nach Uebereinkunft:

Koch
Kellner
für unsere Rotisserie, bestens vertraut im Flambieren.
Buffettochter
Tournant(e)
für Serviceablösung im Restaurant und für Buffet

Wir garantieren für optimale Entlöhnung und gutes Arbeitsklima.

Wir erwarten Ihren Anruf Tel. (074) 5 23 33
Kurort Wildhaus Obertoggenburg.

2843

Hotel Weisses Kreuz 3818 Grindelwald

sucht für sein modernes, gut geführtes Haus, per resstelle

Oberkellner oder
Obersaaltochter
Restaurationstochter
Buffettochter
Commis de cuisine
Lingère
Tochter
für Kiosk und Espresso-Buffet

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an Familie Konzett, Tel. (036) 53 24 92.

2842

Gesucht per 1. Oktober 1974 in
Restaurant
am rechten Zürichseeufer, Nähe Zürich, direkt an Durchgangsstrasse

Geranten-Ehepaar

Restaurant mit Konferenzraum zirka 60 Personen, Kegelbahn, Gartenterrasse zirka 40 Personen.

Bewerber, welche sich über eine gute Ausbildung (eventuell Küchenchef), erfolgreiche Tätigkeit und ein angemessenes Kapital ausweisen können, richten ihre schriftlichen Anfragen an:

Seitzmeir & CO.
8001 Zürich
Bahnhofstrasse 73

2836

Restaurant premier rang à Lausanne

cherche

excellent chef de cuisine

Entrée 1er mai 1974 ou à convenir.

Faire offre avec copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre 2830 à Hôtel-Revue, 3001 Berne.

2830

Restaurant-Camping du Lac 3807 Iseltwald

am Brienzersee (bei Interlaken)

sucht für Sommersaison (1. Mai bis 30. September)

Serviertöchter

Buffettöchter

Offerten bitte an Fritz Abegglen
Telefon (036) 45 11 12.

2818

Hotel Kronenhof, Schaffhausen

hat folgende Posten nach Uebereinkunft zu besetzen:

Chef de partie
(als Stellvertreter des Chefs)
in modern eingerichtete Küche
Réceptionssekretär(in)
Sprachen und selbständiges Arbeiten unerlässlich
Buffettochter oder-bursche

Offerten an die Direktion
Tel. (053) 5 66 31.

2832

Parkhotel, 6353 Weggis

sucht für die Sommersaison (1. Mai bis Ende September 1974):

Demi-chefs de rang
Commis de rang
Saalkellner

Offerten erbeten an:

H. Günther, Parkhotel, 6353 Weggis, Telefon (041) 93 13 13.

2903

HOTEL CRISTAL Bad Ragaz

sucht in Jahresstelle oder nur für Sommersaison

Gouvernante

für Etage, Lingerie und Economat.
Angenehmes Betriebsklima in modernem Hotel.
Stellenantritt Ende März 1974.

Offerten an die Direktion.
Telefon (085) 9 11 24

2922

Erstklasshotel (eröffnet Winter 1971/72),
300 Betten, Hallenbad, Sauna, Tennisplätze, diverse Säle,
Tea-room, Snack, Rôtisserie, 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 Spitzenkaderstelle 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 Kronenhof Pontresina

sucht in Jahresstelle auf das kommende Frühjahr

Aide-patron

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

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

2741

Hôtel Richemond 1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de partie tournant

commis pâtissier

Faire offre complète au bureau du personnel.

2720

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.

Hotel Rosenberg in Zug

sucht

Zimmermädchen

und

Haus- und Früstückskköchin

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-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

Atlantis Hotel Zürich

Döltschiweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00

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

Wir suchen:

Chef saucier
Commis de cuisine
Commis pâtissier

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

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

2742

Schloss Laufen

Auf den 15. April oder 1. Mai 1974 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Aide-gouvernante
Buffettochter
Standverkäufer
Hilfspersonal Küche/Office

Schreiben Sie bitte Ihre Offerte an:

Restaurant Schloss Laufen
I. und B. Wolf
8447 Dachsen

2909

Rest. SALMEN Wohlen

sucht in Jahresstelle qualifizierten, einsatzfreudigen

Chef de partie

(Koch oder Köchin)

Ihre Leistung wird bei uns überdurchschnittlich honoriert. Bitte schreiben oder telefonieren Sie uns.

E. Arnold, Restaurant Salmen, 5610 Wohlen
Telefon (057) 6 41 33

Salmen Wohlen ein Begriff in der Freiämter-Metropole!

OFA 51776506

Restaurant des bords du Lac Léman servant des spécialités cherche pour fin mars, début avril 1974:

commis de cuisine
ou cuisinière
sortant d'apprentissage

sommelière de restaurant
ou sommelier

garçon ou fille de cuisine

fille de buffet

apprentie sommelière

Faire offres avec documents usuels à

M. Neuhaus

Hôtel-restaurant
Villa Eugénie
1898 St.-Gingolph

2654

Hotel Storchen Schönenwerd

Für unseren neuen und modern eingerichteten Betrieb suchen wir

Koch

in mittlere Brigade

Kellner

für unseren Restaurationsbetrieb

Serviertochter

für unser Snackrestaurant.

Geregelte Arbeits- und Freizeit, umlaufeder Schichtbetrieb, hoher Verdienst und Kost und Logis.

Hotel Storchen Schönenwerd, Telefon (064) 41 47 47
R. M. Dönni

Storchen-Grill • Storchen-Snack • Bar-Dancing • Kegler-Pic
Säle für 8–300 Personen • alle Zimmer mit Bad • 120 Parkplätze **R. M. Dönni**

2934

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

---

metropole CH-3800 Interlaken
Berner Oberland

100 Zimmer, 150 Betten, alle Zimmer mit Bad oder Dusche, Telefon, Radio, Weckuhr, Balkon, Hallenbad mit Bar, Sauna, Fitness-Gelände, Garage, Sonnenterrasse mit Bocciabahn und Schach, Restaurant «Le Chocolat», Metro-Snack, Boulevard Rendezvous-Bar, Tavanne Dancing-Bar Black-T-White, 100 % Mat Café-Bar (18 Et.), Konferenzräume, Filmvorführraum, Parking Garage, Tél. 036 - 21 21 51, Telex 38 992, SRS Reservations Service

Wir suchen in Saisonstellen in April/Mai bis Ende Oktober/Mitte November noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réceptionistin
Commis de rang
Winebutler
Chef garde-manger
Hotelmetzger
1. Buffetdame
Etagengouvernante
Zimmermädchen
Kellerbursche

Offerten sind zu richten an: W. Obrist, Direktor.

2956

Hotel Hirschen 3818 Grindelwald

sucht sprachenkundige

Hotelsekretärin/ Aide du patron

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

2938

Davos Wolfgang 1600 m
Hochgebirgsklinik
Davos-Wolfgang

Für unseren modernst eingerichteten Küchenbetrieb **suchen** wir

Koch oder Köchin

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Geregelte Arbeits- und Freizeit, Besoldung nach kantonalem bündnerischem Reglement mit regelmässigem Teuerungsausgleich, Pensionskasse).

Moderne Unterkünfte zu günstigen Bedingungen.

Schreiben oder telefonieren Sie an die

Verwaltungsdirektion der
HOCHGEBIRGSKLINIK DAVOS-WOLFGANG
7299 Wolfgang, Telefon (083) 3 50 44

2936

Wir suchen für 15. April oder nach Vereinbarung

tüchtige Alleinsekretärin

(Schweizerin)
in Saison- oder Jahresstelle.

Angenehmes Betriebsklima und hoher Lohn werden zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Hotels Grächerhof und Schönegg, 3925 Grächen/VS
Fam. A. Fux-Pfammatter
Tel. (028) 4 01 72

2819

Gesucht
ab anfangs Juni für Sommer- und Wintersaison

Koch
Commis de cuisine
Serviertochter

Saal und Restaurant

oder

Kellner

Offerten an:

Hotel Jungfrau und Jungfrau Lodge, 3825 Mürren

2817

Hotel Lauberhorn, 3823 Wengen

sucht noch für die Sommersaison bzw. in Jahresstelle folgende Mitarbeiter bei freier Kost und Logis und gutem Salär:

Hotelsekretärin
in Jahresstelle
Fremdsprachen, Korrespondenz NCR 42
Hausmeister
in Jahresstelle
mit handwerklichem Geschick
Kellner und Serviertöchter
Buffetfräulein
Aide-gouvernante
Portier
Commis de cuisine
Mitarbeiter
für Office und Lingerie

Angebote werden an die Direktion erbeten.
Tel. (036) 55 32 61.

2816

Hôtel Rhodania
80 lits
3963 Crans-sur-Sierre

cherche pour saison d'été évent. hiver

secrétaire/réceptionniste

(NCR, français, allemand, anglais)
(jeune fille)

commis de cuisine

Offre à la direction ou tél. (027) 7 10 25.

2811

Hotel Stern zu Chur

renoviert per Ostern 1974
75 Betten, Telefon mit Direktwahl, autom. Weckruf, Telex.
Bündnerstuben, Weinhandlung sucht in Jahresstelle, Eintritt nach Uebereinkunft:

Gouvernante/Hausbeamtin

für selbständige Führung des gesamten hauswirtschaftlichen Bereiches.

Nähere Auskunft erhalten Sie gerne über:

Telefon (081) 22 35 55.
Emil Pfister, Reichsgasse 11/12, 7000 Chur.

P 13-2860

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

1. Sekretärin
Anfangssekretärin

Saucier
Entremetier
Chefs de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling
Casserolier
Küchenbursche
Küchenmädchen

Serviertöchter
Commis de rang

Chef Kegeltaverne

Buffettöchter

Gouvernante
Nachtportier
Portiers
Zimmermädchen
Personalzimmermädchen/ Office
Lingeriemädchen
Keller-/Officebursche

Chauffeur/Anlagen

Casa Veglia, Laax
Spezialitätenrestaurant – Bar-Dancing

Saucier
Commis de cuisine
Küchenbursche
Kellerbursche
Buffettochter

Restaurationskellner

Barman

Rancho-Restaurant
Rancho-Bar, Laax

Chef de cuisine
Saucier
Chefs de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling
Casserolier
Küchenburschen
Küchenmädchen
Haus-/Kellerbursche

Serviertöchter
Buffettochter

Barmaid

Apparthotel Des Alpes
Flims

Anfangssekretärin

Saucier
Entremetier
Chef de partie
Commis de cuisine
Lehrling
Casserolier
Küchenbursche
Küchenmädchen

Serviertöchter
Buffettochter

Portier
Zimmermädchen
Keller-/Officebursche

Bademeister

Rancho-Restaurant
Lenzerheide

Chef de cuisine
Saucier
Entremetier
Chefs de partie
Kochlehrling
Casserolier
Küchenburschen
Küchenmädchen

Commis de rang
Serviertöchter
Buffettöchter

Lingeriemädchen
Zimmermädchen

Bademeister/Hausmeister

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

Restaurant «Rossweid»
5425 Schneisigen

Tel. 056/51 10 66.

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Spezialitätenrestaurant, Nähe Baden, tüchtiger berufsfreudiger **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

Sportzentrum Eywald
3154 Rüschegg-Heubach

(Schwarzenburgerland)
Schwimmbad – Sportplatz – Skilifte

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft freundliche

Serviertochter

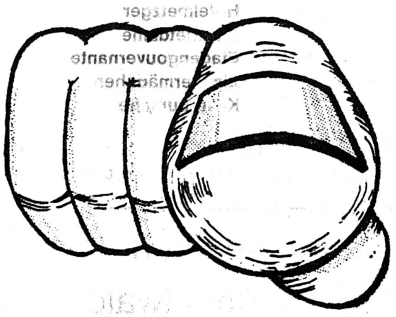
(evtl. Anfängerin)

Guter Lohn und kameradschaftliche Zusammenarbeit ist bei uns selbstverständlich.

Fam. B. Ziörjen, Tel. (031) 93 80 40.

2790

Erstklasshotel
(Eröffnet Winter 1971/72), 300 Betten,
Hallenbad, Sauna,
Tennisplätze,
div. Säle, Tea-room,
Snack, Rôtisserie,
Dancing, Bar



The place to go!

Sunstar Hotel, 3818 Grindelwald

Membre de la chaîne des Rôtisseurs

sucht für Sommersaison ab Ende Mai 1974:

Réception:	**Korrespondentin/Journalführerin (NCR 42)**
Küche:	**Chef pâtissier** **Commis de cuisine** **Commis pâtissier** **Lehrlinge**
Saal:	**Winebutler** **Lehrlinge**
Rôtisserie:	**Restaurationskellner/-töchter**
Snack/ Tea-room:	**Serviertöchter, auch Anfängerinnen**
Diverses:	**Hotelfachassistenten** **Personalzimmermädchen/Portier** (Ehepaar)

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

2194

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.

Salaire 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

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 zirka 24- bis 34jährig 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 Entlöhnung.

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

Hotel Inseli, Romanshorn

Für unser Hotel-Restaurant an schönster Lage am Bodensee, bekannt für vorzügliche Küche, suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison

Chef de partie
Commis de cuisine oder
junge Köchin

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeits- und Freizeit, zeitgemässe Entlöhnung bei angenehmer Betriebsatmosphäre.

Gerne erwarten wir Ihre Anfrage.
Tel. (071) 63 11 49, verlangen Sie A. Stäger.

63.502.003

Grand Hotel
Hof Ragaz

7310 Bad Ragaz

Tel. (085) 9 15 03

sucht in Jahresstelle

Economat- und Officegouvernante

Wir bieten interessante, selbständige Arbeit sowie gut geregelte Arbeitszeiten.

Für Schweizerin oder Niedergelassene sicherer Arbeitsplatz für das ganze Jahr.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbittet die Direktion.

2825

HOTEL STERNEN UNTERWASSER

Hotel Sternen, Unterwasser

120 Betten, Spezialitäten-Restaurant, Dancing, Bar

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft, wenn möglich in Jahresstelle, folgende bestqualifizierte Mitarbeiter:

Chef de service/
Aide du patron

(selbständiger Posten mit viel Verantwortung)

Sekretärin

für Réception und Korrespondenz (sprachenkundig)

Restaurantkellner

(Chef de rang)

Wir bieten beste Arbeitsbedingungen und Entlöhnung sowie gute freie Unterkunft und Verpflegung.

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

2826

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

Für die Führung der lebhaften Filiale des Personalrestaurants Gebrüder Bühler AG, Niederuzwil, benötigen wir eine umsichtige

Mitarbeiterin

mit hauswirtschaftlicher oder gastgewerblicher Ausbildung und Erfahrung. Das Aufgabengebiet ist vielseitig und erfordert Einsatzfreudigkeit und Verantwortungsbewusstsein. Wir möchten diesen Zweigbetrieb in guten Händen wissen, der Eintritt kann sofort oder nach Vereinbarung erfolgen.

Der SV-Service bietet eine zeitgemässe Entlöhnung, eine geregelte Arbeitszeit sowie vorzügliche Sozialleistungen. Eine sorgfältige Einführung in diese Tätigkeit ist selbstverständlich.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne:
Frau E. Bon, Leiterin Personalrestaurant
Gebrüder Bühler AG, Maschinenfabrik
9244 Niederuzwil
Tel. (073) 51 67 25
oder
SV-Service
Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
Tel. (01) 32 84 24, intern 51.

44-855

Hotel Arizona, Lugano

Für unser neurenoviertes Hotel, 110 Betten, Swimming-pool, suchen wir für die Sommersaison 1974, evtl. in Jahresstelle,

Vizedirektor(in)
(Patentinhaber[in], 4 Sprachen)

Direktionssekretär(in)
(4 Sprachen)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, die Sie bitte an die Direktion Grand Hotel Eden adressieren wollen.

2865

Grand Hotel Kronenhof

sucht für die kommende Sommersaison

Logentournant
Chasseurs

Offerten sind erbeten an L. Gredig-Laporte, Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

2893

Sind Sie eine alleinstehende Dame (bis zirka 50jährig) und suchen Sie eine selbständige, interessante Aufgabe? Als

Gouvernante/Gerantin

können Sie sich eine gute Existens schaffen. Wir suchen für die Betreuung unseres Appartementhauses in zentraler Stadtlage in **Basel** (30 Mieter, lange Aufenthaltsdauer) eine zuverlässige Leiterin, welche für Inkasso, Kontrolle, Einkauf, Kontakt mit Mietern und Vermieterorganisationen usw. besorgt ist, jedoch auch Freude daran hat, im Hause selbst mit Hand anzulegen. Putzfrau vorhanden, ebenso moderne Wasch-, Trocknungs- und Bügelmaschinen. Keine Mahlzeiten.

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten, legen aber Wert auf absolute Integrität und möglichst Erfahrung in ähnlicher Tätigkeit. Eintritt 1. Mai 1974, spätestens 1. Juni 1974.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre X 25-75342 an Publicitas, 6002 Luzern.

Hôtel des Masques
1972 Anzère

Vor sechs Jahren gebaut, ein äusserst gepflegtes Erstklasshotel mit 90 Betten. Anzère ist jung, sportlich und international. So sind auch unsere Mitarbeiter.

Sie bilden ein Team, das saubere Arbeit, Verantwortung und Selbständigkeit schätzt. Unser geheiztes Schwimmbad steht auch unseren Mitarbeitern zur Verfügung.

Wir suchen für lange Sommersaison (Mitte Mai bis Ende Oktober 1974), evtl. auch Wintersaison, noch folgende Mitarbeiter:

Büro/ Réception:	**Sekretärin/Réceptionistin** (NCR- und sprachenkundig)
	Stagiaire
Loge:	**Night-Auditor/Nachtportier**
Restaurant:	**Maître d'hôtel**
	Chef de rang
	Commis de rang
	Barcommis
	Praktikant
Etage:	**Gouvernante** (verantwortlich für Etage und Haus, Ueberwachung von Office/Economat)
	Zimmermädchen
	Portier
	Personalzimmermädchen
Lingerie:	**Wäscher/Kellermeister**
	Lingeriemädchen
	Lingère
Buffet/ Caféterie:	**Kaffeeköchin**
	Buffetdame
Office:	**Casserolier**
	Office-Hilfspersonal

Wenn Sie jung und initiativ sind und glauben, unseren Anforderungen zu entsprechen, so würden wir uns freuen, Ihre Offerte mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnforderung zu erhalten. Für telefonische Auskünfte oder persönliche Vorsprache steht Ihnen gerne zur Verfügung:

Herr S. Demola, Hotel des Masques, 1972 Anzère/VS, Tel. (027) 9 25 51.

2821

Hotel de l'Ancre, Genf

sucht mit Eintritt nach Vereinbarung

Gouvernante-
Aide-Directrice
junge, strebsame Tochter wird angelernt

Kassiererin
(Selbstbedienung) Vertrauensposten

Nachtportier
(Französisch, Englisch, eventuell Deutsch)

Buffettochter

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

Gesucht ab sofort oder nach Uebereinkunft

Anfangssekretärin

Hotel garni Dufour
3920 Zermatt

Telefon (028) 7 74 21.

2671

Hôtel Bristol

1er rang, Genève, cherche:

cuisiniers
chef de rang
commis de bar
fille de caféterie
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

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, gutbezahlte Sommersaison- oder Jahresstelle.

Réceptionssekretärin
NCR-und sprachenkundig
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

Wenn es Sie reizt, Ihr Wissen und Können unter ganz neuen Beweis zu stellen:

Das Kasino Zürichhorn ist Zürchern, Touristen und Geschäftsleuten bekannt als gepflegtes See-Restaurant, Ziel von Park-Spaziergängen und als gut eingerichtetes Kongress-Zentrum.
Von Ihrem Können wird es abhängen, ob unseren Gästen die aufgetragenen Spezialitäten und Köstlichkeiten Spass und Freude machen, ob ihnen Salatbuffet und Sommerlunch am Selbstbedienungsbuffet verlockend erscheinen, und ob die geschäftlichen und gesellschaftlichen Bankette in unseren Sälen ein durchschlagender Erfolg werden.
Wir suchen deshalb fachkundige und initiative Mitarbeiter als

- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Hilfskoch

(in der Schweiz angelernt)

Sie finden bei uns eine moderne und gut eingerichtete Küche, klar geregelte Arbeits- und Freizeiten und ein freundschaftliches Klima unter allen Mitarbeitern.
Ihr Eintritt für eine Saison- oder Jahresstelle wäre sofort möglich oder nach Vereinbarung.
Bitte nehmen Sie unverbindlich Kontakt mit uns auf, damit wir die Einzelheiten besprechen können:
Telefon 01/55 20 20
(Herr Kurt Andreae
oder Herr Willy Hammer).

KASINO ZÜRICH HORN

OFA 67995548

Wir suchen für

INTER-CONTINENTAL PHOENICIA BEIRUT LEBANON HOTELS

Chef garde-manger und Chef pâtissier

Wir wünschen uns die Bewerbung von Meistern ihres Fachs, welche eine recht vielseitige Erfahrung aus besten internationalen Hotels mitbringen und die bereit sind, sich der Ausbildung unseres einheimischen Personals zu widmen.

Wir sind bereit, Können und Leistung mit Top Salaries zu honorieren.

Bitte schreiben Sie mit den üblichen Unterlagen an die Direktion
Hotel PHOENICIA INTER-CONTINENTAL, Beirut, Libanon.

2692

Nous cherchons:

Directeur

(de préférence un couple)

pour:
assumer la direction d'un restaurant et hôtel de moyenne importance faisant partie d'une chaîne d'établissements gastronomiques.

Nous attendons:
les connaissances pratiques pour diriger l'affaire en question ainsi que l'énergie et l'enthousiasme nécessaire pour la développer.

Préférence sera donné:
à des candidats de langue maternelle française capables d'entretenir de bonnes relations avec la clientèle et les autorités et sachant mener avec adresse un team de collaborateurs.

Vos offres:
avec les pièces d'usage à l'appui sont à adresser à la

KATAG FIDUCIAIRE

Management-Division
Habsburgerstrasse 22
6003 Luzern

P 25-3726

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

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

Alphotel Gaflei
Fürstentum Liechtenstein

FL-9407 Vaduz-Triesenberg, Telefon (075) 2 20 91; Direktion: Karl Härzer

Reizt es Sie, eine Position auszufüllen (und nicht nur einen Job, der Sie nicht befriedigt)? Dann haben wir das richtige Angebot für Sie.

Man kennt uns als bestrenommiertes Haus mit internationalem Charakter im Rahmen einer Hotelgesellschaft. Mit umfassendem Service und interessanten Dienstleistungseinrichtungen. Und – wir liegen in einer der schönsten Landschaften; Sportmöglichkeiten gibt es im Sommer und Winter.

Möchten Sie mitwirken? Wir suchen:

Küchenchef
(Schweizer und internationale Küche)
Chefs de partie
Commis de cuisine
Hotel-Empfangssekretärin (NCR)
Buffettochter/-burschen
Oberkellner/Obersaaltochter
Chef de rang/Demi-chefs
(auch weiblich)
Kaffeeköchin
Gouvernante
Zimmermädchen
Kindermädchen
Hausmeister
(handwerkliche Kenntnisse) Hallenbad, Tennisplätze

Auch betriebsfremde Personen werden von uns gerne eingearbeitet.

WIR BEZAHLEN GUT. DAS LAND SELBST BRINGT IHNEN STEUERVORTEILE.

BEWERBUNGEN BITTE UMGEHEND AN DIE DIREKTION DES HAUSES.

2833

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

Arosa

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

Wir bieten: Zeitgemässe Entlöhnung, 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 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

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

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

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

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

Goldingen

Hotel Talstation
Atzmännig

Gesucht nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle

Serviertochter

Sehr guter Verdienst, eigene, neue Personalwohnung mit Fernsehen.
Anfängerin wird angelernt.

Sich melden bei
Familie Züger-Huber, Hotel Talstation, 8638 Goldingen
Telefon (055) 88 13 44.

P 19-913

Wir suchen eine Fachpersönlichkeit 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.

Speiserestaurant
Grill-room

zum grünen Affen

Altreu/Selzach an der Aare

sucht für lange Sommersaison, eventuell Jahresstelle

Serviertochter oder Kellner
(für Grill-room)
Serviertochter
Kellner
Büffettochter oder -bursche
Haus- und Küchenbursche oder -mädchen
(Ausländer mit Ausweis B oder C)

Offerten erbeten an
Familie R. Lehmann
Telefon (065) 6 80 73
(ausser Montag).

58.104.004

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:
Praktikantin

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

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

Tessin

Gesucht

Alleinkoch

der die Fähigkeit besitzt, die Küche eines mittleren Betriebes selbständig zu führen.

Offerten an:
Hotel Gloria, Vaglio bei Lugano.
R. Canziani, Telefon (091) 91 19 85.

ASSA 85-5037

---

seehotel meierhof
8810 horgen

Haus ersten Ranges mit 134 Zimmern sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Küche:	**Chef de partie** **Commis de cuisine**
Service:	**Demi-chef de rang** **Chef de rang** **Restaurationstochter**
Golfrestaurant:	**Tochter zur Mithilfe** (Service-Küche)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an F. Lüscher, Direktor, oder Tel. (01) 725 29 61.

2876

Grosses Restaurant auf dem Platze Neuenburg, am See gelegen, sucht

Küchenchef

fähig eine Equipe von 7 oder 8 Köchen zu führen. Gewünschter Eintritt: 1. April.

Offerten unter Chiffre 28-900083 an Publicitas, 2001 Neuchâtel.

P 28-24

Grand Restaurant de la place de Neuchâtel, situé au bord du lac cherche:

chef de cuisine

capable de mener une brigade de 7 ou 8 cuisiniers. Entrée désirée le 1er avril.

Faire offres sous chiffre 28-900083 à Publicitas, 2001 Neuchâtel.

Die nächsten Ausbildungskurse für

Stewards

sind für Juni, September, November und Dezember 1974 geplant.
Bewerber ohne Service-Erfahrung besuchen vorgängig den 14tägigen Einführungskurs in die Swissair Gastronomi.

Anmeldebedingungen:

- Schweizer Bürger zwischen 21 und 31.
- Dreisprachig (D/E/S).
- Berufslehre oder Mittelschule.

Bewerberunterlagen und Auskünfte durch

SWISSAIR

Personaldienst Kabinenpersonal/PFK
8058 Zürich-Flughafen.
Tel. (01) 812 12 12 intern 7281 oder 6321.

P 44-1312

LEYSIN

Hôtel Le Relais

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:
Leysintours SA, La Pyrole, 1854 Leysin

2639

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

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

Berghaus Viscosuisse Sörenberg

E. Magg-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

Mittleres Stadthotel und Restaurationsbetrieb

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.

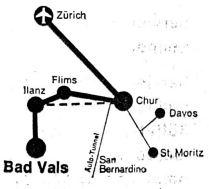
Als beauftragter Personalberater bin ich gerne bereit, entsprechend qualifizierte Herren in Zürich oder in Winterthur zu einem diskreten Gespräch zu empfangen.

Vorher erbitte ich 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 Storchen Dienstag 14.15–17.15 Voranmeldung

OFA 63041000

STELLA MARIS
Bad Vals
Ibiza
Galata (Poros)
Mallorca
Menorca
Algarve
Fuerteventura
Stella Maris
Holiday Center



Stella Maris Kurhotel Therme und Ferienpark
Sporthotel Rovanada, 7132 Vals

Wir suchen für sofort, Sommersaison 1974 oder Jahresstellung, folgende Mitarbeiter:

Verwaltung:
Direktionssekretärin
Restaurationssekretärin
Buchhalter
kaufm. Angestellte
Telefonistinnen

Diverse:
Etagengouvernante
Economat-/Officegouvernante
Kontrolleur

Service:
2. Oberkellner
Chefs de rang
Commis de rang
Lehrling
Raumpflegerin

Bar und Dancing:
Barmaid
Barman
Serviertöchter

Küche:
Entremetier
Alleinköche
Commis de cuisine
Lehrlinge
Buffettöchter
Officeburschen
Officemädchen

Badeabteilung:
Masseure
Masseusen
Badehilfen

Richten Sie bitte Ihre Offerten an

Stella Maris Kurhotel Therme, Hans Heisch, Direktor,
Telefon (086) 5 11 81, privat (086) 6 12 60.

2856

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

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

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. Ruptlin, Vizedirektor

2387

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 avantageusement 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 Moy
3653 Oberhofen am Thunersee

90 Betten, sucht für Sommersaison Eintritt Anfang/Mitte Mai

Saalkellner und -praktikanten

Saaltöchter und -praktikantinnen

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

Hotel Cristallo

Piazza Cioccaro 9

6900 Lugano

sucht für Ende März/anfangs April

2. Sekretärin

(sprachenkundig)

Offerten an die Direktion erbeten.

2669

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 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

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

2747

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

2797

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 Entlöhnung.

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 Schweizerhof Kandersteg

sucht für die kommende Sommersaison, Mai bis Oktober 1974,

Oberkellner
Kellner
Köche (Commis)
Lingeriemädchen
Hilfspersonal
Sekretär(in)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion, M. Rolli, 3718 Kandersteg oder Telefon (033) 75 12 41.

2287

Der Sommer 1974 verspricht gut zu werden.

Im überall bekannten Spezialitäten-Restaurant Fischstube Zürichhorn, einzigartig gelegen im schönsten Park von Zürich, direkt am See, gibt es immer Leute, die ein gutes Essen und einen edlen Tropfen zu schätzen und auch zu honorieren wissen. Hier finden Ausländer ein attraktives Stückchen Schweiz und stadtmüde Zürcher ein bisschen Sonne, See und einen herrlichen Blick auf die Alpen.

Fischstube Zürichhorn

Ueberdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten gibt es in der Sommersaison 1974 (Mitte April bis Mitte Oktober) für:

Poissonier	**Patissier**
Entremetier	**Commis pâtissier**
Commis de cuisine	

2. Buffetdame	**Buffetbursche**
Buffettochter	**Kellerbursche**

2. Chef de service	**Restaurant-Commis**
Restaurationskellner	(evtl. auch Anfänger)
(Chef de rang)	**Chasseur**
Restaurationstochter	

Arbeitsbewilligungen auch für Saisoniers werden besorgt (Ausweis A). 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).

509

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.

2591

Gesucht nach Lugano

Chef de partie
Commis de cuisine
1. Saaltochter
Saaltochter oder Praktikantin
Anfangszimmermädchen
Etagenportier

Eintritt vor Ostern.

Offerten an:

Hotel Continental, Lugano

1546

Die Zentralküche von

Coop Basel ACV

an der Hammerstrasse 68 sucht per sofort einen gelernten

Koch

Unsere geregelte Arbeitszeit ist sicher auch für Sie interessant.

Herr Laarmann, Telefon (061) 32 33 33, freut sich auf Ihren Anruf und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

P 03-304

Seiler Hotels Zermatt

Hotel Mont Cervin
Hotel Monte Rosa
Restaurant Seilerhaus

suchen für die kommende Sommersaison 1974:

Réception:	**Réceptionssekretärin** (NCR, 3sprachig)
	Réceptionist
Halle:	**Praktikantin**
Buffet:	**Buffetdame, -tochter**
Restaurant:	**Chef de rang**
	Commis de rang
Küche:	**Chef de partie**
	Commis de cuisine
	Patissier
	Commis pâtissier
Hallenbad:	**Masseuse/Masseur**
	Kassiererin

Ihre Offerte mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Foto richten Sie bitte an:

Seiler Hotels Zermatt
zu Handen von Herrn W. Züst, Personalchef
3920 Zermatt.
Tel. (028) 7 71 50.

2010

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

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

Hotel Bernasconi, 7500 St. Moritz

sucht in Saison- oder Jahresstelle:

Büropraktikantin
Etagenportier
Restaurationstochter
Chef de partie (Tournant)
Commis de rang
Zimmermädchen

Wir bieten gute Entlöhnung 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

obere halden
PRIVATES PSYCHIATRISCHES KRANKENHAUS 8128 HINTEREGG

Wir suchen in unser Krankenhaus gelernten

Koch

Ausländische Mitarbeiter erhalten Jahresbewilligung.
Wir legen Wert auf gute Zusammenarbeit und bieten der heutigen Zeit angepasste Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Pensionskasse.
In unserem modern eingerichteten Personalhaus steht Einzimmerwohnung mit Küche, separatem Bad und WC zur Verfügung.

Wir sind gerne bereit, mit Ihnen einen Zeitpunkt für eine persönliche Vorstellung und Besichtigung zu vereinbaren.
Telefon (01) 86 13 43, von 8 bis 12 und 14 bis 18 Uhr.

P 44–1011

le pertems

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

Montreux

cherche dès le 1er avril ou à convenir

concierge de nuit

(night-auditor)

2753

EUROTEL

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 Luxushotel 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.**

Assa 90–608

Atlantis Hotel Zürich

Döltschiweg 234
8055 Zürich
Tel. 01 35 00 00

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

Wir suchen.

Night auditor
Réceptionist
Warenkontrolleur

Nachtportier

Chef de rang
Demi-chef de rang

Buffetdame
Zimmermädchen

Kioskverkäuferin

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

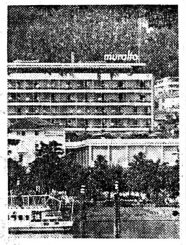
Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

2743

Locarno-Tessin Hotel

muralto

Feldpausch



Wir suchen ab sofort in Saison- und Jahresstellen:

Nachtportier
Sprachen- und Réceptionskenntnisse
Commis de cuisine
Restaurantionskellner
Officepersonal
Ragazzi di cucina e office

Schreiben oder telefonieren Sie uns:
Feldpausch AG, Herr S. Saalfrank
6600 Locarno, Telefon (093) 33 88 81

2955

---

sonnenberg zürich

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:

2606

R. Wismer
Hotel Sonnenberg
8032 Zürich
Tel. 01 47 00 47

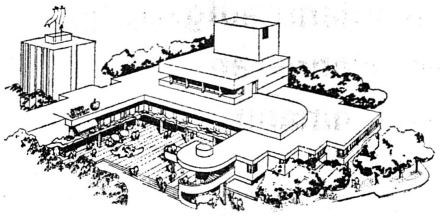
Mein langjähriger Küchenchef verlässt unser sehr gut geführtes Spezialitäten-Restaurant in der Nähe Zürichs.

Welcher fachlich gut ausgewiesene

Koch

sucht eine sehr gut bezahlte Jahresstelle in angenehmem Arbeitsklima?

Offerten unter Chiffre 2698 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



THURGAUERHOF WEINFELDEN

Hotel, Kongresszentrum

Wir suchen:

Sekretärin
(sprachenkundig)
Réceptionspraktikantin
Buffetdame
(mit Erfahrung)
Buffettochter
(auch eine Anfängerin ist willkommen)
Zimmermädchen
(wird bei uns auch angelernt)
Küchenbursche
Hausbursche

Wenn Sie Freude haben, in einem modern geführten Betrieb mitzuarbeiten, so setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung. Wir werden Ihnen gerne nähere Auskünfte geben.

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

OFA 51776506

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

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

Küchenchef

für unsere bekannte Küche

Auf Stellenantritt haben wir unsere Küche neu umgebaut.

Für verheiratete Bewerber kann eine Wohnug besorgt werden.

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

2664

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

Unser Spezialistenteam wünscht sich:

Chef garde-manger
Chef pâtissier
Chef de garde
Jungkoch

Bei optimaler Endlöhnung und den üblichen Sozialleistungen. (Eigene Pensionskasse.) Die Arbeitszeit laut GAV ist bestens geregelt (keine Freinächte).

Sehr gute Arbeitsplatzbedingungen, da die Küche neustem Datum ist.

Auf Ihre Anfrage wartend .....

Personalbüro Bahnhofbüffet HB Winterthur

Telefon (052) 22 13 35 oder 22 13 37.

P 41-179

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler. Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

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

Gesucht für Sommersaison, Juni bis September, nach Mürren:

Anfangs-Oberkellner oder -Tochter

sprachenkundig und wenn möglich mit Barkenntnissen.

Kochlehrling

Verkäuferin

in Souvenirgeschäft.

Offerten bitte mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Eiger, Mürren

Telefon (036) 55 13 31.

2644

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 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 Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Offerten sind erbeten an die Direktion,
Telefon (033) 2 46 72.

2584

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 16.

2486

Dancing Rustica Dietikon

Gesucht in unser junges Team, in neuzeitlichem Betreib, abends mit Disco-Light-Show, Dancing

Serviertochter

Hoher Verdienst, Schichtbetrieb, moderne Wohnmöglichkeit.
Restaurant Bar RUSTICA, Dietikon
Telefon (01) 88 92 69
(Montag geschlossen) 545

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 Entlöhnung 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

SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ

sucht für Sommersaison 1974, Mitte Juni bis Ende September, folgendes Personal:

Réception:	**Chef de réception** (Schweizer(in), Jahresstelle)
	Empfangssekretär(in) (Jahresstelle)
Kontrolle:	**Caviste**
Loge:	**Chasseurs**
	Kioskverkäuferin
Cuisine:	**Chef entremetier**
	Chef tournant
	Chef de froid
	Chef de garde
	Commis de cuisine
	Commis pâtissier
Etage:	**2. Gouvernante** (evtl. Anfängerin)
	Zimmermädchen
	Hilfszimmermädchen
	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
Chef de partie
Commis de cuisine
Buffettochter
(Essbar)
Restaurationstochter
(à-la-carte-kundig)
Restaurationskellner

Geregelte Arbeitszeit, beste Bedingungen, moderner Betrieb, Jahresstellen.

Offerten bitte an die Direktion, Herrn J. Seiler,, Telefon (081) 22 55 45.

2146

Aussendienstaufgabe für einen erfahrenen Hotelfachmann

Verkauf
von hochwertigen **Sweda**-Restaurant-Registrierkassen und Hotelbuchungsautomaten.

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

Mosse 9960902

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.

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

---

radi St. Moritz

Wir suchen

für kommende Sommersaison von Ende Mai bis November 1974 in Saison- oder Jahresstellen:

Küche:	**Saucier**
	Garde-manger
	Tournant
	2 Commis de cuisine
	Küchenhilfen
Service:	**2 Serviertöchter**
Buffet:	**3 Buffetburschen/-töchter**
Bar:	**Bartochter**

Wir bieten:
- den Leistungen entsprechende Salarierung,
- vorzügliches Arbeitsklima,
- geregelte Arbeits- und Freizeit,
- moderne, schöne Unterkünfte,
- neuzeitliche Sozialleistungen.

Als Gegenleistung erwarten wir vollen Arbeitseinsatz.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Foto) richten Sie unter Kennummer 11,2 an: Fam. J. P. SCHERZ, Restaurant RADI, 7500 St. Moritz Bad, Telefon (082) 3 30 22.

104

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz
am Höheweg
3800 Interlaken

sucht für kommende Sommersaison, mit Eintritt nach Uebereinkunft

Küche:	**Chef de partie**
	Commis de cuisine
Saal:	**Oberkellner oder**
	Chef de rang (der die Aufgaben eines Oberkellners übernehmen könnte)
Restaurant:	**Restaurationstöchter**
Büro:	**Sekretärin/Réceptionistin**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:
R. Bieri, Telefon (036) 22 59 51.

1817

Bellevue-Betriebe
Boppard am romantischen Mittelrhein
suchen in Saison- oder Jahresstellung, Eintritt zwischen 1. April und 1. Mai

Chef de rang
Chef de partie
Empfangssekretärin
Hausdiener

Bewerbungen an Dir. H. Fusshöller, D 5407, Boppard/Rhein, Postfach 126.

2857

Hotel Säntis
9657 Unterwasser

sucht für kommende Sommersaison

Koch
(15. Mai)
Commis de cuisine
(15. Mai)
Sekretärin-Praktikantin
(1. Mai)
Serviertochter
Saaltochter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen

Offerten sind erbeten an:
E. Feiss, Dir., Tel. (074) 5 21 41.

2853

Berghotel Crap Sogn Gion
7131 Laax

Modernste Gipfelüberbauung mit Hallenbad, Sauna, Kegelbahn

sucht in Jahresstelle

Sekretärin oder Büropraktikantin

Legen Sie auf einen selbständigen und verantwortungsvollen Posten Wert, dann schreiben Sie uns.

Eintritt 15. Juni oder nach Vereinbarung.

Offerten sind erbeten an die Direktion Berghotel Crap Sogn Gion, 7131 Laax.

2850

Hôtel-restaurant du Mont Blanc
Crans-sur-Sierre

cherche pour saison fin mai fin octobre 1974

cuisinier
commis de cuisine
sommelier/sommelière
(connaissant les deux services)
secrétaire
femme de chambre
lingère

Faire offre avec certificats et photo à la direction de l'hôtel, téléphone (027) 7 23 43.

2846

Important **Night-Club** de Genève cherche

barmaids

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)
Buffettochter
(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 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
Buffettochter
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

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 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

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)
Buffettochter
Kaffeeköchin
Hallenportier/Telefonist
Nachtportier
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

1368

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
Serviertöchter
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

1722

Gesucht in Jahresstelle

Restaurationstochter
Restaurationskellner

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

Restaurant Kornhauskeller

Th. Gerber, Postfach 124, 3000 Bern 7,
Tel. (031) 22 11 33.

2519

Hotel-Restaurant Rotonde
2500 Biel-Bienne

sucht

1 Empfangssekretärin
1 Commis de cuisine
1 Kellner oder Serviertochter
Küchenhilfspersonal

Offerten sind erbeten an die Direktion:

Bahnhofstrasse 11
Telefon (032) 22 61 11

2883

---

sucht:

Réceptions-Sekretär(in)
(auch Anfänger(in) möglich)
Chef de partie
(junger Küchenchef)
Commis de cuisine
Serviertochter
(Chef de service)
Hausmädchen
(für Etage und Lingerie).

Eintritt: Mai.

Offerten an:

D. Pinösch, Hotel Schweizerhof
4002 Basel
Telefon (061) 22 28 33.

2638

Hotel Euler
4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

General-Gouvernante
Hilfsgouvernante
für Lingerie
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:
Telefon (061) 23 45 00.

2886

Tessin
Casa Rustica
Dancing

sucht für die Sommersaison, April bis Oktober

Chef Barman
Barmaid

Offerten an Familie Glaus-Somaini

Albergo Losone, 6616 Losone,
Telefon (093) 35 01 31.

2911

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 Pilatus am
Vierwaldstättersee

Wir suchen

2. Sekretärin
1. Saaltochter
Saaltöchter- oder -kellner
Restaurationstochter oder -kellner
Buffettochter
Zimmermädchen
Chef de partie
Köchin
Commis de cuisine

Offerten an

Familie Fuchs, Hotel Pilatus, 6052 Hergiswil,
Telefon 95 15 55.

2704

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

Hotel Müller
7504 Pontresina

sucht für Sommersaison in sein Spezialitäten-Restaurant **«Arvenstübli»** tüchtige und selbständige

Restaurationstochter

Eintritt auf zirka Mitte Mai oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an:
H. Bieri, Hotel Müller, 7504 Pontresina,
Telefon (082) 6 63 41.

2723

Stellenangebote Offres d'emploi

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-Restaurant Urnerhof
6454 Flüelen/ Vierwaldstättersee

sucht mit Eintritt April/Mai bis Oktober

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

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

Gesucht für Bergrestaurant im Tessin vom 15. 5. bis 15. 10.

2 Serviertöchter
1 Buffettochter

Offerten mit Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 2762 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

SPORT- UND FERIENZENTRUM 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

Neueröffnung in Biel, Kt. BE
Hotel-Restaurant Atlantis

Wir suchen noch

Koch/Sous-chef
Commis de cuisine
Küchenburschen
Kellner
Buffettochter
Buffetburschen
Haustochter

Sehr schöner und komfortabler Jahresbetrieb mit 32 Betten.

Offerten mit Fotos und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Fam. H. Wohler, Lindenweg 35, 2500 Biel-Bienne, Telefon (032) 25 31 55.

P 06–20706

TR

Tele-Restaurant International

souhaite engager:

une assistante de direction

Profil:
âge: 30 ans minimum;
nationalité: indifférente;
permis: titulaire des permis de travail et de séjour;
profession: solide formation professionnelle dans la restauration;
langues: français, italien souhaité.

Charges:
elle est chargé d'assister le directeur d'un restaurant de 100 places à Genève. Elle est l'hôtesse, c'est-à-dire la maîtresse de maison. Rompue à toutes les techniques de la restauration et au service en particulier. Elle est dynamique et pleine d'autorité, car elle a la charge du personnel: motivation, discipline, animation.

Faire offre avec les documents d'usage, au siège 12, route des Acacias, 1227 Genève.

un maître d'hôtel

Profil:
30 ans environ;
expérience de maître d'hôtel acquise;
langue italienne souhaitée, en plus du français;
nationalité indifférente, mais permis en règle.

Charges:
est l'assistant d'un directeur de restaurant, peut rapidement accéder au poste de directeur d'un établissement, si capable.

Ecrire ou téléphoner à Monsieur Ghion, au siège 12, route des Acacias, 1227 Genève, téléphone (022) 43 59 50.

P 18–174

Aus Gesundheitsgründen suchen wir für unseren bestens eingeführten Café/ Tea-room mit einem Umsatz von rund 1,3 Millionen p. a., 100 m vom HB Zürich gelegen,

aktiven Teilhaber

evtl. Ehepaar, als Nachfolger der kinderlosen Inhaber.

Wir erwarten:
Nachweis einer erfolgreichen kaufmännischen und beruflichen Geschäftsführung im Gastgewerbe. Initiative, Einsatz und Integrität sind uns wichtiger als eine grosse Kapitaleinlage.

Wir bieten:
leistungsgemässe Salarierung und Gewinnbeteiligung. Spätere Pacht angenehm.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 2834 an Hotel-Revue, 3001 Bern, oder Ihren Telefonanruf unter Telefon (01) 23 28 42, vormittags von 9 bis 11 Uhr.

Grand Hotel Kronenhof

sucht für die kommende Sommersaison

chef garde-manger
commis de cuisine

Offerten sind erbeten an L. Gredig-Laporte, Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

2891

Hotel Bären in Einsiedeln

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, sprachenkundige

Sekretärin

in Jahresstelle.

Guter Verdienst!

Schriftliche Offerten erbeten an Fam. Franz Kälin, Hotel Bären, 8840 Einsiedeln.

ASSA 94–50014

Gesucht auf Sommersaison, Mai bis Oktober 1974:

Servicetöchter

Buffettochter oder -bursche

Officebursche

Commis de cuisine

Offerte an Familie Lehmann-Beer

Hotel Murtenhof
3280 Murten

2929

Für unsere **JUGENDHERBERGE** (60 Schlafplätze) mit angeschlossenem **HOTEL** (40 Betten)
Berghaus Tannalp, Melchsee-Frutt OW
suchen wir auf den 1. Juni 1974

Geranten oder Geranten-Ehepaar

Es handelt sich um eine ausbaufähige, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit. Wirtepatent erforderlich.

Wenn Sie an selbständigen Arbeiten und am Umgang mit vorwiegend jugendlichen Gästen aus dem In- und Ausland Freude haben, über hauswirtschaftliche, sprachliche sowie einfache buchhalterische und praktische Kenntnisse verfügen, melden Sie sich beim Sekretariat des

VEREINS FÜR JUGENDHERBERGEN LUZERN
Mutschellenstrasse 116, 8038 Zürich
Telefon (01) 45 45 61

2933

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.

Castello del Sole
(Hotel Sonnenhof)
6612 Ascona

sucht mit Eintritt auf Ende März 1974 für lange Sommersaison tüchtige

Restaurationstochter

tranchier- und flambierkundig.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten. Telefon (093) 35 11 65.

2953

Grand Hôtel du Parc
1884 Villars-sur-Ollon

hôtel de tout premier ordre, 150 lits, 2 restaurants (300 places), cherche a partir du mois de décembre 1974 ou date à convenir

un chef de cuisine

Nous proposons a ce future collaborateur une situation stable, intéressante et variée à la tête d'une brigade moyenne.

Nous lui demandons des connaissances culinaires approfondies et une grande expérience du métier.

Veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie à la direction de l'hôtel.

2895

Hotel Niesen-Kulm
Berner Oberland

Für lange Sommersaison Mai bis Oktober suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Küchenchef
eventuell selbständiger
Koch
Aide du patron
Buffetdame
Buffettochter
Serviertöchter

Anfragen bitte an

Familie W. Zimmermann-Rohner
Bahnhofbuffet BLS, 3714 FRUTIGEN
Telefon (033) 71 16 61

2089

LONDON
Swiss Centre Restaurants

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:

Chef de rang
Serviertöchter
Chef de partie
Commis de cuisine

Swiss Centre Restaurants
Personnel Office
10, Wardour Street
London W. 1, England
Telefon (0044 1) 734 1291

2940

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir in lange Sommersaison oder in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie
per sofort
Commis de cuisine
für sofort
Restaurationskellner
auf anfangs April
Portier/Nachtportier
auf Ende April
Buffetbursche/-mädchen
auf Ende April

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion oder Telefon (036) 22 66 55.

2939

LUGANERSEE

Gesucht in bestbekanntes Speiserestaurant mit französischen und italienischen Spezialitäten

junger, tüchtiger

Chef saucier

Wir bieten einem jungen, strebsamen Küchenfachmann die Gelegenheit, sich sofort als Küchenchef einzuarbeiten und die volle Verantwortung der Küche zu übernehmen.

Ferner suchen wir

1 Chef de partie/Entremetier
1 Commis de cuisine
1 Sekretärin
mit Italienischkenntnissen
für allgemeine Büroarbeiten sowie Lohnwesen usw. (eventuell auch Anfängerin)

Anfragen sind zu richten an
Telefon (091) 68 75 21 zwischen 17 und 19 Uhr
Telefon (091) 68 76 43 nach 20 Uhr

2937

HOTEL BELLEVUE

Hotel Bellevue
7500 St. Moritz

Modernster Erstklass-Jahresbetrieb

Per April 1974
1. Sekretärin
Sous-chef de cuisine
Commis de cuisine
Buffettochter
Restaurationstochter 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

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

Die Direktion des «Centre de Sport» in Montana sucht für lange Sommersaison seinen

Küchenchef

(eventuell Alleinkoch)

in gutes Familienhotel am See, wenn möglich Tessin, zu placieren.

Eintritt könnte Ende April geschehen.

Offerten mit Lohnangabe sind direkt an Herrn Amrein Joseph, Chef de cuisine,
«Centre de Sport» in Montana
zu richten.

2957

Parkhotel
6600 Locarno

Für lange Sommersaison, Ende März bis Ende Oktober 1974, benötigen wir noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Demi-chef de rang
Zimmermädchen
Büglerin (striatrice)
Angestelltenkoch (-köchin)
Tournante/Office

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Bekanntgabe der Gehaltsansprüche erbeten an:

J. Muspach, Direktor,
Telefon (093) 33 45 54.

2855

Flims

Sommerkurort und Wintersportplatz, sucht

Kurdirektor

sowie

Sportsekretär

Anmeldungen an R. Bezzola, Flims-Waldhaus, Präsident des Kurvereins Flims.

2844

Gesucht

nette Tochter

für Bar, Hotelhalle und Restauration, möglichst sprachenkundig und mit angenehmen Umgangsformen.

Wir bitten um schriftliche Offerte an

Hotel Limmathof
5400 Baden
E. Müller

2932

Hotel-Restaurant «Rössli»
4302 Augst

Wir suchen für unseren gut frequentierten Betrieb – direkt an der Hauptstrasse Basel-Zürich gelegen – folgendes Personal:

Koch
(als Stütze des Chefs)
Serviertochter
(auch Anfängerin)
Officetochter
(für allgemeine Arbeiten)

Alle Stellen mit gutem Verdienst, geregelter Arbeits- und Freizeit, Zimmer im Hause.

Offerten oder telefonische Anfragen an:

Fam. J.-P. Lang-Felder
Hotel «Rössli», 4302 Augst
Telefon (061) 83 10 16

2931

Wir brauchen Verstärkung und suchen per 1. April oder nach Uebereinkunft einen

Commis de cuisine

und einen

Chef de partie

Bitte rufen Sie uns so bald als möglich an. Wir freuen uns darauf Sie kennenzulernen.

Restaurant Bruderholz
Bruderholzallee 42
4000 Basel
Telefon (061) 34 24 60

558

Hôtel Mirabeau
1003 Lausanne

cherche

secrétaire de réception
(français et allemand) dès le 1er avril environ

pour son nouveau restaurant ouverture 1er mai

sommeliers ou sommelières
suisses ou permis B

filles de buffet

Faire offre à la direction.

2820

L'Hôtel-restaurant

dufour

à Bienne
Tél. 032/42 22 61

engagerait de suite ou à convenir

1 cuisinier
ocnnaissant bien son métier.

Ambiance de travail jeune et dynamique, horaires et congés réguliers, bons salaires.

2822

Hôtel Beau-Site
Crans Montana

Nous cherchons pour longue saison d'été, début juin fin octobre éventuellement hiver

un cuisinier seul
un garçon de cuisine
une fille d'office

Faire offre avec certificats à la direction, téléphone (027) 7 33 12.

2815

Gesucht

Commis de cuisine
Jungkoch oder Köchin

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an

Hotel Alpina, Grindelwald

2814

HOTEL MONREPOS GENEVE

cherche pour date à convenir:

un jeune cuisinier ou commis de cuisine
un réceptionniste
connaissance des langues et NCR
un demi-chef de rang
stagiaire accepté.

Faire offre à la direction, 131, rue de Lausanne, 1202 Genève.

2827

Hotel La Torre
Lugano

sucht auf zirka 1. April 1974

Saaltochter
(deutschsprachig)

Küchenbursche

Offerten oder Telefonanfrage unter (091) 51 56 21.

2810

---

genève

Für unser Hotel garni mit Restaurant im Zentrum von Genf suchen wir auf den 15. Februar bzw. 1. April 1974
1. RÉCEPTIONSSEKRETÄRIN oder SEKRETÄR.
Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Foto oder Ihren Telefonanruf.

1067

hôtel du midi genève
Place Chevelu Téléphone 022 / 31 78 00

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

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

FLORA HOTEL
FLORAGARTEN
FLORA QUICK
FLORA HÜTTE
FLORA GRILL
FLORA BAR
HAZYLAND
NIGHTCLUB

DIE flora BETRIEBE

SUCHEN:

per 1./15. April 1974
RÉCEPTIONIST(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

Wir engagieren in unserem bestrenommierten, modernst eingerichteten Restaurationsbetrieb für die Sommersaison

Hostessen
Chef de service
Chefpatissier
Serviertöchter
Kellner

Offerten sind zu richten an

Schwanen Restaurants,
Urs Lauper
6000 Luzern

2812

Bad Ragaz

ganzjähriger Kurbetrieb
Café Bambi garni
sucht zu baldmöglichem Eintritt

Zimmermädchen
Serviertochter
Buffet-Tochter

In Bad Ragaz haben Sie vielfältige Möglichkeiten Ihre Freizeit zu gestalten. Die Sommersaison steht vor der Tür. Sie verdienen gut bei uns und werden Spass haben, mit uns zusammenzuarbeiten.

Rufen Sie uns an, damit wir uns kennenlernen können.

Fam. R. Caluori-Jerger, Café Bambi, 7310 Bad Ragaz, Tel. 085/9 23 33.

OFA 55.134.001

Gesucht **für Sommersaison**

Verkäuferin
in Souvenir-Kiosk.

Saal- und Restaurationstochter, eventuell Kellner

Eintritt 1. April oder nach Uebereinkunft.

Offerten an

Hotel Alpina
Grindelwald

2813

England

Gesucht auf den Frühsommer 1974

1 oder 2 Commis de cuisine
1 erfahrener
Chef de partie
in neueres Restaurant direkt am Meer gelegen. Sehr gute Entlöhnung.

Interessenten melden sich bei der Direktion:

Schuler's Restaurant
161 Easpern Esplanade
Southend-on-Sea
Tel. direkt 0044702 – 610172

OFA 62-283-539

Waldegg
Spezialitäten-Restaurant
Grill-Room Rôtisserie
Menziken-Burg Tel. 064-71543
Rolf und Doris Böhler-Egli

Sie sind eine freundliche und gewandte

Serviertochter

mit Erfahrung im Speiseservice und suchen eine gute Stelle in einem gepflegten Spezialitätenrestaurant.

Wir sind ein renommiertes und gutgehendes **Spezialitätenrestaurant** und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine freundliche und gewandte Serviertochter. Wir bieten überdurchschnittlichen Verdienst und auf Wunsch Kost und Logis im Hause. Schichtbetrieb.

Bitte rufen Sie uns doch gleich an:

Tel. (064) 71 15 43.

551

Auberge de Campagne

Relais gastronomique près de Fribourg cherche pour le 1er avril ou à convenir

un garçon ou fille de salle
connaissant bien son métier
un jeune cuisinier
(sortant d'apprentissage, accepté)

Nourris, logés, congés réguliers, bon salaire.

Tél. (037) 45 11 52.

P 17-22207

Gesucht für kommende Sommersaison in ruhiges Familienhotel ohne Restauration nach

Davos

mit eventuellem Wiederengagement für lange Wintersaison:

1 Sekretär(in)
NCR-42- und sprachenkundig)
1 Büro-/ Betriebspraktikantin
1 Commis de cuisine
(eventuell Kochpraktikant)
1 Saaltochter oder -kellner
1 Saalpraktikant oder -praktikantin
1 Office-Economatgouvernante
(Anfängerin wird angelernt).

Offerten mit den üblichen Unterlagen und der Bekanntgabe der Lohnansprüche richte man bitte an

Herrn H. L. Moser
Sporthotel Bellavista
7270 Davos Platz 2
Telefon (083) 3 51 83.

2872

Gesucht für Aushilfe

ab anfangs April bis 15. Mai einen tüchtigen

Koch

Hotel Sauvage, Meiringen
Telefon (036) 71 10 12.

2875

Jüngere freundliche und sprachengewandte

Hotelsekretärin
findet gute Jahresstelle.
Eintritt 1. April.

Offerten an:

Hotel Regina
Mittelstrasse 6
Bern
Tel. (031) 23 03 05.

05-9081

On cherche

sommelière
débutante acceptée.
Bons gains assurés.
Bonnes conditions de travail.

Faire offre au

Restaurant – Bar – Dancing
La Prairie
J. Robatel
2000 Neuchâtel
Téléphone (038) 25 57 57.

ASSA 87-202

On cherche

barmaid

Débutante acceptée (sommelière désirant apprendre le métier).

Faire offre au

Restaurant-Bar-Dancing
J. Robatel
Neuchâtel
téléphone (038) 25 57 57.

ASSA 87-202

Hotel-Restaurant Kreuz,
Leissigen/Thunersee
Wir suchen für lange Sommersaison

Serviertochter
Anfängerin wird gerne angelernt
junger Koch/ Commis de cuisine
Köchin
für die kalte Küche.

Wir bieten:
Sehr guter Verdienst, eigener Badestrand, geregelte Freizeit, Kost und Logis im Hause.
Eintritt:
April/Mai nach Uebereinkunft.

Melden Sie sich bitte bei:
Familie Gosteli-Luscher, Telefon (036) 47 12 31.

2871

Hotel Federal, Lugano
sucht für lange Sommersaison

Nachtportier

Eintritt sofort.

Offerten bitte an die Direktion Hotel Federal,
Telefon (091) 2 05 51.

2866

CAFE-SNACK
Cecil
BAHNHOFSTR. 20 BIEL

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 sei im Besitz einer Jahresbewilligung sind.

2734

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

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

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 Bielersee
3235 Erlach
Tel. (032) 88 11 15.

P 06-20617

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.

2167

Sommersaison in Basel

am Bachgraben

sucht vom Mai bis September

Alleinkoch

- Geregelte Freizeit
- Hoher Lohn
- Moderne, helle Küche
- Hilfspersonal vorhanden

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Offerte.

A. Wüthrich-Wyss, Restaurant Gartenbad am Bachgraben, 4123 Allschwil, Telefon (061) 38 65 83.

2859

Arosa

Wir suchen für die Zeit vom 1. April bis 20. April 1974 eine(n) bestausgewiesene(n)

Alleinkoch oder Köchin

30 Gästebetten, Halbpension.

Offerten erbeten an

«Hotel Belri», 7050 Arosa
Telefon (081) 31 12 37.

2878

Hotel Restaurant Stadthaus
2560 Nidau
sucht

Buffettochter/-bursche
Serviertochter

Schichtbetrieb, sonntags geschlossen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
Telefon (032) 51 51 52 ab 18.00 Uhr.

P 06-1706

Hôtel Epoque
1201 Genève
cherche pour de suite:

Etages:
portier tournant
remplaçant concierge de nuit
portier/garçon de maison
femme de chambre

Restaurants:
chef de rang
commis de rang
Pour le 1er mai ou à convenir:

Cuisine:
cuisinier
(commis)
garçon de cuisine tournant

Offres avec copies de certificats à adresser au:
Service du personnel, 10, rue Voltaire téléphone (022) 45 25 50.

P 18-60615

Thermalbad Lostorf AG
Kur- und
Restaurationsbetriebe
4654 Lostorf

Wir suchen:

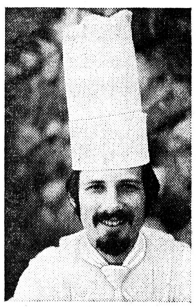
Sekretärin
Büropraktikantin
Commis de cuisine
Kellner oder Serviertöchter

Telefonieren oder schreiben Sie an die Direktion der
Thermalbad Lostorf AG, 4654 Lostorf
Telefon (062) 48 24 24.

2869

TESSIN

Albergo Losone bei Ascona
Dancing Casa Rustica
Spezialitätenrestaurant
100 Betten



Unser Küchenchef,
Herr Hausmann
eidg. dipl.

sucht für lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle:

Kaltmamsell
Chef de partie
Commis
evtl. Kochlehrling

Moderne Küchenorganisation, anspruchsvolle, interessante Speisekarte.

Offerten an Familie Glaus-Somaini, Albergo Losone, 6616 Losone,
Telefon (093) 35 01 31.

1504

Thunersee

Hotel-Restaurant Seerose
3705 Faulensee bei Spiez

In unser neuumgebautes Speiserestaurant direkt am See suchen wir nette, gewandte

Restaurationstochter

Hohe Verdienstmöglichkeit, gutes Arbeitsklima.

Auskunft erteilt gerne

Fam. Hs. Fuhrer-Hofstetter
Tel. 033/54 10 25.

2835

Hôtel de l'Ours
Château-d'Oex

cherche pour le 1er mai

un commis de cuisine

deux sommelières
2 services

Faire offres avec copies de certificats à

Famille B. Kuffer-Marx
Chef de cuisine
3963 Crans s/Sierre, tél. (027) 7 32 06.

2829

Erstklassiger, kleinerer Hotelbetrieb mit Spezialitäten-Restaurants, Bars (bis 50 Angestellte) im Berner Oberland sucht auf April/Mai

Mitarbeiter

als rechte Hand des Chefs (hauptsächlich für administrative Arbeiten).

Wir verlangen:
Sprachkenntnisse,
Einsatzfreude,
Erfahrung im Gastgewerbe.

Wir bieten:
Für tüchtigen Fachmann eine gut bezahlte Jahresstelle und die dazu gehörige Verantwortung und Kompetenz sowie eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen unter
Chiffre 2841 Hotel-Revue, 3001 Bern.

Tessin/Muzzano bei Lugano

Wir suchen mit Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft Saison April bis Oktober

Servicetochter
(auch Anfängerin)
Kellner
(auch Anfänger)
Commis cuisine
Hausbursche
Tochter
f. Lingerie u. Zimmer sowie Mithilfe im Service
Servicepersonal
über Ostern zur Aushilfe.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen erbeten an Fam. Streuli-Amoos

Rist. La Piodella
6933 Muzzano b. Lugano
Tel. (091) 2 23 06.

2848

Verbier (VS)

Hôtel – Café – Restaurant
Verluisant

cherche pour la prochaine saison d'été début juin–fin octobre

cuisiniers
commis de cuisine
garçon de cuisine

Faire offre à H. Michellod
1936 Verbier
Tél. 026/7 10 61.

2824

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 Joncs
1622 Les Paccots
Tél. 021/56 71 23.

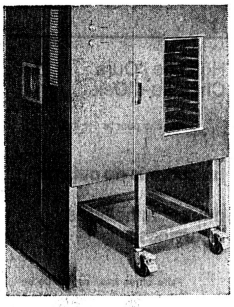
P 17-22-311

Spitzen-Alleinkoch zu Spitzenlohn

gesucht
auf 15. April oder 15. Mai

N. Zivy
Restaurant au Guggernill
Basel
Telefon (061) 32 12 36/11 Uhr.

2731



Wir suchen

einen dynamischen Mitarbeiter, welcher befähigt ist, als

Product-Manager

unsere Abteilung für Mikrowellenherde und Konvektoren (Heissluftöfen) zu leiten.

Die Aufgabe umfasst die Unterstützung unserer Vertreter, eigene Verkaufstätigkeit, Organisation von Kochvorführungen, Mithilfe bei der Werbung usw.

Wir erwarten gute Kenntnisse der Gastronomie (z. B. Koch), Verhandlungsgeschick sowie Begeisterungsfähigkeit.

Wir bieten eine vielversprechende, lohnende Aufgabe in einer zukunftssicheren Branche. Unser Unternehmen bietet der Gastronomie Rationalisierungsmöglichkeiten auf den verschiedensten Gebieten.

Lassen Sie sich durch unseren **Herrn M. Weber oder H. P. Falck** näher informieren; rufen Sie uns doch gleich an.

WEBSTAR
E. WEBER & CIE. AG
8037 ZÜRICH
Abt. Gastronomie-Einrichtungen,
Förrlibuckstr. 220,
Postfach, Tel. (01) 44 50 60

557

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 Entlöhnung, moderne Personalzimmer sowie geheizte Schwimmbäder und Sauna.

Offerten sind erbeten an die Direktion, Telefon (093) 63 22 23.

2709

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:
Restaurationstochter oder Kellner
Obersaaltochter
Saalkellner
Saalpraktikantin

Bar:
Bartochter
(nur Abenddienst)

Office:
Officeburse
Officemädchen/ Kaffeeköchin

Halle/Etage:
Zimmermädchen/ Tournante
Nachtportier

Lingerie:
Lingeriemädchen
(auch für Etagenablösung)

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

Wir suchen für unser modernes Apartment-Hotel Paradies (Hallenbad, Sauna und Massage) auf 1. Mai 1974:

Sekretärin
sprachenkundig

In Ganzjahresstelle (Anfängerin würde eingearbeitet). Ein gutes Arbeitsteam erwartet Sie.

Offerten nimmt gerne entgegen

Apartment-Hotel
Paradies Arosa
Tel. (081) 31 24 88.

2501

Hippel Krone
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

2626

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
Restaurationstöchter
Restaurationskellner
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

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 DU PONT ZÜRICH

Wir suchen für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb 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 zirka 25–35jährig; 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

Wir suchen bestausgewiesenes

Geranten-Ehepaar

zur Führung eines Hotel-Restaurationsbetriebes im Berner Oberland. Grosser, neuzeitlich eingerichteter à-la-carte-Speiseteil, 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

Renoviertes Restaurant am Stadtrand von Zug sucht per sofort oder nach Uebereinkunft nette

Serviertochter

(auch Anfängerin). Wir sind ein junges Wirtepaar und es würde uns sehr freuen, Sie als zweite Serviertochter bei uns einstellen zu können.
Sie haben **geregelte Arbeits- und Freizeit, einen guten Lohn und Kost und Logis im Hause.**

Telefonieren Sie uns oder schreiben Sie an:
Rest. Bellevue
Fam. Hans Fisch-Amstutz,
6300 Zug, Tel. 042/21 03 04.

P 25-125408

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. Füllemann
Telefon (036) 53 17 21.

2052

Für mein feines **Kleinhotel am Aegerisee** mit Restauration, Bar/Dancing, Saunas, Mini-Strandbad, suche ich auf 1. April 1974

Sekretärin
Serviertochter
Buffettochter
(auch Anfängerin).

Auf Ihre freundliche Zuschrift freut sich A. Iten, Korrespondenzstelle wegen Betriebsferien Ch. Casaulta (Tel. 042/72 20 10).

2852

HOTEL ADMIRAL BASEL

Wir suchen mit Eintritt per Frühjahr

Betriebsassistent/ Aide du patron

Wir bieten selbständige Tätigkeit, moderne Sozialleistungen, auf Wunsch Zimmer im Haus.

Wir denken an eine jüngere Persönlichkeit mit Verantwortungsgefühl – möglichst Absolvent der Hotelfachschule Lausanne.

Schreiben Sie oder rufen Sie uns an.
Max Stalder. 1896

Economy-class
130 Zimmer – 200 Betten
Geheiztes Swimmingpool
Tel. 061-327777
Telex 63444
Rosentalstr. 5
Mustermesse

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

Hotel Krone, 3600 Thun

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Küchenbursche
Nachtportier

für allg. Reinigungsarbeiten (auch Ausländer mit Bewilligung). Guter Lohn, Kost und Logis im Hause.

Offerten an Hotel Krone,
Tel. (033) 2 82 82.

P 05-9693

Gesucht nach Biel

Alleinkoch

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Tea-room Passage
Bahnhofstrasse 16
2502 Biel
Tel. 032/22 25 77

P 06-2214

SILVER RANCH STEAKHOUSE
8047 Zürich, Letzigraben 245
Telefon 01 54 01 22

Bekanntes amerikanisches Spezialitäten-Restaurant in Zürich (Steak House) sucht initiativen und tüchtigen Koch als

Küchenchef
in kleiner Brigade.

Verfügen Sie über eine einwandfreie fachliche Ausbildung, über Organisationstalent und die Fähigkeit, Ihre Mitarbeiter zu führen? Auslanderfahrung ist von Vorteil.

Wir bieten: Zeitgemässe Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit und interessante Erfolgsbeteiligung (an Lohnkosten und Warenaufwand).

Interessiert es Sie?
Fühlen Sie sich befähigt?

Bitte melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen. Eintritt nach Uebereinkunft.

Telefon (01) 54 01 22
Restaurant Silver-Ranch
Letzigraben 245
8047 Zürich

556

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. Marini, Neuchâtel
Téléphone (038) 33 26 26

2803

Hotel Alfa, Basel

sucht ab 1. Mai 1974 oder nach Uebereinkunft

Empfangschefin
oder
Empfangschef

Zeitgemässe Entlöhnung. Zimmer im Hause.

Es handelt sich um einen selbständigen Posten. Gutes Arbeitsklima zugesichert.

Bitte schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an.

M. + R. vom Endt, Hotel Alfa
Hauptstrasse 15, 4727 Birsfelden-Basel
Telefon (061) 41 80 15

2927

Kursaal
Casino Luzern

sucht für lange Sommersaison (Mitte April bis Anfang Dezember)

Kellner

für Restauration und Dancing (fachtüchtig und sprachenkundig).

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Kursaal-Direktion, Postfach, 6002 Luzern,
Telefon (041) 23 07 33

2908

Wir suchen für unsere

Cafeteria/Restaurant
im Telli, Aarau

per sofort oder später gut ausgewiesene

Köchin oder Jungkoch

für einfache, gut bürgerliche Küche. Tagesbetrieb.

Offerten mit Zeugnissen und Lohnanspruch an die Direktion der Belmondo Zürich AG, Albisriederstr. 5, Postfach, 8040 Zürich.

2907

Gasthof, Bar,
Restaurant Spiess
Jungfraustrasse 19
Interlaken

Telefon (036) 22 25 51 oder 22 71 31

Wir suchen ab sofort oder nach Uebereinkunft

3 Serviertöchter
(auch Anfängerinnen)
Buffettochter
Küchenmädchen

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten bitte an:

Familie Del Grasso-Oberli

2906

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.

Daselbst

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

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

Albris

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

Für lange Sommersaison suchen wir

Anfangsbarmaid

für die Hotelbar.

Erstklasshaus in St. Moritz. Englischkenntnisse erforderlich.

Offerten mit Foto unter Chiffre 2708 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 05-9605

Hotel Eiger, Grindelwald
Steakhouse – Gepsi-Bar

Wir suchen:

Empfangssekretär
Empfangssekretärin
(Eintritt April–Mai)

Kindermädchen
(für Privathaushalt)

Alleinportier
(15. Mai)
(sprachenkundig)

Zimmermädchen
(20. Mai)

Serviertochter
(1. Juni)

Barman/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

Restaurant au Rendez-vous
Grindelwald

sucht für kommende Sommersaison

Barmaid
Kellner oder Serviertochter
Buffettochter
auch Anfängerin
Commis de cuisine
Köchin

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit bei zeitgemässer Entlöhnung.

Offerten erbeten an:

E. Borel, Rendez-vous,
3818 Grindelwald, Tel. (036) 53 11 81.

2084

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)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Joe L. Gehrer, Dir.

2506

Für unser
RESTAURANT SEILERHAUS
(A-la-carte-Restaurant, Grill)
suchen wir für die kommende Sommersaison einen jungen, gutausgewiesenen
CHEF DE SERVICE.

Ihre ausführliche Offerte mit Zeugniskopien, Foto und Curriculum vitae richten Sie bitte an
Direktion
SEILER HOTELS ZERMATT AG
3920 Zermatt, Tel. (028) 7 71 50.

2959

CHIKITO

sucht per 1. Mai 1974 oder nach Uebereinkunft

Barmaid

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

Bewerberinnen mit Barerfahrung, Sprachkenntnissen, freundlichem Wesen und Sinn für gute Zusammenarbeit, senden Ihre Offerten mit Bild und Referenzen an die
Direktion Dancing Chikito AG
Neuengasse 28
Telefon (031) 22 26 80

P 05 9025

BERN

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 berufliche Laufbahn entscheiden könnte.

hotel revue

- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

In unser lebhaftes Passantenhotel suchen wir zuverlässige

Réceptionistin

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit.

Hotel Linde, 5400 Baden
Tel. (056) 22 53 85.

OFA 52.606.001

Gesucht für ein Spezialitäten-Restaurant

1 junger Koch
Kellner oder
Serviertochter

Wir bieten guten Lohn und Arbeit in gutem Arbeitsteam. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Restaurant Pfeffermühle, Basel
Telefon (061) 25 11 00
Herrn Erba verlangen

P 03-4065

Sind Sie der begabte Fachmann, mit Freude an einer gutgeführten, feinen Küche? Die

Taverne zur Krone
8953 Dietikon ZH

mit dem weitbekannten Spezialitätenrestaurant sucht tüchtigen, zuverlässigen

Saucier und
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 Gstrein, Tel. (01) 88 60 11
(bitte vormittags).

1767

Hotel Rietbad

sucht für lange Sommersaison oder Jahresstelle

Serviertochter oder
Kellner
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Küchenbursche
Portier

Wir erwarten gerne Ihren Anruf

Hotel Kurhaus Rietbad
9650 Nesslau
Telefon (074) 4 12 22.

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

2881

Hotel Rigi-Bahn
6411 Rigi-Staffel

sucht für Sommersaison oder in ganzjähriges Engagement

Hotelsekretärin
(eventuell Anfängerin)
Koch
(neben Chef und Lehrlinge)
Saaltochter oder Kellner
(eventuell Anfänger).

Eintritt: 1. Mai 1974 oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:

Josef Rickenbach
Telefon (041) 83 11 57

2879

Seehotel du Lac
6353 Weggis
am Vierwaldstättersee
60 Betten – keine Restauration

sucht für die Sommersaison

Alleinkoch

Gute Entlöhnung.
Gut eingearbeitete Hilfskräfte vorhanden.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Telefon (041) 93 11 51.

2877

Hotel Continental
«Conti Corner»
Hotel du Parc
«Locanda ticinese»

Für unsere Restaurants suchen wir für Mai 1974

Köche
Serviertöchter
für unser Hotel Continental. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.
1. Sekretärin
Büropraktikantin

Wir bieten: gutes Salär, geregelte Arbeits- und Freizeit, angenehmes Betriebsklima.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf

H. Wirz oder U. Pedrazzetti
Hotel Continental
Morgartenstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon (041) 22 15 68

2926

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

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH
CEM
Bahnhofstrasse 87
Telefon 01/23 17 90

hat ab sofort oder nach Uebereinkunft folgende Stellen offen:

Chef
für die Restaurationsküche
Chef
für die Satellitenküche
Chef de partie tournant
Commis de cuisine
Tochter
für die Hummerbar
Kellner
für das Restaurant français «La Bouillabaisse»
Commis de rang
Commis d'étage
Boulevardkellner
Zimmermädchen
Buffetbursche oder -tochter
Wäscher

Auskunft an Schweizer oder Niederlasser erteilt gerne: Frl. H. Grünert, Personalchef, Tel. (01) 23 17 90.

2958

Etablissement de 1ère ordre, région lémanique, cherche

1er maître d'hôtel

du 15 avril au 15 novembre, évent. à l'année.

Clinique de Genolier sur Nyon
tél. (022) 66 22 22.

2952

Hotel Bahnhof Döttingen

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

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

Grand Hotel Europe
6000 Luzern

sucht für Sommersaison 1974 (April bis Oktober) bei besten Verdienstmöglichkeiten und geregelter Arbeitszeit:

Sekretär/Kontrolleur
Chasseurs/Telefonist
(engl.)
I. + II. Etagengouvernante
(gut ausgewiesen)
Personalzimmermädchen

Offerten mit Unterlagen sind an die Direktion zu richten.

Telefon (041) 30 11 11

1045

Restaurant Schweizerheim
Grindelwald

sucht auf 1. April oder nach Vereinbarung freundliche

Serviertochter
auch Anfängerin.

Sehr guter Verdienst sowie familiäre Behandlung zugesichert.

Fam. Brabant, 3818 Grindelwald,
Tel. (036) 53 10 58.

2944

FERIENHOTEL
BAUMGARTEN
KEHRSITEN

Wir suchen für lange Sommersaison (April bis Oktober)

Küchenchef
Jungkoch
Restaurationstochter oder Kellner
Saaltochter
Buffettochter
Büropraktikant(in)

Unser Hotel ist bekannt durch:
- feine A-la-carte-Küche
- idyllischer Ferienort
- Hochzeiten und Gesellschaften
- Ausflugsziel.

Helfen Sie uns mit, die Tradition weiterzuführen!

Schreiben Sie uns oder telefonieren Sie uns.
Familie Blättler, Hotel Baumgarten, 6365 Kehrsiten, Vierwaldstättersee
Telefon (041) 64 17 77.

2056

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

2629

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. Thüler-Zimmermann
Tel. (033) 73 16 61.

2495

Hotel La Perla
6612 Ascona

Auf 1. April suchen wir

Hotelpraktikantin

für Büro, Réception, Telefon (schreibmaschinenkundig),

Offerten sind erbeten an die Direktion
Tel. 093/35 35 77.

2847

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

Seehotel Terrasse Bönigen am Brienzersee

Wir suchen in mittelgrossen Hotel- und Restaurationsbetrieb für lange Sommersaison

Koch
in kleine Brigade
Jungkoch oder Praktikant
Serviertöchter oder Kellner
(Anfänger werden angelernt)
Junge Tochter
(nicht unter 18 Jahren) zur Betreuung unserer Kinder im Alter von vier und zwei Jahren und Baby von 6 Mt.

Offerten sind erbeten an:

Familie Hohermuth
Tel. 036/22 20 41.

2849

Hotel Staubbach
CH-3822 Lauterbrunnen
B.O.

sucht für lange Sommersaison eventuell Jahresstelle

jungen initiativen
Alleinkoch.

Gut bezahlte Stelle, geregelte Freizeit. Eintritt: 1. April oder nach Uebereinkunft.

Offerten an Fam. O. Stäger-Fischli
Tel. 036/55 13 81.

2862

Bahnhofbuffet Sargans

Wir suchen für unsern lebhaften Betrieb

Commis de cuisine oder
Jungkoch

in Jahresstelle.
Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Ihre Anfrage richten Sie an

Fam. Meile, Tel. 085/2 13 27.

2839

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Alleinkoch und
Serviertochter

Geboten werden gutes Salär, angenehme Arbeitszeit.

Möchten Sie in unserem jungen Team arbeiten, so telefonieren Sie uns.

Restaurant Talgarten
Merkurstr. 25
8400 Winterthur
Tel. 052/22 12 22.

2838

Pizzeria Moby Dick
Paradeplatz/Waaggasse 5
8001 Zürich

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft:

Restaurationskellner

für unser stark frequentiertes Restaurant.

Ebenso für unsere Essbar mit 21 Plätzen einen versierten

Barman
(Schweizer).

Beide Stellen haben sehr hohe Verdienstmöglichkeiten.

Sprachenkundige Bewerber richten ihre Offerte an die Direktion oder rufen uns an.
Tel. 01 23 77 64.

2845

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft, 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.

09-1891

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
47036 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 Übereinkunft.

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

SPANIEN

Hotel am Meer

sucht für Mai bis Ende September

Réceptionspraktikantin

Deutsch und Französisch erforderlich.

Offerten an
Postfach 35,
3962 Montana.

2791

Hotel Olden
3780 Gstaad

cherche

commis de cuisine

pour la saison d'été ou à l'année.

Faire offre à la Direction.

2840

Für unser neues Hotel mit rustikalen Restaurants suchen wir für 1. Juni 1974 oder nach Vereinbarung

SERVIERTOCHTER
für à-la-carte-Service auch **Anfängerin**
BUFFETTOCHTER
mit Ablösung der Serviertochter
KOCHLEHRLING

Offerten an
J. + E. Mettler
Hotel Albana
7513 Silvaplana
Tel. (082) 4 85 81

2930

Für die kommende Sommer- und Wintersaison suchen wir noch folgendes Personal:

1 Chef de rang
1 Serviertochter
1 Jungkoch
(Chef de partie)
1 Hausburschen

Richten Sie Ihre Offerte an

Restaurant Chesa Surlej
7513 Silvaplana/Surlej

2890

TESSIN

Albergo Losone
bei Ascona
Hotel 1. Klasse

sucht für die Sommersaison

Buffettochter
Praktikantin
Restaurationskellner
Restaurationstöchter

Offerten an
Familie Glaus-Somaini,
Albergo Losone,
6616 Losone,
Tel. (093) 35 01 31.

2324

Gesucht in Jahresstelle:

Küchenchef
Chef de service

in Spezialitäten-Restaurant nach Graubünden.

Senden Sie Ihre Offerte unter Chiffre 2889 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Milano
Faido

cerca per subito o data da convenire

cameriere(a)

ristorante, bar.

Offerte alla Direzione.
Tel. (094) 38 13 07

2831

64022 Giulianova Lido
(mittlere Adria, Italien)
Hotel Don Juan
sucht für Sommersaison

Sekretärin

mit italienischen, deutschen und französischen Sprachkenntnissen, ab Mai bis September.

Tel. (085) 86 38 23

559

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Zu verkaufen für sofort

ein Hotel

zurzeit abgebrannt, inklusive Versicherungspolicen, nicht unterversichert.
Zentralschweiz.

Sich melden schriftlich bei
R. Lingenhag, Lärchenweg 10
6403 Küssnacht am Rigi

2748

Liegenschaften-verwaltung der Stadt Zürich

Restaurant zu verpachten

Auf den 1. November 1974, eventuell früher, wird der modern eingerichtete Restaurationsbetrieb

Kasino Zürichhorn

an der Bellerivestrasse 170, 8008 Zürich, neu verpachtet.
Lage:
In schöner Parkanlage, direkt am Zürichsee.
Beschrieb:
Reztaurant, Stübli und Stube mit 119 Sitzplätzen; Bankettsäle mit 650 Sitzplätzen;
Seeterrasse sowie gedeckte Terrasse mit 264 Sitzplätzen und teilweiser Selbstbedienungsanlage;
grosser Parkplatz unmittelbar neben dem Restaurant.
Auskunft:
Liegenschaftenverwaltung der Stadt Zürich, Strassburgstrasse 9, 8004 Zürich,
Tel. 39 15 00, intern 265.

Gutausgewiesene Bewerber bitten wir, Ihre Anmeldung bis 6. April 1974 einzureichen.

Mosse 99

Graubünden

In der Nähe von Arosa in auiblühendem Sommer- und Winterkurort

Hotel- und Restaurantbetrieb

auf Herbst 1974 **zu verpachten,** eventuell **zu verkaufen.**

Völlig erneuerte und modernisierte Altliegenschaft mit grossem Restaurant und 12 Fremdenzimmern sowie allem Komfort. Notwendiges Kapital für Kauf zirka Fr. 300 000.–.

Offerten unter Chiffre 13-22213 an Publicitas, 7002 Chur.

Restaurant

à louer à Fribourg. Situation de premier ordre, à 15 minutes de la gare, dans quartier en plein développement.

Il s'agit d'un restaurant avec projet d'agrandissement d'une capacité d'environ 150 places.

Le futur locataire a encore l'occasion d'apporter des désirs personnels pouvant faciliter sa méthode de travail.

Les intéressés peuvent s'adresser sous chiffre AS 81-123 F., aux Annonces Suisses S.A., «ASSA», 1701 Fribourg.

Zu vermieten nach Uebereinkunft

Hotel-Restaurant Bahnhof Uzwil

zirka 140 Plätze. Restaurant, Speisesäle, Café. 17 Hotelbetten. Längerfristiger Mietvertrag möglich.

Offerten an: Harry Knöpfel.
Bahnhofstrasse 62, 9240 Uzwil
Tel. (073) 51 19 19.

P 33-31722

Grosses Hotel

(über 100 Betten) an allerbester Lage

Vierwaldstättersee

zu verkaufen. Zusätzlich interessante Restaurations- und Unterhaltungsbetriebe.

Anfragen von kapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre 44-20379 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Ville d'Estavayer-le-Lac

Le Conseil communal de la Ville d'Estavayer-le-Lac met en location, par voix de soumission et raison de fin de bail, l'établissement public à l'enseigne de

Hôtel de Ville d'Estavayer-le-Lac

Cet établissement sis au centre de la ville comprend:

- une grande salle à boire
- deux salles à manger avec terrasse
- une cuisine à plein pied
- appartement tout confort
- 8 chambres de passage avec 14 lits
- garages
- chauffage central au mazout

le tout en parfait état.

Etablissement de tout premier ordre, chiffre d'affaire important.

A l'exception de la salle à boire, l'ensemble du mobilier et du matériel d'exploitation sont propriété du locataire actuel et ne sont pas compris dans le contrat de bail.

Entrée en jouissance à convenir, en principe le 1er janvier 1975.

Tous renseignements peuvent être obtenus auprès de l'Administration communale (tél. 037/ 63 10 40).

Les offres écrites avec références doivent parvenir sous pli fermé avec la mention «soumission Hôtel de Ville» au Conseil communal d'Estavayer-le-Lac, jusqu'au 30 avril 1974 à 18.00 h.

Estavayer-le-Lac, le 12 mars 1974

Le Conseil communal

2851

Zu kaufen gesucht von Hotelier mit langjähriger Erfahrung

Hotel garni

Eigenkapital vorhanden, absolute Diskretion.

Offerten unter Chiffre 13-300657 an Publicitas, 7002 Chur.

P 13-300657

In kleinere Stadt des Kantons Zürich auf Frühjahr oder nach Uebereinkunft zu vermieten

Speiserestaurant

Umsatz zirka 300 000 Fr. Zins inkl. 5-Zimmer-Wohnung neu umgebaut 36 000 Fr. Es kommt nur Küchenchef in Frage. Nötiges Kapital für Inventar und Warenlager zirka 50 000 Fr.

Offerten unter Chiffre 2823 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Montreux

A vendre de suite

hôtel

de 74 lits

avec confort, café-restaurant.

Situation idéale.

Prix avantageux.

S'adresser à

Gédéon Barras S.A.
Place du Midi 40, 1950 Sion
téléphone (027) 3 37 77.

ASSA 89-51510

Aus gesundheitlichen Gründen verkaufen wir per sofort an gut frequentierter Durchgangsstrasse Nähe Büren a. d. Aare

Gasthof mit Metzgerei

Grands Routiers Suisses

Restaurant, grosser Saal, Gartenterrasse und grosser Parkplatz.
Gute Ertragsmöglichkeiten.

Eigenkapital ab zirka Fr. 230 000.–.

Verlangen Sie nähere Unterlagen (Auskünfte) unter Chiffre A 900319 an tas, 3001 Bern.

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.

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 madrier et maçonnerie, en parfait état.
Pour traiter Fr. 300 000.– environs.
Ecrire sous chiffre 2451 L à Orell Füssli Publicité SA, Bel-Air 1, 1002 Lausanne.

HOTEL-RESTAURANT
in landschaftlich einzig schöner Gegend des Kantons Bern wird aus jahrzehntelangem Eigenbesitz verkauft. Sämtliche Gebäulichkeiten sind in sehr gutem Zustand. Zimmer mit zirka 60 Fremdenbetten, Ferienwohnungen; diverse Gastwirtschaftslokalitäten und Speisesäli mit zirka 250 Sitzplätzen. Grosser Autoparkplatz und einige Autoboxen. Einmalige Gelegenheit für kapitalkräftige Interessenten eventuell als Kapitalanlage oder für Hotelkette.

Anfragen bitte unter Nr. 2625 an
G. Frutig, Hotel-Immobilien
Amthausgasse 20, 3011 Bern

107

Ein junges, initiatives Paar sucht auf 1. Mai oder nach Uebereinkunft zu mieten ein mittelgrosses

Hotel-Restaurant

ER: Küchenchef, SIE: Gerantin.
Französische Schweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 2954 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

ER: Gerant/Koch,
SIE: Gerantin,
suchen zur gemeinsamen Führung ein gutfrequentiertes

Restaurant in Pacht

Bevorzugt wird mittlerer, gepflegter Betrieb an sicherer Verkehrslage. Region Kanton Aargau oder Lac Léman. Beste Referenzen vorhanden. Eintritt 1. Juni oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 2951 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Altershalber zu verkaufen in bevorzugtem Wintersportort Graubündens

Mittelklasshotel

Zwei-Saison-Betrieb.

Nur ernstgemeinte, finanzkräftige Interessenten melden sich unter Chiffre 2867 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu mieten in Soglio (Bergell)

Welcher initiative Wirt (Ehepaar) hätte Lust in Soglio ein neues

Restaurant

zu führen?

Auf die Sommersaison hin entsteht am Dorfeingang, 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

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, Schifflände, Parkplatz (grosse Ausbaumöglichkeiten vorhanden).

Bungalow, Hotelzimmer, Ein- oder Mehrfamilienhäuser.

Zahlungsfähige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 2655, Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen im Neuenburger Jura

Hotel-Restaurant

mit grosser Metzgerei.

Bedeutender Umsatz, altbekanntes Geschäft, Ausstattung und Material in tadellosem Zustand.

Interessante Konditionen.

Verlangen Sie Auskünfte unter Chiffre 28-20416 an Publicitas, Terreaux 5, 2001 Neuchâtel.

28-20416

In landschaftlich reizvoller, voralpiner Gegend der Ostschweiz, neu renovierte, relativ grosszügig konzipierte Liegenschaft mit 14 Räumen und grossem Umschwung zu verkaufen.

Sie würde sich eignen für:

Landsitz, Erholungs-, Alters- oder Pflegeheim

Die Liegenschaft befindet sich an einem verkehrstechnisch günstigen Standort und ist ruhig und an erhöhter Südlage gelegen.

Kapitalkräftige Interessenten melden sich bitte unter Chiffre OFA 1002 St an Orell Füssli Werbe AG. Postfach, 9001 St. Gallen.

Zu vermieten

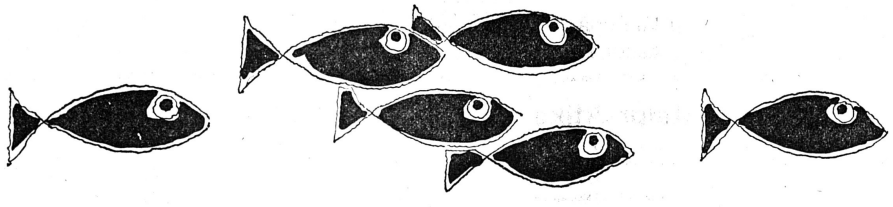
per 1. April 1974 oder nach Uebereinkunft

Gasthof Verenahof in Koblenz/AG

mit Gästezimmern, Restaurant, Veranda, Stübli, Speisesäli und Saal

Nähere Informationen erteilt Ihnen:
Katag Treuhand
Habsburgerstrasse 22
6002 Luzern
Tel. (041) 22 61 41.

P 25-3726



«Schwimmen» Sie in Zeitnot? Überlassen Sie uns Ihre Drucksachensorgen; wir beraten Sie fachmännisch

Die Druckerei Ihrer Zeitung
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1, Bern
Telefon 25 66 55

Stellengesuche Demandes d'emploi

Allein-Koch

sucht auf anfangs Juni abwechslungsreiche Stelle am rechten Zürichseeufer oder Umgebung.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 4904 Zn an Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8022 Zürich.

67.040.856

Diplômé de l'École hôtelière de Lausanne en 1967, je cherche une place de

gérant

d'un hôtel garni ou motel en Suisse romande ou au Tessin.

Ecrire sous chiffre PU 302179 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Qualifizierter

Küchenchef

mit Erfahrung «Menu à la carte» gesucht für sofort oder Anfang April von bekanntem Hotel-Restaurant in **Touristengebiet Nähe Lugano.** Unabhängige Arbeit in angenehmem Arbeitsklima.

Die Offerten mit Zeugnissen sind zu richten an:

Hotel Zita,
Ponte Tresa/Lugano
Tel. (091) 71 18 25.

P 24-4396

Maître d'hôtel

31 ans, excellentes références, parlant français-espagnol, italien, anglais, assez bien allemand, cherche place dans hôtel ou restaurant. Pour date à convenir.

Ecrire sous chiffre PC 302352 à Publicitas, 1002 Lausanne.

22-302352

Secrétaire d'hôtel-réceptionniste

connaissance de 6 langues, sténo allemand, français, anglais,

libre fin mai ou date à convenir, **cherche emploi** à Genève dans agence de voyages ou hôtel.

Faire offres sous chiffre PR 900774 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Direktion oder Pacht

für erfahrenes Schweizer Ehepaar

Offerten unter Chiffre 2546 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Er: 21 Jahre, Schweizer, sucht
Stelle als Koch
in kleine Brigade

Sie: 20 Jahre, sucht
Stelle als Buffet- oder Saaltochter

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre N 25-480054 an Publicitas, 6370 Stans.

Achtung Hoteliers!

Kleine

Küchenbrigade

(4 Mann)

bestens ausgewiesen, sucht neuen Wirkungskreis in gutem Hotel. Eintritt 15. 5. 1974 oder nach Uebereinkunft.

Angebote unter Chiffre 2925 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bestens ausgewiesenes Fachehepaar sucht neuen Wirkungskreis als

Gerantenehepaar

Zur Zeit als Küchenchef und Gouvernante in Grosshotel tätig.

Patent noch nicht vorhanden.

Angebote unter Chiffre 2923 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Dynamischer, bestens ausgewiesener

Küchenchef

sucht neuen Wirkungskreis als Küchen-, Einkaufs-, Verkaufs- oder Personalchef.

Offerten unter Chiffre 2924 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Wir suchen

Stelle für Sommersaison,

eventuell Jahresstelle.

Er (Deutscher): Betriebs-/Direktionsassistent

Sie (Schweizerin): Sekretärin/Kassierin
Mehrjährige Erfahrung im Hotelfach.

Eintritt: Mai/Juni 1974.

Offerten unter Chiffre 2622 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junge kaufmännische Angestellte mit abgeschlossener Verwaltungslehre in einem Spital sucht Stelle als

Hotelsekretärin

in der welschen Schweiz (Genferseegebiet bevorzugt).

Offerten an D. Fuster, Marktgasse 3, 3600 Thun, Tel. (033) 2 51 88.

2792

Deutscher, 28 Jahre alt, mit mehrjähriger Berufspraxis in der Schweiz, sucht Stelle für Sommersaison als

KÜCHENCHEF

Tessin oder Innerschweiz bevorzugt. Eintritt zirka 1. Mai möglich.

Umgehende Offerten sind erbeten an K. Braun, Küchenchef, c/o Danilo Hotel, 7451 Savognin.

2942

Junge Schweizerin (19 Jahre) sucht Stelle als

RECEPTIONISTIN

im Tessin, wenn möglich Locarno oder Ascona. Kenntnisse: Korrespondenz, Kasse NCR, Gästeempfang, Telefon. Fremdsprachen: Englisch, Französisch, Italienisch (noch nicht perfekt). Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten bitte unter Chiffre 2948 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Allemande, 31, permis «B», 11 ans d'expériences dans le tourisme, cherche pour le 1er mai emploi intéressant comme

assistante de direction ou directrice

en Suisse romande de préférence.

Consciencieuse – aimant les responsabilités et le travail indépendant – sachant prendre des initiatives.

Allemand – français – anglais: parlé et écrit; italien – espagnol: bonnes notions.

Excellentes références en Suisse à disposition.

Ecrire sous chiffre 2945 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Junger Deutscher sucht für die Sommersaison 1974 in der Schweiz eine Stelle als

Commis de cuisine

in einem mittleren Hotel.

Offerten erbeten unter Chiffre 2918 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Jeune Tessinoise, étudiante à l'Ecole hôtelière de Lucerne, cherche travail comme

stagiaire de réception

à Genève, Lausanne ou Montreux, à partir du 1er mai 1974.

Offres sous chiffre 2915 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Suchen Sie einen tüchtigen, erfahrenen

Mitarbeiter

für einen verantwortungsvollen Posten? Bin im Besitze des Hotelfachschul-Diploms und gelernter Koch. 10 Jahre Erfahrung im Gastgewerbe. Ich suche interessante Anstellung in: Organisation, Einkauf, Personalsektor usw. Eventuell in Lebensmittelbranche oder Sektor der Gemeinschaftsverpflegung.
Antritt nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten unter Chiffre 2902 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Absolvent der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich mit guten Erfahrungen im Hotel- und Restaurationsservice sucht neuen Wirkungskreis als

Chef de brigade/ Chef de service

in Zürich oder Umgebung. Beste Referenzen. In ungekündigter Stellung.

Offerten unter Chiffre 2900 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 31jährig, verheiratet, gelernter Kellner, Diplom Hotelfachschule Lausanne. Zur Zeit Organisations- und Planungsberater (Hotel/Restaurant), sucht auf Juni/Juli oder nach Uebereinkunft

Kaderposition

in der Schweiz oder im Ausland. Beste Referenzen.

Offerten erbeten unter Chiffre 2899 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Versierter

Top-Chef pâtissier

Schweizer (33), sucht Jahresstelle. Nur Luxushotel kommt in Frage. Für meine Verlobte, Holländerin, 4-sprachig, einen **repräsentativen Posten.** Eintritt anfangs April.

Offerten an

E. Simonetti
Chef pâtissier, Palace Hotel
7500 St. Moritz

2914

Ich habe einige Jahre Erfahrung als Sekretärin, bin 4sprachig (D, F, E, I) und der vier Wände im Büro müde. Ich liebe den Kontakt mit Menschen, die Fremdsprachen und abwechslungsreiche Arbeit.
Deshalb suche ich für die Sommersaison eine

STELLE AN DER RECEPTION

oder sonst an einem interessanten Platz in einem Hotel im Süden, im Tessin oder in der Westschweiz.

Wollen Sie Ihre Offerte bitte senden an
Ursula Strebel
Seegrabenerstrasse 12, 8621 Wetzikon 4

2897

CHEF DE SERVICE

Schweizer (26), fünfsprachig, mit Auslanderfahrung, sucht auf 1. oder 15. Mai interessante und selbständige Stelle als Chef de service in erstklassigem Grill-room-Betrieb.

Offerten unter Chiffre 2912 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutscher (24), gelernter Koch und Konditor, sucht neuen Wirkungskreis, wenn möglich als

SOUS-CHEF

Italiener (28), gelernter Kellner, sucht Wirkungskreis als

CHEF DE SERVICE

wenn möglich im gleichen Hotel oder Restaurant, ist aber nicht Bedingung. Im Kanton Zürich.

Offerten an
A. Ballato
Dufourstrasse 22, 8008 Zürich

2921

Directrice

mit grosser Erfahrung sucht neue Stelle. Kann Hotel oder hotelähnlichen Betrieb mit zirka 100 Betten selbständig führen.

Allerbeste Referenzen vorhanden.

Anfragen sind zu richten unter Chiffre 2947 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Auslandstelle als

Barmaid

in Hotelbar, von gepflegter, 30jähriger Dame, Schweizerin, gesucht. (D, F, E, I.)

Offerten unter Chiffre 2913 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

ER: Deutscher, 21jährig, bestausgewiesener Koch, sucht Stelle als

Chef de partie (Saucier)

SIE: Schweizerin, 21jährig, gelernte Köchin, Kenntnisse im Service, Etage, Lingerie, in Stellung als Büro-Receptionspraktikantin, sucht Stelle als

Aide du patron Etagen-Gouvernante oder an Réception

Raum Lugano bevorzugt.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 2901 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Langjährige OBERSAALTOCHTER
fliessend deutsch-, französisch-, englischsprechend, sucht Stelle als Mithilfe der Hausfrau im Betrieb, Sommersaison. Luzern und Umgebung bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 86-12023.1 an Schweizer Annoncen AG, «ASSA», Postfach, 6030 Ebikon.

Continental Employment Agency
43, New Briggate, Leeds 1, GB.
Tel. 26030 (Tag-/Nachtservice).
BITTE GEBEN SIE UNS IHREN PERSONALBEDARF BEKANNT!

Wir haben stets anständige Leute zu offerieren und sind seit 12 Jahren bemüht, unsere Kundschaft im In- und Ausland zufrieden zu stellen.

2946

Chef de cuisine

qualifié,

Français, permis B, madame connaissant service et secrétariat, cherche place pour saison, éventuellement à l'année, région bord d'un lac ou Suisse romande. Références à l'appuie.

Offres sous chiffre 2916 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

17jähriger, kräftiger Jüngling, der noch der Führung bedarf, sucht **Stelle in Hotel als**

Hausbursche

wenn möglich mit Familienanschluss.

Offerten sind zu richten unter Chiffre F 50078 an Publicitas, 4500 Solothurn.

GOUVERNANTE/ ECONOMAT

ges. Alters, sucht **Aushilfsstelle,** eventuell auch als Verkäuferin in Kiosk.

Offerten unter Chiffre 2917 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Versierte

Bardame

sucht Aushilfsstelle für Monat Mai/Juni 1974. Tessin bevorzugt oder Engadin. Nur Abenddienst.

Offerten unter Chiffre 2919 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Zu verkaufen
OLDSMOBILE DELTA 88
schwarz, 1970, 49 000 km, in neuwertigem Zustand, nur von Chauffeur gefahren.

Egghölzli-Garage AG
Bern
Egghölzlistrasse 1
Tel. (031) 44 63 66

P 05-3416

Zu verkaufen:

Kochherd «Salvis» (wie neu), Neupreis 15 600.–, jetzt 7900.–

Beer Original Grill, Neupreis 5200.–, jetzt 2500.–

Turmix Grill (revidiert) Neupreis 3200.–, jetzt 1250.–

2 Steamtable «Franke» (wie neu), 1600 x 660, Neupreis 8010.–, jetzt 4800.–
1200 x 660, Neupreis 6545.–, jetzt 3900.–

Fahrbares Bain-marie mit Extras, Neupreis 3850.–, jetzt 2800.–

Universal-Maschine «Benz», Fr. 950.–

Eventuell Tausch.

Tel. (031) 54 31 68
Chr. Müller

P 05-300738

Original

Starline

Fruchtsäfte und Apparate direkt ab Generalvertretung noch zum alten Preis.

Prompter Reparaturservice.

ARAP AG
Staline-Vertretung
6440 Brunnen
Tel. (043) 31 14 41

2279

Bekanntschaft

Schweizer (28), jünger aussehend, sucht ernsthafte Bekanntschaft mit nettem, einfachem

Mädchen

Bildzuschriften bitte unter Chiffre 2920 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Ihr Hotelgast möchte zeigen, wo er seine Ferien verbrachte.

Ein Hotelprospekt in bunten Farben ist eine direkte Werbung für Sie.

Verlangen Sie eine Beratung für den Druck eines Prospektes in Buch- oder Offsetdruck.

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern
Tel. (031) 25 66 55

Vorschriften

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

---

Jeune hôtelier français cherche poste comme
ASSISTANT-DIRECTION ou DIRECTION
Entrée à convenir. Formation: EH international. Langue: français, allemand, anglais, espagnol. Région préférée: Suisse romande.

Ecrire sous chiffre 2950 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Suche neuen Wirkungskreis am **EMPFANG** sowie **TELEFONBEDIENUNG.** Deutsch, Französisch und Englisch sprechend.

Offerten unter Chiffre 2943 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Deutscher, 32 Jahre, Niederlasser, sucht Stelle als
CHEF DE CUISINE oder SOUS-CHEF
in kleine bis mittlere Brigade in Zweisaisonbetrieb, evtl. Jahresstelle. Bevorzugt in den Bergen GR, evtl. Bad Ragaz, nicht Bedingung. Evtl. mit Wohnung.

Offerten unter Chiffre 2941 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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.

Zu verkaufen eine vollständige

Restaurant-Einrichtung mit Küche

gut erhalten, für zirka 100 Personen (Restaurant-Grösse zirka 7 mx15 m), ohne Kleininventar, Cafémaschine Rex Automat, Stühle und Bänke für 100 Personen, Barkorpus, Täfer-Holzdecke (Raster), Buffetanlage, Kühlschränke, 2 Leuchter, Lampen, Eiswürfelmaschine, Gläserspülmaschine, Geschirrwaschmaschine, Gleittische Lips Universal, Patisserieofen, Bürgi Grill, Plange, Herd (Gas, elektrisch), Glacémaschine, Gestelle, Kühlkästen, Tiefkühltruhe, 2 Schreibpulte, Bürokasten, Geldschrank, Empfangskorpus.

Bei Globalübernahme interessanter Preis. Uebernahme sofort.

Wollen Sie sich bitte melden bei:
H. Dumelin, Junkhalde 44, 8500 Frauenfeld
Telefon (054) 7 54 43.

P 41-523

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

Anschlagbrett Tableau noir

HOTELFACHSCHULE DES SHV LAUSANNE

Kurs für Direktions-Assistentinnen

Kursanfang: 18. April 1974

Es sind noch einige Plätze verfügbar.

Programm

2 Kurse von je 5 Monaten:
- Hotelgouvernanten
- Hotelsekretäre

gefolgt von 2×5 Monaten Praktikum, unter Aufsicht der Schule.

Aufnahmebedingungen:

Alter 18–25 Jahre; abgeschlossene Mittelschule oder neun Jahre Schulbildung.

Es besteht die Möglichkeit, ein Stipendium für die Studien des zweiten Kurses zu bekommen.

Weitere Auskünfte wie Studienkosten, Prospekte usw. bei
Ecole hôtelière de la SSH
Avenue de Cour 119
1000 LAUSANNE 3
Tel. (021) 26 59 23
Telex 24004

Ecole hôtelière de la SSH, Lausanne

Cours des assistantes de direction

Début du semestre d'été 1974: 18 avril 1974.

Il reste encore quelques places à disposition.

Programme:

2 cours de 5 mois chacun, soit:
- gouvernantes d'hôtel
- secrétaires d'hôtel

suivis de 2 stages pratiques de 5 mois chacun, sous la surveillance de l'Ecole.

Conditions d'admission:

18 à 25 ans – certificat d'études secondaires ou 9 ans de scolarité. Possibilité d'obtenir une bourse d'étude pour le second cours.

Ecole et renseignements, demandes de prospectus:

Ecole hôtelière de la SSH
Avenue de Cours 119
1000 Lausanne 3
Téléphone (021) 26 59 23, télex 24 004

Séminaire de la SSH en Suisse romande

Le Service de la formation professionnelle de la SSH à Berne, organise, ce printemps à nouveau, son séminaire pour chefs d'entreprise, à l'intention des membres romands. Ce séminaire, qui a remporté à deux reprises un vif succès l'année dernière, sera intitulé:

«L'homme dans l'entreprise»

Dans nos entreprises de services, la qualité de nos collaborateurs joue un rôle déterminant et il est très important, en ces temps où le marché du travail est particulièrement critique, de pouvoir s'appuyer sur un personnel qualifié et responsable.
Ce séminaire de 3 jours pour patrons, gérants et directeurs, ainsi que leur conjoint, a pour but de les aider à résoudre leurs problèmes de personnel, de conduite des hommes et à comparer, entre collègues, les diverses expériences personnelles.
C'est donc avec grand plaisir que nous vous y convions.

Lieu:
Hôtel de France, 1348 Le Brassus (VD)

Dates:
Du mercredi 1er mai 1974, dès 18 h.,
au samedi 4 mai 1974, à 16 h.

Animateur:
Monsieur Joseph J. Bakkers, consultant

Prix du séminaire:
Par personne Fr. 450.—, par couple Fr. 750.—

Renseignements et inscriptions:
Société suisse des hôteliers, Service de la formation professionnelle (Mme U. Muller)
Monbijoustrasse 31, 3001 Berne, téléphone (031) 25 72 22

Talon à découper

Je m'intéresse à ce séminaire et désire obtenir le programme détaillé

Nom: _____

Prénom: _____

Date de naissance: _____

Poste occupé dans l'entreprise: _____

Entreprise: _____

Téléphone: _____

Adresse: _____

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

Sagen Sie uns, für welche Kurse, Seminarien und Dienste unserer Abteilung Sie sich interessieren. Wir senden Ihnen gerne eine umfassende Dokumentation!

- ☐ Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration; mit Diplomabschluss (viermal 3 Wochen)
- ☐ Betriebsleiterkurs SHV (5 Tage)
- ☐ Séminaire de développement humain en Suisse romande (3 jours)
- ☐ Seminar SHV für mittleres und höheres Kader (dreimal 1 Woche)
- ☐ Kaderkurs SHV (4 Tage)
- ☐ Fachkurse SHV/SWV zu Fragen der Rationalisierung (1 Tag)
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Lehrberufe
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Ausbildungsmöglichkeiten
- ☐ Anmeldeformular für die Vermittlung von Kochlehrlingen und Köchinnenlehrtöchtern

Wo erreicht Sie unsere Information?

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Wo erreichen Sie uns?

Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

Für Ihre Agenda Pour votre agenda

Datum/Dauer	Veranstaltung	Ort
März 1974		
21.–27. März	INTERNORGA	Hamburg
23.–27. März	Schlussexamen Hotelfachschule	Lausanne
28. März	Fachkurs Nr. 43 (Rezeptierung)	Grenchen
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 1974		
1.–2. April	Abschlussprüfungen Direktionsassistentinnen	Interlaken
1.–3. April	Seminar XII Hotelfachschule	Lausanne
4. April	Fernsehsendung «Heute abend im Hotel»	Lenk
3.–5. April	Methodik-Kurs für Fachlehrerinnen	Interlaken
3.–9. April	Intergastra	Stuttgart
11. April	Fachkurs Nr. 44 (Produktion)	Grenchen
16. April bis 15. Mai	Schulhotel Sauvage	Meiringen
16.–19. April	Vorkurs Direktionsassistentinnen	
18. April	Semesterbeginn Hotelfachschule	Interlaken
18.–19. April	ERFA 8	Regensdorf
19.–20. April	Vorkurs Hotelfachassistentinnen	Interlaken
21. April bis 18. Mai	Schulhotel Wildstrubel	Lenk
21. April bis 18. Mai	Schulhotel Europe	Interlaken
21. April bis 18. Mai	Schulhotel Regina	Interlaken
21. April bis 18. Mai	Schulhotel Terrasse	Bönigen
22. 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)	Grenchen
26.–27. April	Vorkurs Hotelfachassistentinnen	Arosa
28. April bis 25. Mai	Schulhotel Waldhotel National	Arosa
Mai 1974		
3. Mai	Vorstand Fremdenverkehrsverband	Bern
7.–8. Mai	Delegiertenversammlung SVAG	Gunten
13.–15. Mai	Delegiertenversammlung SHV	Interlaken
13.–18. Mai	Kaderseminar, Teilkurs A	?
16. Mai	Fachkurs Nr. 46 (Tiefkühlung)	Grenchen
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

Bar KURS

Perfekt im Fach durch Kaltenbach, wo denn sonst!

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!

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.

Einsenden an Schweizer Hotelier-Verein
Aktion Portugal
Postfach 2657
3001 Bern

Aktion Portugal

Ich interessiere mich für folgende portugiesische Hilfskräfte:

Ehepaare

Frauen

Vertragsdauer: Auftraggeber:

Einreisedatum: 25. April 1974.

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.

A envoyer à: Société suisse des hôteliers
Campagne de recrutement au Portugal
Case postale 2657
3001 Berne

Campagne de recrutement au Portugal

La main d'œuvre auxiliaire portugaise suivante m'intéresserait:

couples

femmes

Durée du contrat: Mandant:

Date d'entrée en Suisse: 25 avril 1974.

Seminar SHV für höheres und mittleres Kader im Gastgewerbe

Teilkurs A: 13. bis 18. Mai 1974
Der Teilnehmer wird mit den Grundsätzen der Verhandlungs- und Konferenztechnik vertraut gemacht, wobei er auch genügend Gelegenheit erhält, sich an praktischen Uebungen zu beteiligen. Im weiteren stehen verschiedene zeitgemässe Führungsmethoden im Mittelpunkt der Diskussionen.

Teilkurs B: 18. bis 23. November 1974
Einzeln und in Gruppen setzen sich die Departementchefs mit einer zweckmässigen Arbeitsorganisation auseinander, wobei ein optimaler Personaleinsatz angestrebt wird. Darüber hinaus werden die Möglichkeiten verschiedener Kontrollsysteme in allen Departementen erläutert und zum Teil gemeinsam erarbeitet.

Teilkurs C: 26. bis 31. Mai 1975
Getrennt nach den Aufgabenbereichen Produktion, Verkauf, Réception-Administration und Hauswirtschaft wird das fachliche Wissen der Teilnehmer vertieft. Das Programm umfasst u. a. Themata wie Produktionsplanung; Einkauf, Lagerung, Transporte, Verkaufspsychologie – Technik, rationelle Büroorganisation, Werbung, Public Relations, Raumgestaltung und rationelle Zimmerreinigung.

Für Detailinformationen senden wir Ihnen gerne weitere Unterlagen. Sie brauchen uns nur zu schreiben oder zu telefonieren.

Schweizer Hotelier-Verein
Kaderschulung
Postfach 2657
3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22

HOSPRA

Management im Gastgewerbe
2½ mtg. FÜHRUNGSLEHRGANG
für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte · Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin · HOSPRA S. A.
Telefon 025/6 25 24

Wir kommen an Ort und Stelle.

Und zur Sache.

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

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

Geelhaar

Teppichreinigungsservice in Verbindung mit den Spezialisten von Florclean. Rasch. Preiswert. Gründlich. Telefon 031 257391

Teppich-Showroom Zürich
Zweierstrasse 35
8004 Zürich
Telefon 01 393424

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufenausbildung bietet:

BLÄTTLERS Spezialfachschule

Nächste Kurse:

Service
13. 5.–24. 5. / 14. 10.–8. 11.

Bar
22. 4.–3. 5. / 17. 6.–28. 6.

Flambieren/ Tranchieren
6. 5.–10. 5. / 10. 6.–14. 6.

Chef de service
1. 4.–5. 4. / 27. 5.–31. 5.

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Sekretariat Telefon (041) 44 69 55.

Massage-Kurse

Rasche und seriöse Ausbildung für allgemeine Körper- und Sportmassage (Keine Heilmassage) für Beruf und Privat.

Diplomabschluss und Stellenvermittlung.
Fitness Center «Flain» Massage-Schule
Torstrasse 17, 9000 St. Gallen
Telefon (071) 25 37 60 von 10–20 Uhr.

Verwandeln Sie Ihre unbenutzten Abstell- und Nebenräume in eine wirtschaftliche Kapitalanlage. Der Zimmer-Schiesssport erfreut sich immer grösserer Beliebtheit.

GÜNSTIG ZU VERKAUFEN

Völlig intakte **Occasions-Luftgewehr-Zmmer-Schiessanlagen,** System «Luther», ausgerüstet mit vollautomatischer Schussanzeige, Pult eventuell Münzautomat und Walther Präzisions-Gewehr, mit elektrischer Absicherung oder Hämmerli-Pistole.

Informieren Sie sich näher!

Georges Luther
Präz. Schiessanlagen, Hauptstrasse 132
8911 Jonen
Telefon (057) 7 53 92

2898

Wir vermitteln Hotelpersonal

aus Grossbritannien:

Kellner
Restaurationstöchter
Köche
Zimmermädchen
Réceptionisten usw.

T. S. Agency, Suite 54, Empire House, Piccadilly, London W.1, England.

523

Arosa, Kulm-Hotel

sucht versilberten

Tranchierwagen

mit versenkbarem Deckel.

Telefonieren Sie bitte

Herrn G. Jaquet
Telefon (081) 31 15 61

2904

Reparaturen
Singer, Necchi, Pfaff
01 / 281788

Drucksachen

die Sie benötigen

können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.

Ein Anruf, Telefon (031) 25 66 55, genügt.

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstr. 1, 3001 Bern

KADI FRITES

Das aktuelle Angebot an küchenfertigen Kartoffelprodukten

Kadi-Frites
Kadi-Rissolées
Kadi-Rösti
Kadi-Croquettes
Kadi-Boulettes
Gnocchi piemontese

Verlangen Sie bitte die vollständige Preisliste

Sie sparen auch Zeit und Arbeit mit unseren küchenfertigen Salaten in Steril-Beuteln
Kartoffel-Salat
Randen-Salat
Sellerie-Salat
Carotten-Salat

Kartoffelflockenfabrik
4900 Langenthal
Abt. Kadi-Frites
Tel. 063 24156

GASTRONOMIE FLÜGE

Schweizer Köche kochen für Sie in Spanien

Eine Woche Fr. 260.-

bis Fr. 450.-. Auf Einladung der Universal Hotels fliegen zwischen Ostern u. Pfingsten jede Woche 10 renommierte Schweizer Küchenchefs als kulinarische Berater nach

MALLORCA

Coronado-Jetflüge ab Basel, Zürich u. Genf. Vollpension und Transfer. Ab Fr. 420.– glasgedecktes Meerwasserschwimmbad.

Nächste Abflüge:

21. bis 28. April 1974
28. April bis 5. Mai 1974
5. bis 12. Mai 1974

Bitte Prospekt an:

.....

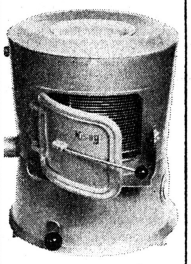
.....

.....

Auf Mallorca spezialisiert:
UNIVERSAL FLUGREISEN
SUAC AG Steinenbachgässl. 34
Basel Tel. 061 / 221544

Die bewährte KISAG-Kartoffel-Schälmaschine

ist formvollendet, praktisch und robust.



Sie weist Voteile auf, die zu beachten sind, nämlich:

Zwei Geschwindigkeiten. Zum Schälen und Ausschleudern von Salat usw. Timer. Einstellbar von 0–4 Minuten, verhindert Verluste durch zu langes Schälen.

Kisag

KISAG AG, 4512 Bellach, Tel. (065) 2 45 44.

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. Fürer, Kursleiterin
Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leoneck
Tel. (01) 32 04 64/(01) 34 92 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, Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Tel. 031 25 72 22