

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 83 (1974)  
**Heft:** 15

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 17.08.2025

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



Nr.15 11.April 1974

# hotel revue

Schweizer Hotel-Revue  
Erscheint jeden Donnerstag  
83. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels  
Paraît tous les jeudis  
83e année

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

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

## Lehren aus der Lenk

Von Dr. Richard Schwertfeger

Eine abendfüllende, populäre Direktsendung am Deutschschweizer Fernsehen aus einem Kurort ist mehr als eine Episode. Hinter ihr steckt nicht nur wochenlange Arbeit der Techniker, Präsentatoren und Mitwirkenden auf allen Stufen in- und ausserhalb der SRG, sondern auch eine schöne Dosis Lampenfieber und gut Glück, abgesehen von den ausgesprochenen und nicht ausgesprochenen Erwartungen aller Beteiligten.

Nun, nehmen wir es vorweg: Der Aufwand hat sich gelohnt. Ein gut gelauntes Team von Fernsehmitarbeitern, Einheimischen und Fremden liess den Abend an der Lenk zum Erfolg werden. Wenn sich etwas als künstlich erwies, so die Unterscheidungen in den reichlich gestreuten Programm-Vorankündigungen. Es gab in der Fernsehsendung keine Fachleute und Nicht-Fachleute, sondern nur Fachleute der Produktion und Fachleute des Konsums. Dem ganzen Schweizervolk wurde vor Augen geführt, wie sehr sich die Bevölkerung des sympathischen Obermimentaler Dorfes als touristische Leistungsgemeinschaft fühlt – Gemeinschaft nicht als raffiniertes Marketing verstanden, sondern als bewusste Haltung der Freundlichkeit und des Entgegenkommens gegenüber dem Gast. Auch Gäste sind Fachleute: sie kommen mit gewissen Erwartungen. Sie wissen, was sie wünschen. Das Wichtigste ist, dass die Fachleute des touristischen Angebots und der touristischen Nachfrage jederzeit und offen miteinander reden können. In der Lenk mit ihrem weitgehend stabilen Gästekreis führt und pflegt man diesen Dialog. Es gibt keine Spaltung zwischen Tourismus und Volk. Das hat die Sendung vor allem klar gemacht.

Dabei hätte es nicht an Konfliktstoffen gefehlt. Ein Kurort mit überwiegend dem Anteil nicht-hoteltartiger Beherbergungsformen hat seine bestimmten Schwächen und Stärken. Es wurde klar, dass die Lenk im wesentlichen dank der Hotellerie zu jenen Infrastrukturen baulicher und verkehrsmässiger Art – denken wir etwa an das Hallenbad oder die Sportanlagen oder die klimatherapeutischen Einrichtungen – gelangt ist, welche die Vielseitigkeit und Attraktivität ihres Angebots ausmachen.

Noch deutlicher wurde dem Zuschauer, dass sich der schweizerische Fremdenverkehr auf keinen Fall in einer Periode der Rezession oder gar der Krise befindet. Die Verflachung der Ausländerfrequenzen besagt, auf die ganze Schweiz bezogen, im Grunde genommen wenig. Auf die Qualität der Leistungen und damit auch der Einnahmen aus dem Fremdenverkehr kommt es mehr denn je an, und diese Qualität gibt es nicht ohne eine sinnvolle, den Kurort als Ganzes umfassende Planung. Diese Planung setzt voraus, dass man mit bestimmten Konstanten rechnen kann: mit dem Fortbestand einer

tragfähigen einheimischen Bevölkerung im Berggebiet unter Einschluss der Landwirtschaft sowie mit der Möglichkeit, die saisonalen Spitzen durch den Zuzug ausländischer Arbeitskräfte zu überbrücken. Als drittes, das in der Sendung etwas zu kurz kam, wäre noch die Bereitstellung attraktiver und guter Ausbildungsplätze in den Vordergrund zu stellen, wie sie vom Schulhotel geboten werden.

Der Gesamteindruck eines harmonischen Verhältnisses zwischen Landwirtschaft, Gewerbe und Handel, Hotellerie und Parahotellerie im Kurort, der entstand, war vielleicht fast etwas zu schön, um ganz wahr zu sein. Sicher ist, dass die momentane Wachstumsverlangsamung den harmonischen Ausgleich zwischen den verschiedenen Teilhabern am Fremdenverkehrsmarkt auf Kurortsebene fördert, wenn man vernünftig miteinander reden kann.

So konzentrierten sich denn die Kontroversen des Fernsehabends eindeutig auf ein irrationales Moment, das von aussen hineingetragen wurde: die dritte Ueberfremdungsinitiative der Nationalen Aktion. Dass dieses Thema die teilnehmenden «Theoretiker» weit mehr in Bewegung brachte als das Publikum, kann nicht erstaunen. Wer auf der Ebene des Kurorts mit den Problemen konfrontiert ist, verfügt über genügend kritisches Urteilsvermögen, um sein Heil nicht in einer nicht wieder gutzumachenden Roskur zu suchen. Hier spielt jener gesunde Menschenverstand, der oft fälschlicherweise für Langsamkeit und Immobilitätsm gehalten wird.

Aus dem ganzen Fernsehabend wurde klar, dass es nicht die Wachstumsraten sind, sondern die menschliche Dimension, welche die Grösse der Schweiz als Fremdenverkehrsland ausmachen. Die Schweizer Hotellerie hat sich nie dem Kult des exponentiellen Wachstums hingegeben. Gerade darum bleibt sie dem eigenen Volk und Land in einem Masse verbunden, wie es an der Lenk augenfällig demonstriert wurde.

Nachschrift der Redaktion:

Vom sicheren Port des Fernsehauteuils aus betrachtet, bot die doch unverhältnismässig breit angelegte «Ueberfremdungsdiskussion im Kurort» idealen Anschauungsunterricht über Methoden und Taktik des Chefs der Nationalen Aktion. Wenn Nationalrat Oehen behauptet, dass auch nach Annahme seiner Initiative dem Gastgewerbe genügend Arbeitskräfte zur Verfügung stehen würden, so ist dieser perfiden Behauptung mit aller Entschiedenheit entgegenzutreten. Wenn man weiss, dass einzelne Kantone mit einem Abbau von über 50% ihrer Ausländerbestände zu rechnen hätten, so kann man die Parolen Oehens nur als gezielt betriebene Volksverdrummung bezeichnen. Wie lautete doch der Titel eines Leitartikels in der Hotel-Revue: Nur die allerdümmsten Kälber... GFK



### Schöne Ostertage

wünschen allen Mitgliedern, Freunden und Lesern der Hotel-Revue die Mitglieder des Zentralvorstandes und die Mitarbeiter der Geschäftsstelle des SHV.

### Joyeuses Pâques

Le Président, les membres du Comité central de la Société suisse des hôteliers, ainsi que tous les collaborateurs du Centre SSH de Berne et de l'Hotel-Revue souhaitent à tous leurs amis et lecteurs de Joyeuses Pâques.



Renaissance des traditions pascales! A Evolène, la fête de Pâques permet à toutes les Valaisannes de la région de revêtir leurs plus beaux atours. Un dimanche décidément pas comme les autres! (ASL)



### La Fête de Pâques, l'Eglise et le tourisme

## Le plus long dimanche de l'année

Une Bible dans une chambre d'hôtel: c'est à peu près la seule présence du Christ que le touriste chrétien trouve aujourd'hui dans la maison qui l'accueille. L'hôtelier qui nous connaissons n'est pourtant guère différent de l'hospitalier de jadis et, malgré l'évolution, sa profession n'a cessé de conserver une dimension humaine et spirituelle. Celui qui accueille l'étranger, celui, qui sert son prochain exerce un métier dont il ne peut ignorer le sens profond et la bienveillante mission. La Fête de Pâques est déjà synonyme de vacances pour nos hôtes; n'est-ce point l'occasion, à la veille du plus long dimanche de l'année, de réfléchir sur les valeurs spirituelles du tourisme et le rôle éminent pastoral de l'hôtelier moderne?

### Un nouvel humanisme

«Envoyée annoncer l'Evangile sur toute la terre» (Marc 16, 15), l'Eglise pèlerinante, en continuant l'œuvre du Christ, «qui est venu au monde pour le sauver et non pour le condamner» (Jean 3, 17), veut «servir» l'homme tel que de fait il se présente aujourd'hui dans le contexte des réalités qui sont propres à la notre civilisation. Attentive à l'examen des «nouveaux styles de vie», qui nous rendent témoins d'un «humanisme nouveau», engagée dans la transformation de la société dans laquelle elle vit, elle regarde, pour le valoriser et pour le sauver, le monde avec ses changements et ses grands phénomènes sociaux. Parmi ceux-ci, le tourisme qui prend des dimensions mondiales, parce qu'il met en contact réciproquement des hommes de toutes les civilisations et de toutes les religions.

### De nouvelles formes pastorales

L'Eglise se préoccupe de l'étendue et de la complexité de cette nouvelle forme de l'emploi des loisirs qui implique des déplacements de la résidence habituelle à l'intérieur du pays ou à l'étranger. L'Egli-

se désire donc contribuer à faire que le tourisme «soutenu toujours par un cadre parfait et de nobles intentions, puisse être un facteur efficace dans la formation culturelle moderne, un lien de sympathie entre les peuples et de paix internationale, une expérience humaine capable de conduire l'esprit à ses plus hautes ascensions, digne du regard chargé de bénédictions de Dieu».

Ainsi que le précise le Directoire général pour la Pastorale du tourisme paru au Vatican, l'Eglise estime que les valeurs humaines et chrétiennes ne sont pas compromises par le tourisme d'aujourd'hui, mais bien plutôt par un manque de maturation spirituelle non seulement du touriste ou de ceux qui travaillent dans les diverses branches de l'industrie touristique, mais aussi des communautés d'où il part et dans lesquelles il s'insère. Face aux profondes transformations provoquées sur la terre entière par le tourisme, l'Eglise désire «ne pas s'arrêter sur les positions traditionnelles, mais chercher de nouvelles formes pastorales» et adopter les mesures adéquates à l'avantage de ceux qui voyagent comme de ceux qui tirent du tourisme leurs moyens de travail et de vie: les pasteurs, comme tous les chrétiens responsables, ont donc le devoir de s'employer, chacun dans le domaine de sa compétence, à transformer le temps libre en temps de mise en valeur des ressources économiques, culturelles, affectives et spirituelles, et à favoriser la promotion du temps consacré au tourisme en temps de salut.

### Hôteliers parmi les hommes

Dans le cadre de la Pastorale du tourisme, il est recommandé aux professionnels de l'hôtellerie et du tourisme: – de développer en esprit de charité le dialogue avec tous les opérateurs de tourisme, à quelque religion qu'ils appartiennent;

– de donner un soin spécial à la formation spirituelle des catholiques en service dans la gamme variée des industries touristiques (guides de montagne, moniteurs de ski, personnel des établissements thermaux, etc.) et favoriser l'assistance spirituelle qui convient aux hôteliers et à leur personnel; – d'organiser des rencontres avec les opérateurs de tourisme pour animer d'esprit évangélique leur travail; – d'étudier l'opportunité de déposer une Bible dans les chambres d'hôtel, autant que possible dans la langue des principaux courants de touristes, et cela en accord avec les ministres du culte des frères séparés.

### Réflexions pascales

Ainsi, comme nous le suggère la Pastorale du tourisme – dont les premiers résultats sont d'ailleurs encourageants –, une réflexion plus poussée sur l'aspect moral et spirituel du rôle de l'hôtelier, comme de tout autre professionnel du tourisme, s'avère nécessaire. Tous nous avons aussi un cœur et une âme et, malgré la matérialisation de l'hospitalité, l'hôtelier dispose de mille et un moyens d'exercer sa mission dans cette perspective tant auprès de ses hôtes que de ses collaborateurs. Pour que chacun ait un peu l'impression que c'est toute l'année dimanche.

### Aus dem Inhalt

L'inventaire du tourisme valaisain	3
Wie stellt sich Kurt Huggler die Zukunft Mürens vor?	3
La communauté de travail: forme de collaboration dans l'industrie touristique	5
Wachstumsstopp im Pistenskiurlaub?	7
Le Palais des congrès de Paris	11
Balair sieht es nicht mehr so rosig	12
La foire régionale et la croissance zéro	12
«Charlie Airport» à Roissy-en-France	13
Mmmm, Fisch!!	14/17

Unser Osterbeitrag:

# Zum Festplatz

*O ja, manchmal fliegen wir gern von unseren Feldern auf wie im Herbst die Bergfinken, o ja, und wenn wir fliegen könnten, würden wir weniger mit den Zähnen knirschen.*

Den Tanzboden stellen wir auf jeden Fall auf, hat der Schreinermeister zu den anderen gesagt, bis morgen wird sich nämlich das Wetter halten.

Sechs junge Burschen vom Dorf und der Schreinermeister sind durch den lehmigen Dreck gefahren und haben oberhalb der Stelle den Transporter gestoppt. Sie haben die Tannenbretter für die Tanzdielen abgedeckt, siebenundzwanzig Böhlen zu je einsechsfünfundneunzig. Etwa ein Dutzend Backsteine hat einer vom Stall des Battaglia heruntergeschleppt. Die sind zum Abstützen verwendet worden.

Die sechs haben ihren Rock ausgezogen und ihn an einen Lärchenast gehängt, und der Schreinermeister riss sich den Hammer aus dem Hosengürtel und brach mit den Zähnen ein Paket Bretternägeln auf. Los, sagten sie zueinander.

Es hat nicht mehr geregnet. Hier auf dem Festplatz der Gemeinde, fünfzehnhundert Meter über Meer, haben sie sogar Sonne gehabt, eine kurze Hitze. Aber nass ist es immer noch gewesen, das Gras hat getrieft, die Lärchen getripft, trotzdem, haben sie gesagt, jetzt los.

Zuerst die Backsteine gut eingraben, darüber ein paar kurze Latten, und dann nageln wie die Dielenbretter zusammen. Man hat ihre Hammerschläge im Dorf drüben gehört. Der Schreinermeister hat zwei mit dem Transporter weggeschickt, um schmale Latten aus seiner Werkstatt zu holen. Fürs Gelände rund um den Tanzboden herum, hat er erklärt, der Schlüssel liegt hinter dem Fensterladen.

Im Dorf sind ein Fräulein vom Kinderheim und die Frau des Posthalters zusammengestanden und haben nachgerechnet, wieviel Schinken, wieviel Brötchen, wieviel Würste und wieviel Senf und Kuchen man bereitmachen müsse. Sie haben den Transporter vorbeifahren sehen und das Fräulein vom Kinderheim hat gerufen: geht's vorwärts? Die zwei im Führersitz haben geschrien, klar geht's vorwärts, Fräulein.

Aber die Sonne hat nicht mehr geschienen, als der Transporter mit den Latten wieder beim Festplatz vorfuhr. Schnell, hat man den beiden zugerufen, wir brauchen Hilfe. Die Tanzdielen ist schon provisorisch zusammengenagelt gewesen, jetzt musste man sie solide fixieren. Ein Jeep ist für die Dreimannkapelle - Handharfe, Klarinette und Bassgeige - gleich hinter der Rückwand der Tanzdielen festgemacht worden, seine Räder haben sie mit schweren Steinen abgestützt, dort auf dem Jeep werden die Musikanten morgen spielen.

Meistens werden die Bergfinken mittags unruhig, und gegen den späten Nachmittag sieht man sie in grossen Scharen aufsteigen und hat ihr schönes Flügelrauschen vernommen -

Der Nebel ist ein wenig dünner geworden, dafür steigt er jetzt bis ins Tobel hinauf, dort ist er dann hängen geblieben. Er schwankt, kriecht näher, fließt zurück, aber es hat nicht geregnet.

Im Stall von Battaglia hat der Schreinermeister seine Weste ausgezogen. Hier können sich morgen unsere Trachtenmädchen umziehen, hat er gedacht, dazu hat er die Nase gerümpft, weil es nach Schafmist riecht da drinnen.

Die Burschen haben inzwischen geflücht. Schreinermeister, haben sie gerufen, borg uns deinen Hammer, unser alter Scheisser da ist kaputt gegangen.

Das ist keine solide Arbeit, was ihr da zusammenwurstelt, hat der Schreinermeister geschimpft, man muss halt etwas vom Handwerk verstehen, dann geht auch das Werkzeug nicht zum Teufel.

Sie haben geschwitzigt. Die Tanzdielen steht. Damit sie ganz eben wird, haben sie ein paar dünne Tannen geschoben. Jetzt ist's gut. Auch der Schreinermeister ist zufrieden. Er geht rund um den Bretterboden herum und prüft mit seinem Sackmesser, ob nirgends lose Bretter seien. So eine Tanzfläche muss sicher zusammenhalten.

Sie fliegen stidwärts davon und lassen sich nicht abhalten und wir wollen hoffen, dass sie dort heil ankommen und dass uns der Bretterboden morgen beim Tanzen nicht einbricht.

Dann kommt der Nebel wieder näher. Bis morgen wird das Wetter gut, sagen die Burschen, und der Schreinermeister lacht und meint, das gebe morgen ein Waldfest wie noch selten eines, bei Sonne, ihr werdet schon sehen. Sie haben noch einen Armbrustschiesstand aufgestellt und ein Dutzend Holzbanke angefahren und einen grossen Abfallkübel gebracht.

Dann mussten die Jungen zum Melken in den Stall. Der Schreinermeister blieb allein auf dem Festplatz. Man hat hie und da seinen Hammer gehört, bis fast gegen neun Uhr abends. Geregnet hat es jedenfalls nicht.

*Sie fliegen auf ihr Ziel los, als ob sie es kennen würden, dabei werden sie vom Instinkt getrieben, ein vorausblickendes Glücksverlangen haben die Bergfinken nicht wie wir.*

Am Sonntagmorgen hat man den Festplatz nicht sehen können, der Nebel stand wie Schlagrahm schneeweiss zwischen den Häusern. Um halb elf sind die Kindertrachtengruppe und zwei freiwillige Gitarristen programmgemäss aufgebrochen. Da hat sich dann der Nebel zeitweise in der Sonne aufgelöst gehabt. Die Strasse vom Dorf zum Festplatz ist voller Leute gewesen. Männer in Feiertagsghosens, Kinder in gelben Gummiwesten und Regenmänteln, der Herr Pfarrer und seine Frau und ein paar Mädchen, die in Waschkörben Schinkenbrot, Würste, Bier und Preise für die Tombola trugen. Es sind auch Leute vom Unterland mit Autos erschienen.

Die Strasse ist sonst kaum begangen, aber jetzt wimmelnd sie von Menschen.

Um elf hat der Herr Pfarrer auf dem Festplatz seine Predigt gehalten. Leider ist inzwischen der Nebel wieder dichter geworden, die Sonne verschwand. In der Mittagspause hat der Schreinermeister nochmals die Tanzfläche geprüft. Die hält, hat er gesagt.

*Sie bleiben zwar innerhalb ihrer Schar zusammen, aber es gebe bei den Bergfinken keine Partner, heisst es, die wie unsere Liebespaare zusammenbleiben und Zukunftspläne machen und sich nicht darum kümmern, ob sie auf einem sicheren Tanzboden tanzen, solange sie nur beieinander sind.*

Ein Südwestwind, der immer wilder geblasen hat, ist aufgekommen, der Nebel wurde weggeholt, so um halb eins stand der Festplatz unter grosser Sonne, es war niemand dort ausser der Leiterin der Trachtengruppe und dem Schreinermeister. Die beiden haben sich gemeinsam gefreut. Aha, hat die Leiterin gesagt, Festwetter wie gerufen.

*Sie werden von ihren Instinkten geleitet, sie werden von ihnen getrieben, sie wären nicht fähig, sich etwas anderes zu wünschen, als was sie von Tag zu Tag bekommen, es wäre auch lächerlich sich vorzustellen, dass sie wegen Regen umkehren würden und sich über ihr Unglück beklagen -*

Im Dorf hat man schnell gegessen, um eins sind sie schon wieder zum Festplatz gelaufen. Die Strasse ist wieder voller Leute gewesen.

Es hat so stark geblasen, dass ihre Mäntel flatterten, um halb zwei ist die Kapelle auf ihrem Jeep bereitgestanden und hat zu spielen angefangen.

Alle kämpfen gegen den Wind. Sie können den Kopf nicht heben, weil sie sonst ihren Hut verlieren, und einige kehren auf der Strasse um. Aber die meisten laufen weiter, die Musik spielt ja schon.

Der Nebel ist weg. Die Sonne ist auch weg. Der Sturm schleudert Aeste herum, man kommt gegen den Wind nicht mehr an, man muss doch zurück, und jetzt giesst es, der Regen bespritzt die weissen Trachtenrümpele, die Schinkenbrote und die Dreimannkapelle auf dem Jeep.

Die leere Tanzdielen glänzt vor Nässe.

Einzig der Schreinermeister zieht sich nicht zurück. Er bleibt, wo er ist. Neben dem Abfallkübel steht er mit gespreizten Beinen, seine Brille beschlägt sich, die Tropfen hüpfen auf seiner Glatze. Aus, sagt er.

Durch die feuchten Brillengläser sieht er farbige Figürchen auf der Strasse, die laufen, sich in die Häuser verkriechen.

Und es stürmt, es giesst, aus dem Tal schiebt sich der Nebel wieder vor, man wird den Schreinermeister bald nicht mehr wahrnehmen, er wird im Nebel verschwunden.

*O ja, wenn wir fliegen könnten wie sie, wenn wir dieses Glücksverlangen nicht haben müssten, wenn wir nur von Instinkt getrieben würden anstatt von unseren Hoffnungen -*

Dort wo die Strasse abbiegt und zum Tanzboden hinaufführt, hatten die Jungen noch heute morgen einen Karton hingehängt, darauf hatten sie geschrieben: ZUM FESTPLATZ und einen roten Pfeil dazu gezeichnet, damit niemand sein Glück verpasse. Keiner hat den Karton nachwegnehmen wollen.

Den Tanzboden haben sie am Montagmorgen abgerissen und wegschleppt, bei Regen, aber der Karton ist geblieben. Gertrud Wilker

# Rapport annuel 1973 Commissions professionnelles suisse et cantonales

## Comité et direction

Les organes directeurs de la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants ont tenu, l'année passée, 5 séances. Ils se sont occupés, à côté des opérations statutaires, surtout des problèmes suivants concernant la formation professionnelle dans l'industrie hôtelière: nouvelle réglementation de l'apprentissage de cuisinier, organisation de cours d'introduction pour apprentis-cuisiniers, révision du règlement de formation et d'examen de la profession de cuisinier, création d'un apprentissage de pâtissier, enseignement intermittent dans les écoles professionnelles, réorganisation du cours de maîtrise pour chefs de cuisine et introduction de cours de répétition par correspondance pour les apprentis saisonniers. Diverses commissions spéciales désignées par la commission professionnelle suisse coopèrent aussi à cette tâche et ont tenu de nombreuses séances. Ont en outre aussi été organisés: une conférence annuelle réunissant les présidents et les secrétaires des commissions professionnelles cantonales pour les hôtels et restaurants, un week-end de perfectionnement pour les maîtres de technologie dans les classes professionnelles de l'industrie hôtelière (un jour et demi, 34 participants), et, en collaboration avec la commission cantonale de Zurich, un essai du cours d'introduction II pour apprentis cuisiniers (10 jours, 16 participants). La commission professionnelle suisse a en outre composé un dossier détaillé à l'intention des maîtres de technologie sur les lois et règlements de la formation professionnelle actuellement en vigueur et sur les moyens d'enseignement existant en Suisse.

## Commissions cantonales

Les 19 commissions professionnelles cantonales (13 en Suisse allemande, 5 en Suisse romande et 1 au Tessin) ont encouragé le recrutement de jeunes employés et la formation professionnelle sur le plan cantonal et régional, en organisant des expositions et/ou des visites d'entreprises, en procurant des places aux apprentis, en donnant des renseignements aux parents et aux jeunes gens, en organisant des cours d'experts et de maîtres d'apprentissage, en restant en contact avec les offices d'orientation professionnelle, les écoles des arts et métiers et les établissements d'apprentissage. Pour s'assurer du niveau de la formation professionnelle et de l'attitude des apprentis, les commissions professionnelles cantonales ont procédé à de nombreuses visites dans les établissements d'apprentissage des cantons de Zurich, Soleure, Tessin, Valais et Zoug. Dans le secteur du recrutement, des futurs employés, mentionnons les grandes manifestations suivantes des commissions professionnelles cantonales: Bâle-Ville et

Bâle-Campagne: orientation professionnelle dans 24 classes terminales, comptant 961 participants; Valais: stand au comptoir de Martigny; Vaud et Soleure: nombreuses journées de «Portes ouvertes»; St-Gall, Appenzell Rhodes-Intérieures et Rhodes-Extérieures: concours d'apprentis dans le cadre de l'Olma; Zurich: stand à la première exposition «Choix d'une profession et perfectionnement»; Thurgovie: exposition «Pour des hôtels et restaurants thurgoviens attrayants»; Zoug, Schwyz et Uri: Exposition de travaux d'apprentis. Glaris: exposition gastronomique. Les commissions professionnelles de Lucerne, Obwald, Nidwald et Schaffhouse organisent chacune un cours d'essai avec le cours d'introduction I.

## Cours professionnels de cuisinières et de cuisiniers

La Commission professionnelle suisse pour hôtels et restaurants avec la commission professionnelle du Valais, comme secrétariat régional, organisèrent, comme chaque année, de mi-octobre à mi-décembre, les cours professionnels intercantonaux pour apprentis cuisiniers et apprenties cuisinières. Les chiffres suivants montrent tout le travail qu'exigent ces cours: 8 cours, 20 classes, 432 participants (383 apprentis cuisiniers, 49 apprenties cuisinières), corps enseignant: 6 directeurs de cours, 20 maîtres de technologie, 40 maîtres d'écoles des arts et métiers, 10 maîtres de gymnastique, 40 conférenciers pour le programme des loisirs.

## Cours professionnels de service

Ces cours, qui ont réuni 274 participants (78 apprentis sommeliers et 196 apprenties sommelières), sont organisés par le département de la formation professionnelle de la Société suisse des hôteliers. La commission professionnelle suisse dirige le secrétariat de la commission de surveillance qui veille que la formation soit uniforme dans tous les cours. La commission a tenu une séance.

## Examen de chefs de cuisine

En 1973, un examen professionnel supérieur pour chefs de cuisine a été organisé à Zurich et Weggis, examen auquel 17 candidats se sont présentés. C'était la 20ème manifestation de ce genre depuis l'entrée en vigueur du règlement en 1948. Au cours de ces 25 ans, 282 chefs de cuisine et cuisinières se sont présentés à ces examens professionnels supérieurs et 182 ont acquis le droit de porter le titre légalement protégé de chef de cuisine diplômé. Avant de tels examens, les cours préparatoires ont eu lieu à Glion, Berne, Zurich et Brunnen. 49 participants les ont suivis.

# Fachlehrerinnen und Fachlehrer

Immer wenn die Frühjahrskurse in den Schulhotels bevorstehen, versammeln sich die neuen Berufskundelehrerinnen und -lehrer zu einem Methodik-Kurs. Dieser Vorbereitungskurs fand dieses Jahr in der Zeit vom 3. bis 5. April 1974 in Interlaken statt.

Die angehenden Lehrkräfte wurden intensiv auf ihre künftige Lehrtätigkeit vorbereitet. Der nachstehende Programmzusatz vermittelt einen Eindruck über die behandelten Themen:

- Die Persönlichkeit des Fachlehrers
  - Der Unterricht
  - Der Aufbau einer Unterrichtslektion
  - Der Ablauf einer Unterrichtslektion.
  - Die technischen Schulungsmittel
  - Die verschiedenen Ausbildungsmethoden
  - Beurteilung und Notengebung
- Nach diesem theoretischen Teil erfolgte der Einstieg in die praktische Tätigkeit. Da wurde nun Anschauungsmaterial zu den verschiedensten Themen erarbeitet.

Dabei entstanden ganze Flanel- und Hellraumlektionen. Zum Schluss hatte jede Lehrkraft die Möglichkeit, eine erste Probelektion zu erteilen. Als Übungsgruppe standen 11 junge Töchter aus der Region Interlaken zur Verfügung. Der so erteilte Unterricht wurde auf Video-Recorder aufgezeichnet und anschliessend intensiv besprochen. Mit dieser Vorbereitung versehen werden nun die neuen Fachlehrerinnen und Fachlehrer in den nächsten Tagen vor ihrer eigenen Klasse stehen und den Beweis antreten, dass sie das im Methodik-Kurs erarbeitete Wissen auch in der Praxis anwenden können.

Unsere neuen Lehrkräften wünschen wir einen guten Start und viel Erfolg in ihrer neuen Aufgabe. M. Ruch

# Hoteldirektions-Assistentinnen

Am 1./2. April 1974 wurden erstmals 9 Hoteldirektionsassistentinnen in den berufskundlichen und allgemeinbildenden Fächern geprüft. Mit Freude darf festgestellt werden, dass alle 9 Studentinnen diese letzte Hürde erfolgreich genommen haben.

Nach einer zweijährigen Grundausbildung zur Hotelfachassistentin und einem absolvierten Zwischenjahr in der Praxis wurden diese 9 jungen Damen zu einer einjährigen Weiterausbildung eingeladen. Der theoretische Teil dieser Weiterausbildung wickelte sich während 10 Wochen im Schulhotel Regina, Interlaken, und der praktische Teil in ausgesuchten Lehrbetrieben ab. Die Schwerpunkte der Ausbildung lagen bei den Fächern

- Service- und Küchenorganisation
- Fremdsprachen
- Nach erfolgter Ausbildung und einiger Zeit Praxis sollte die Hoteldirektionsassistentinnen in der Lage sein, den Betriebsleiter eines kleineren bis mittleren gastgewerblichen Betriebes für kurze Zeit abzulösen. Sie ist also im wahren Sinne des Wortes die «rechte Hand» des Betriebsleiters und ist auch entsprechend mit guten Kenntnissen ausgerüstet.
- Dieser erfolgreich verlaufene Pilotkurs war sehr ermutigend und es darf mit Freude festgestellt werden, dass sich wiederum elf Studentinnen für den zweiten Zyklus eingeschrieben haben. MR
- Réception
- Administration
- Personalwesen

# Erfolgreiche Verlagstätigkeit

3 Neuausgaben und 2 Neuauflagen haben zu einer Umsatzsteigerung von 82,5 Prozent im Fachbuchverlag der Union Helvetica beigetragen. 'Ständig grosse Nachfrage nach guten Fach- und Lehrbüchern für das Gastgewerbe.

Erstmals machte der Fachbuchverlag der Union Helvetica im Jahre 1973 das Verlagsangebot in verschiedenen Zeitungen und Zeitschriften ausserhalb der verbandseigenen Publikationen bekannt und konnte auf Anhieb einen sehr guten Erfolg verbuchen. Rund 80 Titel der bewährtesten Fachbücher aus dem In- und Ausland werden vom Fachbuchverlag zum Teil selbst verlegt und zum Teil in Kommission verkauft.

Dank dem guten Absatznetz und dem Ansehen, das der Fachbuchverlag der Union Helvetica in Fachkreisen geniesst, wird auch ein grosser Teil der Lehrmittel- und Buchproduktion des Schweizer Hoteliervereins und des Schweizer Wirtverbandes durch den Fachbuchverlag verkauft. Die Neuauflagen vom «Lehrbuch der Küche von Eugen Pauli und vom «Das Grosse Lehrbuch der Bar» von Harry Schraemli waren Volltreffer. Zur Belegung der Verlagstätigkeit haben auch die beiden Broschüren von Franz H. Ruchi, «Einführung in die Betriebswirtschaftslehre für das Gastgewerbe» und «Das Bedienungspersonal im Gastgewerbe», beigetragen. Dazu ist im November 1973 das Taschenbüchlein «Mit dem Kochlöffel geschrieben» von Willy Brennensien / Franz H. Ruchi erschienen, das beim Nachwuchs und bei den Fachleuten auf reges Interesse gestossen ist.

Schon im Jahre 1973 sind beim Fachbuchverlag Anfragen eingetroffen, mit der Bitte, die Standardwerke des schweizerischen Gastgewerbes noch vermehrt im Ausland bekannt zu machen und sie auch in weitere Fremdsprachen zu übersetzen. Die eingegangenen Anfragen werden zurzeit von der Verlagsleitung überprüft.

Der Umsatz des Fachbuchverlages belief sich im Jahre 1973 auf Fr. 368 952.- und liegt um Fr. 166 873.- höher als im Vorjahre. Der Fachbuchverlag der Union Helvetica ist in erster Linie ein Selbsthilfeunternehmen, das versucht, dem Gastgewerbe gute und zweckmässige Lehr- und Fachbücher zu vermitteln, und nicht nach hohen Gewinnen strebt.



## Vorsicht, schlechter Zahler!

Hotel Montana in Luzern hat unerfreuliche Erfahrungen mit folgendem Reisebüro gemacht: Evisa-Central Europa de Excursiones y Viajes, S.A., Plaza Rebés 11, Andorre La Vieille, Principauté d'Andorre.

Trotz mehrerer Mahnungen und unserer Zahlungsaufforderung hat das Reisebüro nicht reagiert, geschweige denn den geschuldeten Betrag von Fr. 1865.- bezahlt.

# Der neue Weg

Kein Gastgeber sieht es gerne, wenn seine Gäste nach dem Souper das Haus verlassen, um sich dort zu unterhalten, wo etwas los ist. Fragen Sie doch einmal das junge Team bei Mulek, was es für Möglichkeiten gibt, damit Ihre Gäste auch am Abend Ihre Gäste bleiben.

Telefon (01) 814 12 62



MÜLLER ELEKTRONIK  
Schaffhauser Strasse 161  
8302 Kloten



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

Pour prévoir le développement et non pour le subir

## L'inventaire du tourisme valaisan

Etablir l'inventaire du tourisme valaisan: c'était une gageure hier, c'est aujourd'hui l'achèvement d'une véritable œuvre de bénédictin, ce sera demain un précieux instrument de travail, d'analyse et de prospective. M. Bernard Bornet et sa petite équipe du Service touristique de l'Etat du Valais ont en effet terminé la réalisation d'un document que l'on aimerait bien posséder pour toute la Suisse et qui présente schématiquement l'offre actuelle du tourisme valaisan.

Cette étude de l'offre est en effet le corollaire des documents que nous possédons depuis longtemps sur la structure de la demande et qui sont établis par le Bureau fédéral de statistique. Car il s'agit souvent inutile de connaître les composantes de la demande si l'on ignore celles de l'offre.

Un inventaire, pour quoi faire?

Cette question appelle de nombreuses réponses. Tout en comblant une lacune, ainsi que nous le relevons ci-dessus, dans la connaissance des éléments fondamentaux d'une activité touristique régionale ou locale, l'inventaire fournit une foule de renseignements: forces et faiblesses des équipements offerts, localisation des installations d'accueil et d'attraction, indices sur l'infrastructure et diverses capacités, etc. Par comparaison et par extrapolation, on obtient d'ailleurs d'autres informations, telles que des moyennes, des rapports de force et des pourcentages. L'interprétation des centaines de chiffres publiés devrait constituer l'étape logique qui suit ce premier travail.

Le fait que cet inventaire, automatiquement, laisse également apparaître les lacunes de l'offre n'est pas du moindre intérêt. En d'autres termes, l'inventaire constate non seulement ce qui existe, mais aussi ce qui manque. On imagine donc aisément les différentes possibilités d'analyse et de comparaison de ce document, mené à bien dans un but constructif. Ne représente-t-il pas en effet la fondation, la base d'une législation touristique cantonale, d'une politique de développement aux diverses échelles géographiques, de programmes d'investissements, d'une ligne de conduite générale tant pour les pouvoirs publics que pour les communes, les sociétés de développement et autres groupes d'intérêt?

Il était difficile de construire sur des terrains mouvants dont on ne connaissait guère la composition autant que d'avancer dans la nuit. L'inventaire touristique valaisan supplée à cette carence; ainsi que le déclarait M. Bernard Bornet, «il permettra de prévoir le développement touristique et de ne pas le subir».

### Des chiffres vrais

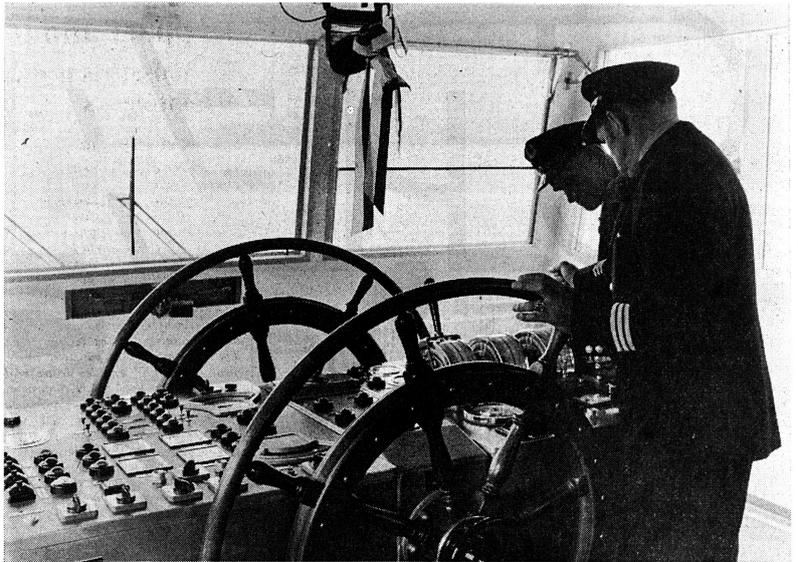
Le Service cantonal du tourisme avait établi un document d'enquête qui ne comportait pas moins de 500 questions soigneusement étudiées; il en a été extrait un questionnaire de synthèse présenté, durant 18 mois, à 165 communes et stations du Valais romand et du Haut-Valais. Les résultats sont aujourd'hui contenus dans une double feuille qui se composent de 60 rubriques. Nous reviendrons, en une autre occasion, sur les données de cet inventaire; bornons-nous à citer quelques chiffres intéressants:

Lits d'hôtel: 32 011  
Lits para-hôteliers: 178 816  
Restaurants: 1324  
Cafés: 474  
Tea-rooms: 179  
Etablissements publics au total: 1977  
Nombre de places dans ces établissements: 205 980  
Population du Valais: 206 563  
(La comparaison de ces deux derniers chiffres n'est-elle pas cocasse?)

Il ressort d'ailleurs de cet inventaire que le degré de développement et d'équipement présente de grandes différences d'une région à l'autre et bien-sûr d'une station à l'autre. Néanmoins - et l'Union valaisanne du tourisme en conviendra avec nous - l'offre touristique du Valais est séduisante et bien étoffée. Il a fallu un bénédictin pour la mettre à jour, il ne sera pas nécessaire d'avoir un saint-bernard pour la sauver. J. S.

## Grisons : légère baisse du mouvement touristique

(ATS) L'an dernier, le nombre des nuitées a accusé une légère baisse dans le canton des Grisons. Il est passé de 6,63 millions à 6,54 millions; les touristes ont été un peu plus nombreux: 2,91 millions (2,86 millions en 1972). Pour les hôtes étrangers, la baisse atteint 130 000 (376 millions contre 3,63 millions). La statistique est basée sur des données recueillies dans 1093 hôtels et établissements de cure dont le taux d'occupation moyen s'est élevé à 53% (55% en 1972).



Pâques arrive! C'est le dernier moment d'affiner la mécanique et les commandes des unités qui vont reprendre du service sur nos lacs suisses pour une bonne image d'une Helvétie touristique paisible et sereine. Cap sur le bel été 1974! (ASL)

## Une Association des offices nationaux de tourisme en Suisse

Au cours de la réunion qui s'est tenue à Lausanne récemment, les représentants des offices nationaux étrangers de tourisme en Suisse ont fondé leur propre association.

Celle-ci a pour buts de promouvoir le tourisme international, de coordonner et de renforcer les relations professionnelles entre ses membres, de soutenir un échange permanent d'idées et d'expériences, de développer les relations avec les autorités suisses, les associations et les organismes actifs dans le domaine du tourisme.

Elle prévoit l'admission en son sein de membres actifs, (les offices nationaux étrangers de tourisme en Suisse), de membres associés (les offices nationaux étrangers de tourisme domiciliés hors de Suisse mais s'occupant également des intérêts de leur pays en Suisse, ainsi que l'Office national suisse du tourisme), de membres affiliés (les organismes ou les personnes

ayant une activité dans le domaine du tourisme en Suisse).

Elle s'est dotée d'un comité qui comprend M. Jean Roma, directeur de l'Office de tourisme français, président; M. Omar Laghzaoui, directeur de l'Office de tourisme marocain, vice-président; M. Hans Weidemann, directeur de l'Office de tourisme allemand, secrétaire général.

Tous renseignements et informations complémentaires peuvent être obtenus auprès du Secrétaire général, soit à l'adresse suivante: Association des offices nationaux étrangers de tourisme en Suisse, c/o Deutsches Verkehrsbüro, Talstrasse 62, 8001 Zurich.

## Sous le signe de l'amitié nipponne-suisse

Une dizaine d'écoliers japonais, garçons et filles âgés de 12 ans, sont les hôtes de la Suisse du 6 au 13 avril. Ce sont les lauréats d'un concours de dessin ayant pour sujet la Suisse et organisé par Swissair, en collaboration avec le «Tokio Art Education Study Group», à l'occasion de l'ouverture de la ligne express entre la Suisse et Tokio. Un jury, comprenant M. Enrico Bucher, ambassadeur de Suisse au Japon, et dirigé par M. Shinkichi Kobayashi, président du groupe d'études, a choisi les meilleurs dessins parmi 750 travaux présentés.

L'Office national suisse du tourisme a préparé, avec la collaboration des offices de tourisme locaux, un programme attrayant pour ces jeunes artistes japonais, leur permettant, en outre, de prendre contact avec des écoliers suisses.

La nouvelle liaison rapide de Swissair entre la Suisse et le Japon a été mise en service au début du mois d'avril. La présence de la Suisse au Japon est marquée par le voyage à Tokio du Corps de Musique Landwehr de Fribourg. La Musique, sous la direction de M. Jean Balisat, donnera trois concerts, dont l'un dans l'immense Budokan Hall, de 8000 places, et un autre sera télévisé. Un comité d'organisation local avait été constitué pour la réception de la Musique fribourgeoise.

## La Chaux-de-Fonds: forte régression

Au cours de ces dernières années, une augmentation des nuitées avait été régulièrement constatée à La Chaux-de-Fonds. Cette réjouissante progression vient d'être brutalement stoppée, puisque le total des nuitées hôtelières laisse apparaître en 1973 une diminution de 6477 unités sur un total de 41 187 nuitées. Il s'agit-là d'une diminution de 13,6%, diminution nettement plus marquée que la perte moyenne en Suisse (1,4%), alors que le canton de Neuchâtel accuse une diminution de 9,6%. Cette situation provient de plusieurs facteurs, mais plus particulièrement des difficultés monétaires, qui se firent jour tout au cours de l'année dernière, et du temps moins stable dont notre région fut gratifiée.

# HENKELL TROCKEN

der Sekt, der eine ganze Welt beschwingt



## Das Interview

Heute mit Kurt Huggler, Kurdirektor, Mürren

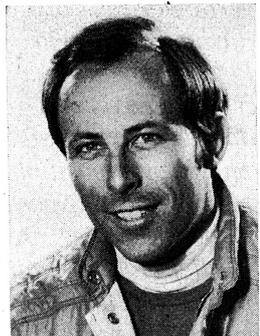
### Mürren 2000 minus 26

Mehr als ein halbes Jahr ist es nun her, seit die Initianten des geplanten Grossprojektes «Mürren Palace 2000» auf dessen Realisierung verzichtet haben. Das 250-Millionen-Vorhaben, welches auf 58 000 m<sup>2</sup> die Erstellung von Hotel- und Chalet-Apartements, Hotelzimmern, Restaurants-, Kongress-, Verkaufs- und Kurortseinrichtungen vorgesehen hatte, musste bekanntlich fallengelassen werden, da mit der Erteilung der notwendigen Bewilligungen nicht zu rechnen war. Herr Huggler, wie charakterisieren Sie heute die Stimmung im Kurort und welches ist Ihre persönliche Meinung über das Scheitern des Ferienzentrums?

Entgegen gewissen Presse-Schlagzeilen herrscht in Mürren keine Weltuntergangsstimmung und meiner Meinung nach wäre eine solche auch fehl am Platz. Das gescheiterte Grossprojekt hätte mit einem Schlag viele unserer Probleme gelöst, vielleicht aber neue geschaffen. Mürrens Chance für die Zukunft liegt sicher darin, sein heutiges «Cachet» zu bewahren und einer Veresterung mit allen Mitteln vorzubeugen. Andererseits sind die uns fehlenden Kurortsanlagen wie Hallenbad, Mehrzweckhalle, Kunstseilbahn, aber auch die dringend nötigen zusätzlichen Hotelbetten wahrscheinlich nur noch innerhalb eines einzigen Projektes zu lösen, das dann gezwungenermassen den üblichen Rahmen sprengen müsste. Das eine ohne das andere zu realisieren ist infolge der hier besonders hohen Baukosten auf privater Basis kaum mehr möglich.

Die ausländischen Besitzer des Palace-Areals drängen offenbar nach wie vor auf einen raschmöglichen Verkauf. Ist der Club Méditerranée, welcher als Kaufwilliger im Gespräch war, nach wie vor interessiert, oder zeichnet sich eine schweizerische Lösung ab?

Diese Frage kann von unserer Seite im Moment nicht konkret beantwortet werden. Das Feuerchen wird von allen mögli-



chen Seiten geschürt und eine klare Linie ist nicht zu erkennen. Wir hoffen aber, dass - sollte es «lätz» gehen, das heisst eine Gruppe das Palace in die Hand bekommen, deren Ziele mit den Interessen des Ortes nicht zu vereinbaren sind - Behörden und Öffentlichkeit ebenso konsequent zur Situation stehen werden, wie sie dies bei der Auflage des nun gescheiterten Projektes getan haben.

Neben einer ungefähren Verdoppelung der Bettenzahl hätte das Ferienzentrum dem Kurort Mürren die dringend benötigten Sportanlagen und Kurortseinrichtungen beschert. Glauben Sie, das zum Beispiel Kunstseilbahn und Hallenbad auch ohne dazugehörige Grossüberbauung zu realisieren wären?

Diese Frage ist vorgängig zum Teil beantwortet worden. Einzig was das Hallenbad betrifft, so zeichnet sich eine eventuelle Möglichkeit ab, indem der Schweizerische Landesverband für Leibesübungen in Mürren ein Bad zu erstellen gedenkt, welches auch der übrigen Gästeschicht zur Verfügung gestellt werden könnte.

Wie beurteilen Sie das gegenwärtige Verhältnis zwischen Hotel- und Chaletbetten in Mürren?

Hauptträger der kurzfristlichen Initiative ist nach wie vor die Hotellerie. Sie leistet den grössten Teil an die Einnahmen des Kur- und Verkehrsvereins, welcher für

den Ausbau von Kurortseinrichtungen, Skipisten und Wanderwegen, aber auch für die Organisation von Anlässen jeglicher Art oder den Unterhalt einer leistungsfähigen Informationsstelle verantwortlich zeichnet. Es ist daher im Interesse eines Kurortes, die Hotellerie stark zu halten. Das ideale Verhältnis von Hotel zu Chaletbetten ändert sich mit der Grösse eines Ortes. Je kleiner der Ort in seiner Gesamtheit, desto grösser muss die Zahl der Hotelbetten im Verhältnis zu den Chaletbetten sein, um den Gästen trotzdem ein grossmögliches Angebot an Zusatzleistungen bieten zu können. Dieses Verhältnis ist im Falle Mürren gestört. Die 790 Hotel- und Pensionsbetten leisten pro Jahr ca. 150 000 Fr., die ca. 1000 Chaletbetten «nur» ca. 65 000 Fr. an den KVV. Es ist klar, dass Mürren eine weitere Abnahme an Hotelbetten auf die Dauer nicht verkraften könnte, ohne mit den Leistungen gegenüber dem Gast zurückzugehen.

Ebenfalls ist es ausserordentlich gefährlich, unbeschränkt weitere Chaletbauten, vor allem Zweitwohnungen, welche nicht vermietet werden, zuzulassen. Diese belasten vor allem die Gemeinde (Infrastruktur), welche wiederum den Steuerzahler zur Kasse bitten muss, der ohnehin schon genügend Schwierigkeiten hat, insbesondere die Hotellerie.

In Gestalt der Schilthornbahn verfügt Mürren über eine Attraktion von Weltformat. Könnte Mürren nicht noch in vermehrt Masse von der Anziehungskraft dieser Anlage profitieren?

Mürren profitiert in drei Punkten ganz wesentlich vom Bestehen der Schilthornbahn.

1. Nebst der Bergbahn Lauterbrunnener-Mürren die zweite zuverlässige und leistungsfähige Verbindung zum Talgrund.  
2. Die Erschliessung eines attraktiven und sehr schneesicheren Skigebietes - im Sommer Wandergebiet.  
3. Grosse Werbewirkung durch die vielen tausend Menschen, welche bei einem Ausflug auf Schilthorn Mürren als Ferienort kennen lernen.  
Verbessert werden könnte allerdings noch der Ausflugsverkehr Stechelberg-Mürren und umgekehrt, durch eine Senkung der Preise, was auch dem in Mürren weilenden Gast zugute kommen würde.

Die «Autofreiheit» Mürrens hat ihren Preis: die Baukosten betragen fast das

Doppelte jener im Talgrund. Dies erschwert einerseits die notwendige Erneuerung des Hotelangebotes, auf der anderen Seite resultiert daraus eine gewisse Baubremse. Könnte sich dies langfristig zum Vorteil des Kurortes auswirken?

Leider wirkt die Bremse am falschen Ort. Die sehr erwünschten Hotelneubauten werden verhindert und das einheimische Baugewerbe ist auf die Beschäftigung im Chaletbau angewiesen, was die Entwicklung genau in die nicht angestrebten Bahnen lenkt. Allerdings setze ich sehr auf die «Autofreiheit» Mürrens als Anziehungspunkt. Es ist darum nötig, dass die zuständigen Behörden und Institutionen sich über den Wert der «Autofreiheit» klar werden und diese mit entsprechenden Massnahmen zu erhalten suchen.

Wie weit kann das Argument «autofrei» überhaupt als Werbeargument verwendet werden? Resultiert daraus das Ansprechen einer bestimmten Gästeschicht?

Unsere ganze - bescheidene - Werbung basiert auf der «Autofreiheit» unseres Kurortes. Ich bin überzeugt, dass diese «Kurortseinrichtungen», wenn ich sie so nennen darf, sogar wichtiger ist als z. B. ein Hallenbad. Die anzusprechende Gästeschicht richtet sich eher nach dem übrigen Angebot des Kurortes. Es fällt jedoch auf, dass Gäste der oberen Schicht oft den Luxus einer Erstklassstation gegen die Autofreiheit des kleinen, nicht mit Luxusshotels und Unterhaltungsstätten dotierten Mürren tauschen.

Wie beurteilen Sie das Fremdenverkehrsbewusstsein am Ort?

Als verbesserungsfähig.

Herr Huggler, wie stellen Sie sich «Mürren 2000» vor?

Eine Frage für Uri Geller. Aber etwa so könnte ich mir's wünschen: Ein schmucker, autofreier Bergkurort, ausgestattet mit den nötigen Kurortseinrichtungen, ungefähr 3000 Betten in Hotels und Chalets (Verhältnis 2:1) von nicht mehr als 4-6 Stockwerken im Durchschnitt und möglichst in Holz und im herkömmlichen Stil gebaut. Skifahrer, die immer noch bis vor die Tür ihres Heims fahren, Kuhllocken-gebimmel auf den umliegenden Weiden und eine zufriedene, internationale Gästeschicht.

# SPEA

## 11<sup>e</sup> exposition des trésors du terroir allemand

Spécialités culinaires,  
vins, alcools. Au Pavillon  
d'honneur du Palais de  
Beaulieu.

8 mai 1974

Sous le patronage  
du Consul Général de la  
République fédérale  
d'Allemagne,  
le Dr. Axel Herbst



### Invitation

Une exposition exceptionnelle,  
qui va vous faire apprécier  
un des visages les plus attachants de  
l'Allemagne: celui de la gastro-  
nomie et des vins. En flânant d'un  
stand à l'autre, vous découvrirez  
charcuteries succulentes, conserves  
de poisson de la mer du Nord,  
fromages savoureux et variés, pâti-  
series inimitables et bien d'autres  
spécialités. Sans oublier les grands  
vins et les schnaps typiques.

Cette année, la SPEA comptera  
un nombre record de 160 exposants.  
La gamme de produits présentés  
est plus riche et plus variée que  
jamais. Ne manquez pas cette occa-  
sion de les examiner et de prendre  
des contacts directs avec les produc-  
teurs allemands et leurs re-  
présentants.



### Programme 8 mai 1974

- 11 h Ouverture de l'exposition  
au Pavillon d'honneur  
du Palais de Beaulieu.
- 19 h Apéritif au Foyer du Grand  
Restaurant, réservé aux  
visiteurs de l'exposition.  
Soirée récréative avec vaste  
buffet de spécialités, créé  
par Walter Haas, le fameux  
chef de cuisine allemand.  
Spectacle et musique par  
l'ensemble de Conny Wagner.  
Tirage de la super-tombola:  
1<sup>er</sup> prix un bar mobile  
d'appartement avec réfrigé-  
rateur incorporé, richement  
garni d'alcools et de vins  
prestigieux. Valeur plus de  
Fr. 4000.-.

Montez-y joyeusement

### Coupon:

Je voudrais bien participer à la SPEA.  
Veuillez m'envoyer une carte d'entrée  
pour une/deux personne(s).

Nom: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_  
NPA/Lieu: \_\_\_\_\_

La collaboration dans l'industrie touristique (3)

## Deux communautés pour l'hébergement collectif et le camping-caravaning

La forme de la communauté de travail, placée sous l'égide de l'Union fribourgeoise du tourisme, ayant donné entière satisfaction dans le cadre du groupement des sociétés de remontée mécanique, elle fut également retenue pour la réunion des propriétaires de locaux d'hébergement collectif. La fondation de cette dernière communauté remonte à 1971.

Il s'agit d'un nouvel exemple de collaboration verticale entre l'UFT et de nombreux propriétaires «entrepreneurs» privés, très individualistes jusqu' alors.

### Membres

Formée actuellement de 15 membres, soit du 80% des propriétaires, cette communauté représente environ 1500 lits. La qualité de membre est obtenue par tout propriétaire disposant d'un local réservé uniquement à l'hébergement collectif exploité sur le territoire fribourgeois et payant une cotisation annuelle à l'UFT de 2 francs par lit. Les membres de la communauté deviennent automatiquement membres de l'UFT avec jouissance de tous les droits attachés à cette qualité.

### Organisation de la communauté

La communauté de travail des propriétaires de locaux d'hébergement collectif bénéficie d'une organisation en tous points semblable à celle de la communauté de travail des sociétés de remontée mécanique. Ce type d'organisation s'est avéré particulièrement utile dans ce cas, étant donné que la présidence, réservée à l'UFT, a permis à celle-ci d'introduire dans l'industrie touristique une série de propriétaires, dont l'occupation antérieure était fondamentalement différente.

### Réalisations de la communauté

L'objectif essentiel de cette communauté est de mieux faire connaître une offre de qualité sur le marché. A ce jour, la communauté a :

- édité et réédité un dépliant commun, genre liste d'hôtels;
- procédé à des échanges d'informations au sujet du matériel utilisé;
- procédé à des discussions de prix;
- défendu sa position de branche vis-à-vis de l'Etat et d'autres corporations;
- instauré une centrale de réservations (concentration de l'offre, rationalisation administrative) à l'UFT;
- permis l'intégration de cette offre dans la publicité générale de l'UFT;
- bénéficié de l'organisation d'une action de relations publiques de l'UFT lors de la saison d'été 1973.

La communauté discute actuellement la mise au point d'un contrat-type et d'offres forfaitaires.

### La communauté de travail des campings-caravanings

C'est en 1972 que fut créé ce nouvel instrument sur le modèle des deux précédentes communautés. On conserva également le système de collaboration verticale entre propriétaires, gérants et UFT. 70% des campings-caravanings sont actuellement membres de cette communauté de travail. Ils sont automatiquement membres collectifs de l'UFT avec les droits attachés à cette qualité. Ils acquittent une cotisation annuelle différenciée selon le nombre de places et allant de 40 à 120 francs.

### Organisation

Préside par l'adjoint de direction de l'UFT, plus particulièrement chargé des problèmes inhérents au camping au sein de cette organisation, la communauté

connaît une organisation identique à celles des autres communautés.

### Réalisations

- La jeunesse de la communauté, d'une part, et la diversité des mentalités des propriétaires ou gérants, d'autre part, expliquent le nombre restreint de réalisations intervenues jusqu'ici;
- Il faut toutefois relever que la communauté s'est notamment occupée:
  - d'améliorer la base légale sur laquelle repose l'exploitation des campings-caravanings;
  - d'établir un règlement-type pour les campeurs;
  - d'inclure les campings-caravanings dans la publicité générale de l'UFT;
  - d'établir une série de principes techniques pour l'aménagement des camps.

### Conclusion

Il n'est pas douteux que ces exemples pratiques de collaboration verticale aient

## En 1975, la Triennale internationale de la photographie à Fribourg

Fermelement résolus à créer un nouvel élément d'animation touristique, divers responsables de l'économie, de la politique et de la culture fribourgeoises sont en train de mettre sur pied la Triennale internationale de la photographie. Il s'agit d'une vaste exposition de photos, sous forme de festival, qui se déroulera à Fribourg du 21 juin au 12 octobre 1975.

Diverses commissions sont au travail depuis plusieurs mois, sous l'expertise direction de M. Ferdinand Masset, délégué à la culture et au tourisme de la Ville de Fribourg, l'une des figures de proue dans ce canton en ce qui concerne notamment ces deux secteurs.

### Un rendez-vous des artistes et de leurs œuvres

Ainsi, un appel a été lancé dans le monde entier auprès des photographes professionnels, connus et méconnus, afin qu'ils adressent leurs œuvres aux responsables de la Triennale, à la tête desquels un jury, composé de spécialistes de plusieurs pays, a d'ores et déjà été mis en place.

Quelque 300 travaux (de 50x50 cm au minimum) seront exposés, durant la période précitée, dans les salles du Musée d'art et en divers endroits de la vieille ville. Des prix seront décernés aux meilleurs photographes; à cette occasion, on procédera à la remise de la suprême récompense, le «Diaphragme d'or», accompagné d'un premier prix de 20 000 francs. Au total, plus de 50 000 francs récompenseront les meilleurs travaux.

Durant toute la durée de la Triennale, qui devrait attirer dans la cité des Zaehringens, plus de 40 000 visiteurs, diverses manifestations artistiques et culturelles auront lieu, tant à Fribourg que dans le reste du canton. On profitera non seulement de faire connaître au grand public les richesses du patrimoine fribourgeois, mais également son développement industriel; signalons d'ailleurs que l'art de la photographie est directement tributaire des techniques et des progrès de la chimie, ce qui explique le rôle essentiel que jouera, dans le cadre de la Triennale 75, la Mai-

pas encore produit tous leurs effets positifs. La relative jeunesse de l'expérience en constitue la raison essentielle. Ils ont, par contre, déjà montré que les espoirs placés en eux n'étaient pas vains. Il est en effet possible de dire que ce type de collaboration a permis à l'organisation touristique cantonale de traiter un grand nombre de questions plus avec des partenaires qu'avec des prestataires. Il est également évident que le regroupement des offres a déclenché un impact plus marquant sur le marché que la somme des impacts individuels. Or, ceci paraît fondamentalement dans un secteur économique où le stockage est absolument impossible. L'amélioration de la qualité de l'offre peut aussi constituer un objectif pour ces diverses communautés et des progrès sont déjà enregistrés dans cette direction. Enfin, l'abaissement ou plutôt la surveillance des coûts de production des prestations peut être envisagé comme point de mire de ces collaborations.

Ce sont bien là des éléments importants pour l'avenir du tourisme, spécialement dans les régions où cette activité reste momentanément une composante infantile de l'économie globale. Ces tentatives de collaboration verticale semblent pouvoir les maîtriser et elles méritent à ce titre d'être, sinon largement adoptées, du moins essayées. La collaboration est moins affaire de palabres que d'engagements.

B. Morand

son Ciba-Photochimie SA, dont le siège se trouve précisément à Fribourg.

### La portée touristique de cette rencontre

La Triennale de la photographie 1975 revêtira - puisqu'il s'agit de son objectif initial - un aspect touristique non négligeable. On compte recevoir au Pays de Fribourg des artistes, des visiteurs, des accompagnants et de nombreux curieux. En effet, la visite de différentes expositions ira de pair avec la découverte de la vieille ville de Fribourg. L'un des fleurons de l'architecture et de la sculpture anciennes, quelques autres périples de tourisme culturel pour admirer les principaux joyaux de l'art médiéval en terre fribourgeoise, et des excursions où les séjours dans les stations d'été du lac et des Préalpes.

Dans le but de favoriser ces vacances de culture et de détente, l'Union fribourgeoise du tourisme a prévu la mise à disposition de 3 à 5 heures de jantes forfaitaires de 3, 5 et 7 jours, qui offriront les prestations suivantes: séjour à l'hôtel en demi-pension, entrées aux expositions, soirée folklorique typique, tour et visite de la ville de Fribourg, excursions. Les visiteurs auront la possibilité de loger dans tout le canton, la capitale ne disposant pas d'une capacité d'hébergement suffisante (on sait que l'Eurotel, qui aurait dû être construit pour l'été 1975, est actuellement victime des arrêtés fédéraux sur la construction; sa mise en chantier ne pourra pas intervenir avant le 31 décembre 1974).

Souhaitons à ce festival, qui constituera l'un des manifestations suisses les plus en vue de la saison 1975, d'atteindre son objectif et à ses visiteurs de suivre longuement le petit oiseau qui l'Union fribourgeoise du tourisme laisse vivre, au gré de l'appareil de photo, par monts et par vaux.

J. S.

sont devenues pour certains une sorte de décharge à ordures; l'extraction du gravier s'y fait malgré la défense, les bateaux à moteur y circulent, la nature est à l'abandon...

C'est pour sauver ces «Bolle» que les sociétés ornithologiques et de protection de la nature, ainsi que le «World Wildlife Funds» entreprendront jusqu'au 31 mai une action à laquelle participent les commerces, les écoles, les automobilistes. Il s'agit de montrer des affiches, des dessins et des autocollants dont le montant alimentera le fond et permettra l'achat de ces terres. Ce qui les sauvera!

### Dans l'hôtellerie luganaise

Du 1er mai au 30 juin, l'Albergo Belmonte, récemment rénové et situé comme on le sait sur les splendides versants de Castagnola-Monte-Brè, offrira un forfait de 3 jours, comprenant la demi-pension, un cocktail-party, un dîner gastronomique aux chandelles et en musique, ainsi qu'une excursion sur le Monte-Brè. Des journées captivantes à un prix intéressant!

### Le Collège gastronomique tessinois

Il est heureux de constater que les «fines bouches» ne limitent pas leurs rendez-vous gastronomiques dans les hauts lieux citadins, mais s'en vont parfois se mettre au vert! C'est ce qu'a fait le Collège gastronomique tessinois pour sa première sortie de 1974, en allant à Grosio, au-dessus de Bellinzona, plus précisément à la Locanda «Da Lessy». Cet établissement typique a reçu, à cette occasion, le diplôme décerné par le «Collegio gastronomico» pour la présentation d'un menu traditionnel de la vallée et pour sa bonne tenue. Cette présentation d'une cuisine régionale et d'un menu du terroir a été faite en présence d'un maître de la gastronomie française, M. Pierre Androuet, de passage au Tessin.

Y. Go.

## Nouvelles vaudoises

### Bientôt mille lits à Leysin

Après une période de stagnation, voire même de repli, Leysin, la principale station des Alpes vaudoises par le nombre de ses nuitées, va reprendre sa marche en avant. Au cours de ces deux dernières années le nombre des lits d'hôtels s'est fortement accru; il était de 650 en 1971; il atteindra le millier d'ici quelque mois.

D'intéressantes explications sur ce renouveau ont été récemment données à notre confrère «24 Heures» par M. Herren, directeur des exploitations hôtelières de Leysinours S.A.

Ce sont évidemment les travaux entrepris au Grand Hôtel qui ont joué dans ce domaine un rôle important. Cet établissement abrite 250 lits. Son équipement datait de plusieurs années et était amorti financièrement. Il était donc possible de proposer aux touristes des chambres à un prix relativement bas, ce qui était loin de donner satisfaction à tout le monde. Les autres hôteliers ne pouvaient en effet pas entreprendre la modernisation de leur bâtiment; ces modifications auraient entraîné inévitablement une hausse des tarifs.

Mais lorsqu'au Grand Hôtel on a décidé de se tourner vers la modernisation, on a rompu par la même occasion la situation qui ralentissait le développement de Leysin. Ces transformations n'ont évidemment pas pour but l'augmentation pure et simple du prix des chambres. Les façades du bâtiment ont été restaurées tandis que le confort de l'hôtel était mettement amélioré. Avec la construction ingénieuse d'un piscine couverte on a passé dans une autre catégorie.

Dès lors l'élan était donné. D'autres hôtels ont ainsi pu entreprendre des travaux. Un particulier, M. Grütter, ouvrira cet hiver l'«Eden». A cette même époque, le «Central-Residence» pourra offrir 200 lits. Quant au «Relais», il devrait même pouvoir être inauguré le 1er juin; sa capacité atteindra une centaine de lits. A noter que dès l'achèvement de cette importante étape, les deux-tiers de l'équipement hôtelier de Leysin seront dotés d'installations sanitaires modernes. C'est dire qu'il est temps maintenant de porter l'accent sur la création d'installations sportives et touristiques; un bel effort reste encore à accomplir dans ce domaine comme dans celui de la promotion et de l'animation.

Ce sera l'affaire de l'Office du tourisme, de la Municipalité et de Leysinours qui entament maintenant une nouvelle ère de collaboration. C'est à ce prix que tous les intérêts touristiques et hôteliers de la grande station des Alpes vaudoises pourront être le mieux défendus.

### Le temps des assemblées générales

Avec la fin de la saison d'hiver, voici l'époque des assemblées générales pour les sociétés d'hôteliers et les offices de tourisme des stations des Alpes vaudoises. C'est ainsi qu'à Villars, la Société des hôteliers de Villars-Chesières et Arveyes s'est donné un nouveau comité composé

de MM. Barillon, président, Corboz, vice-président, Seeholzer, trésorier, et de Mme Olli, secrétaire. C'est une complète relève après de longues années de présidence de M. Chevrier, assisté jusqu'ici de MM. Corthesy, Herberger et Bernasconi, personnellement dont le dévouement a été grand pour la station. Nous aurons l'occasion de revenir sur les projets et initiatives de la nouvelle équipe dirigeante.

Aux Diablerets, c'est l'Office du tourisme, présidé par M. Jean-Jacques Ott et dont le directeur est M. Pierre Schwitzgubel, qui a tenu son assemblée générale au terme d'une excellente année touristique au cours de laquelle les Diablerets ont récolté le fruit de leurs efforts d'équipement et de promotion. Nous aurons plaisir également d'en donner un plus large aperçu à nos lecteurs dans une prochaine chronique cantonale.

## Echos du Valais

### L'hôtellerie en exergue

Le mensuel «Treize Etoiles», bien connu dans les milieux touristiques, consacre une grande partie de son numéro de mars - qui vient de sortir de presse - à l'hôtellerie. Il s'agit d'une image assez fidèle de ce qu'est vraiment cette branche du tourisme et le chroniqueur dévoile ce qu'il a découvert en deux jours de vie dans un hôtel. Il passe dans tous les secteurs, relevant ce qu'il a observé. Le reportage se complète par des tables explicatives sur l'apprentissage et la formation des diverses professions de l'hôtellerie en cuisine, service et économie ménagère, ainsi que par quelques renseignements sur l'école hôtelière.

Un document qui fera certainement beaucoup pour la profession!

### Problèmes de circulation

Le Gouvernement valaisan a décidé de réintroduire - ceci avec l'assentiment des autorités fédérales compétentes - des tronçons de route avec une vitesse maximale autorisée à 120 km à l'heure. Les usagers apprécieront très certainement cette décision qui est déjà appliquée. L'on a attendu que les routes soient balisées pour remplacer les signaux. Ainsi, si le Valais ne compte pas encore d'autoroute, il ne reste pas en arrière dans le domaine des limitations de vitesse...

### Toujours les taxes de séjour

Récemment, M. Guy Genoud a précisé que les autorités n'avaient pas voulu présenter la nouvelle loi sur l'Union valaisanne du tourisme et les sociétés de développement à la session de mars en raison des considérants du Tribunal fédéral. En effet, les sociétés de développement étant des organismes de droit privé, il faut d'abord régler leur statut avant de les autoriser à percevoir des taxes. Entre-temps, le Tribunal fédéral, saisi d'un recours formulé par des hôteliers de Crans, contre le décret d'urgence en la matière, a refusé l'effet suspensif. Le décret est donc valable.

### Les combats de reines

Les organisateurs de combats de reines n'ont aucun souci à se faire: ils attirent toujours la grande foule. Ces épreuves débuteront le 21 avril et se termineront le 23 mai, avec escalade tous les dimanches dans une localité ou une région différente. D'autre part, le Comptoir de Martigny annonce son traditionnel combat de reines pour le 6 octobre. Il y aura encore de la joie et des émotions pour les amateurs de telles manifestations!

Clv

## Confrérie de l'Ordre des Taste Whisky Ecossais



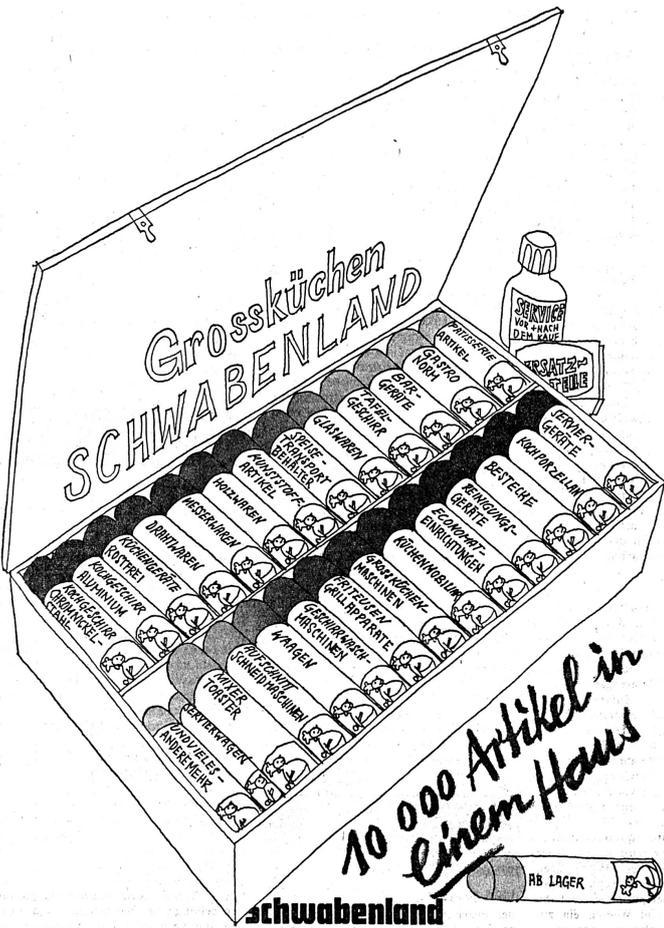
On connaît l'activité sympathique de la Branche suisse, fondée en 1970, de l'Ordre des Taste Whisky Ecossais. Le 10e chapitre vient de se réunir au Beau-Rivage Palace, à Lausanne, dont le directeur général, M. Walter Schwyder, est également Chevalier de la confrérie. Notre photo montre, de g. à dr. MM. E.-L. Niederhauser, directeur général du Lausanne-Palace, Grand Chambellan de la confrérie, Ackory, le Cornemuseur, et Emile Soutter, directeur de l'Hôtel des Bergues, à Genève, Président Grand Commandeur de la Branche suisse.

## En direct du Tessin

### Le WWF s'intéresse aux «Bolle»

Le Tessin n'est pas riche en plaines... C'est pourquoi celle de Magadino, qui, au sud de Bellinzona, étire ses terres sur 14 km jusqu'aux rives du Verbano, fait figure de terre privilégiée. Sans méchanceté, disons pourtant que la plaine de Magadino est un peu la «bonne à tout faire» pour tous ceux qui y installent, soit une industrie, soit une usine d'incinération, soit l'aéroport cantonal, soit l'hypothétique port de Locarno-Venise. On parle aussi d'y aménager un centre de vacances; les grands campings s'y sont d'ailleurs déjà implantés.

Mais, pour l'heure, ce qui préoccupe les Tessinois et tous les amis de la nature, c'est la dégradation de l'une des plus belles réserves ornithologiques de Suisse, qui se trouve à l'extrémité sud de cette plaine, plus précisément sur les deltas de la Verzasca et du Ticino, jusqu'aux rives de Magadino. Cette réserve naturelle, faite de prairies, de marais, d'étangs, de roseaux, de bosquets est un vrai paradis des oiseaux; on y compte quelque 200 espèces, ainsi qu'une intéressante flore. Hélas, depuis quelques lustres, les «Bolle»



10 000 Artikel in einem Haus

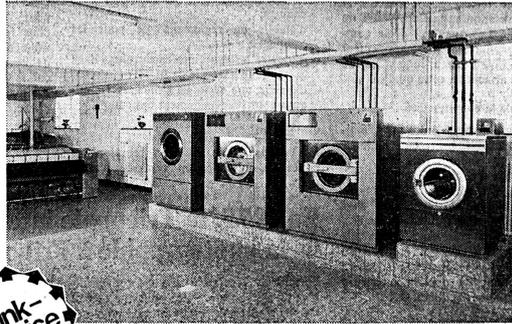
Spezialhaus für komplette Grossküchen-Einrichtungen.  
8021 Zürich: Nüschelestr. 44, Tel. 01 25 37 40 / 1000 Lausanne: 15, av. Denantou, Tél. 021 26 20 07.

# Speziell für die Gastronomie: Miele Waschanlagen

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

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

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



# Miele

Postfach 228, Limmatstr. 4, 8958 Spreitenbach 2, Tel. 056/70 11 30  
34, Chemin de Mornex, 1000 Lausanne, Tél. 021/23 70 44

## Chef wird wer mehr weiss

Ihre berufliche Weiterbildung ist nicht weiter weg als der nächste Briefkasten.

Bitte den ausgefüllten Bestellschein dort einwerfen.

**Das Lehrbuch der Küche**  
Eugen Pauli  
Lehrmittel und Nachschlagewerk für alle im Gastgewerbe, sowie für Pâtisseries und Konditoren / Das Rüstzeug für jeden Lehrling / Vom BIGA empfohlen.

**Lexikon der Küche**  
Richard Hering  
16 000 Kochanweisungen, 3800 Angaben, Ratschläge usw. über Service, Weine und Getränke, Fachwörterverzeichnisse in 5 Sprachen.

Fachbücher aus dem uh-Verlag haben viele gute Seiten



**Der grosse Pellaprat**  
H. P. Pellaprat  
Die moderne französische Kochkunst, eine «Bibel der Küche». Über 3500 Rezepte. In Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch.

**Entremets für Hotels und Restaurationsbetriebe**  
F. Gatti  
Zuckerverarbeitung, Teige, diverse Cremes, kalte und warme Früchte-Entremets, Punsch, Puddings, fettgebundene Entremets, Ericsches, Glacérezepte, Torten, Salz- und Käse-pâtisserie.

### BESTELLSCHEIN

Senden Sie mir bitte in den nächsten Tagen:  
 den reichhaltigen Buchprospekt der UNION HELVETIA, kostenlos  
Gleichzeitig erwarte ich folgende Fachbücher per Nachnahme:

Titel	Autor	Preis
<input type="checkbox"/> Das Lehrbuch der Küche*	Eugen Pauli	Fr. 49,—
<input type="checkbox"/> Lexikon der Küche	Richard Hering	Fr. 63,80
<input type="checkbox"/> Der grosse Pellaprat	H. P. Pellaprat	Fr. 108,—
<input type="checkbox"/> Entremets für Hotels und Restaurationsbetriebe*	François Gatti	Fr. 23,50
<input type="checkbox"/> Haarwildarten	Giuseppe Togni	Fr. 36,—
<input type="checkbox"/> Die Restaurationsküche	Banzer/Friebe	Fr. 118,80
<input type="checkbox"/> Kochbuch Füllscher	E. Füllscher	Fr. 48,—
<input type="checkbox"/> Répertoire de la cuisine	Gringoire/Saulnier	Fr. 24,50
<input type="checkbox"/> Handlexikon der Küche	Karl Duch	Fr. 53,—
<input type="checkbox"/> Heringe Dictionary	Richard Hering	Fr. 63,80
<input type="checkbox"/> Unterrichts- und Prüfungsfragen zum Lehrbuch der Küche*	Eugen Pauli	Fr. 5,—
<input type="checkbox"/> Le guide culinaire	A. Escoffier	Fr. 59,—
<input type="checkbox"/> Der Kochkunstführer	A. Escoffier	Fr. 107,50
<input type="checkbox"/> L'art culinaire français	Escoffier/Alti-Bab	Fr. 68,—
<input type="checkbox"/> Spezialitäten aus aller Welt	Arne Krüger	Fr. 69,10
<input type="checkbox"/> Vorgerichte und Savouries / Hors-d'oeuvres und Käse-speisen	R. Boelke/W. Bickel	Fr. 19,50
<input type="checkbox"/> Praktische Diät	Sr. Johanna Simmen	Fr. 16,—
<input type="checkbox"/> Die Benennung der Fleischstücke und ihre Verwendung		Fr. 3,—
<input type="checkbox"/> Nationalgerichte aus aller Welt	Walter Bickel	Fr. 17,—
<input type="checkbox"/> Unsere Küchen- und Gewürzkräuter	Georges Boros	Fr. 16,90
<input type="checkbox"/> Saucen, Fonds und Buttermischungen	Saher/Bickel	Fr. 19,50
<input type="checkbox"/> Der Schweizer Käse im Gastgewerbe	Käseunion AG, Bern	Fr. 15,—
<input type="checkbox"/> Die kalte Küche	C. Friebe	Fr. 115,—
<input type="checkbox"/> Pikante kalte Küche	Karl Duch	Fr. 10,25
<input type="checkbox"/> Bunte Sandwiches	Erna Horn	Fr. 19,50
<input type="checkbox"/> Menü-Lexikon	Karl Duch	Fr. 53,—
<input type="checkbox"/> Die Wiener Mehlspeisen	Duch/Witzelsberger	Fr. 13,20
<input type="checkbox"/> Das Praliné-Buch	L. M. Raith	Fr. 20,—
<input type="checkbox"/> Menus — traduits pour vous	Pauli/Duchamp/A. Jenning	Fr. 11,50

Neuerscheinung:  
 Mit dem Kochbüffel geschrieben\*  
W. Brenneisen/  
F. H. Ruchli Fr. 9,50

Bitte gewünschte Bücher ankreuzen.

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Betrieb: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_ hr

Mitglied uh: JA / NEIN  
uh-Mitglieder erhalten auf Eigenverlagswerke\* 10 % Rabatt.

Einsenden an:  
UNION HELVETIA, Fachbuchverlag, Postfach, 6002 Luzern  
Telefonische Bestellungen: 041-23 54 54

**union helvetia**  
Fachbücher KÜCHE

**NEUERSCHEINUNG**  
Mit dem Kochbüffel geschrieben  
W. Brenneisen  
F. H. Ruchli  
Information und Unterhaltung für alle Freunde des Gastgewerbes und der Küche. Ideal für die Nachwuchswerbung.

# Pistenskilauf in der Krise?

Das Pistenskilfahren hat dem Fremdenverkehr im ganzen Alpenraum einen ungeahnten Aufschwung vermittelt. Die Wintersportorte haben ihre Chance wahrgenommen; im Vertrauen auf ein ungebrochenes, rasches Wachstum des Wintersportortes wurden allein im Kanton Graubünden in den letzten Jahrzehnten Millionen und Millionen investiert. Sind aber die Hoffnungen auf eine weitere Ausdehnung des Pistenskilfahrens im Schrittmass der letzten zwei Jahrzehnte berechtigt? Dr. F. H. Schwarzenbach (Chur) ist dieser Frage im Rahmen einer Untersuchung nachgegangen, die wir - leicht gekürzt - veröffentlichen.

## Massenbewegung

Seit einigen Jahren befasst sich die Wissenschaft eingehend mit der Erforschung von Wachstumsvorgängen in der Natur und in der Wirtschaft; neuerdings werden auch Untersuchungen über die Ausbreitung von Massenbewegungen und Modeströmungen im gesellschaftlichen Bereich durchgeführt. Ein Modellfall für das Studium dieser Fragen bildet der Pistenskillauf, der in Form einer Massenbewegung die Freizeitgesellschaft der westlichen Industrieländer erfasst hat und in einem Vierteljahrhundert zu einem volkswirtschaftlichen Faktor erster Ordnung für alle Alpenländer herangewachsen ist.

Die Bahn- und Skiliftfrequenzen, die Ankunfts- und Ueberrnachtungszahlen aus dem Kanton Graubünden bildeten den Ausgangspunkt für eine als Vorstudie gedachte Problemanalyse über die Entwicklung des Pistenskillaufes im Alpengebiet unter geographischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten.

Die Ergebnisse dieser vorbereitenden Untersuchung sind alarmierend; sie deuten auf eine derart ernsthafte Wachstumskrise im Pistenskillauf hin, dass sich, entgegen wissenschaftlicher Gepflogenheit, eine Veröffentlichung aufdrängt, bevor die ursprünglich geplante, umfassendere Arbeit überhaupt in Angriff genommen werden ist. Wichtiger als die Präsentation einer wissenschaftlich abgerundeten Untersuchung ist angesichts der volkswirtschaftlichen Konsequenzen die Auslösung einer

allgemeinen Diskussion in der Öffentlichkeit.

## Gestörtes Marktgleichgewicht

Manche Anzeichen deuten darauf hin, dass auf dem Markt des Pistenskillaufes die Rechnung weder für den Käufer noch für den Verkäufer mehr aufgehen will. Dem Skifahrer eilen die Preise für die Ausrüstung, die Kosten für die Anfahrt und die Rückreise, für Seilbahnen und Skilifte und für den Aufenthalt am Wintersportort davon. Die Hersteller der Ausrüstung klagen über den harten Konkurrenzkampf, die Sporthändler ärgern sich über die mangelnde Transparenz des Angebotes und die ausgefallenen Wünsche der Kunden. Die Bahnen werden laufend um die Gewährung von Sondertarifen und Spezialbilletten angegangen und brauchen immer grössere Summen für Rettungsdienste, Pistenverbesserungen, Pistenpflege und Parkplätze. Den verantwortlichen Behörden in den Wintersportorten bereiten die rasch ansteigenden Kosten für infrastrukturelle Aufgaben grosse Sorgen.

### Ein Monatslohn pro Winter?

Der Skifahrer setzt die Kosten für die Ausrüstung und für die Ausübung des Pistenskillaufes in Beziehung zur Zahl der Tage, an denen er im Winter auf den Brettern steht. Sehen wir zu, wie sich diese Kostenrechnung heute etwa präsentiert. Ein Skifahrer mit Wohnsitz im schweizerischen Mittelland pflegt etwa 20 Tage pro Winter für sein Freizeitvergnügen einzusetzen. Mit zwei Wochen Skifahren, einem verlängerten Wochenende an Weihnachten oder Ostern und mit einigen Tagesausflügen ist die Saison schon gut ausgenutzt. Verzichtet der Skifahrer auf Winterferien, so werden 20 Tage pro Saison nur dann erreicht, wenn der Wintersportler an allen Wochenenden in ein Skigebiet mit günstigen Schnee- und Wetterverhältnissen fährt.

Stellen wir die ketzerische Frage, ob unter den heutigen Bedingungen ein Monatslohn noch ausreicht, um die Kosten für 20 Tage Skifahren unter den geschilderten Voraussetzungen zu decken.

## Pistenskillauf und Verkehr

Der Pistenskillauf ist geographisch an Wintersportgebiete in Bergregionen gebunden; die meisten Pistenskilfahrer wohnen aber in den in- und ausländischen Ballungszentren. Ausserdem dauert die Saison für das Pistenskilfahren nur rund 120 Tage. Die örtliche Bindung und die jahreszeitliche Konzentration des Pistenskillaufes werfen für den privaten und öffentlichen Zubringerdienst in die Wintersportzentren Verkehrsprobleme in regionalen, nationalen und internationalen Rahmen auf, die in ihrer Tragweite von weiten Kreisen noch nicht erkannt werden.

Zum Pistenskilfahren gehört heute die Benützung des eigenen Wagens. Der Transport von Ski und Gepäck in öffentlichen Verkehrsmitteln ist umständlich und mühsam; der Marsch zum Bahnhof in modernen Skischuhen wird zur Tortur. Wer als Angehöriger der jungen Generation mit der Motorisierung aufgewachsen ist, verzichtet auch bei Ausübung des Wintersporters nur höchst ungern auf die Verwendung des eigenen Fahrzeuges.

Das bündnerische, schweizerische und europäische Strassenverkehrsnetz schluckte den motorisierten Wintersportverkehr kaum mehr. Die Zusammenbrüche des Autoverkehrs häufen sich und vergrössern den Autofahrer immer nachhaltiger.

### Zusammenbrüche

Die Bündner Wintersportzentren liegen verkehrsmässig ungünstig, da die Zufahrten von Süden wie von Norden sehr stark kanalisiert sind. Das Engadin ist praktisch aus dem Zubringerdienst über die Maloja, den Julier und die Unterengadiner Talstrasse angegangen. Die Zufahrt zu den Wintersportorten in Mittelbünden und im Bündner Oberland führt über die Strecke Sargans-Landquart; dem kürzlich eröffneten vierspurigen Autobahnstück ist aber für den Verkehr aus der Gegend von Zürich die Walensestrasse vorgelagert. Dieser Engpass hat mit dem zusätzlichen Wintersportverkehr an den Wochenenden der Saison seine Sättigungsgrenze bereits erreicht. Der Verkehr wird während der Tagesspitzen auch an den Wochentagen immer häufiger zusammenbrechen, da mit der Freigabe der vierspurigen Autobahn zwischen Pfäffikon und Weesen ein zusätzliches Verkehrsvolumen angezogen wird.

Seit der Eröffnung der Verbindung der internationalen Nord-Süd-Verbahn über den San Bernardino ist sprunghaft ansteigende Verkehrszunahme und nähert sich in der somerlichen Reisezeit bereits seiner Leistungsgrenze. Im Winter behindern sich Transit- und Sportverkehr gegenseitig.

Der Pistenskilfahrer aus dem Raum Zürich fröhlicht die Verkehrsschwierigkeiten auf der Walensestrasse und besorgt bei günstigen Schneeverhältnissen Ausflugsgebiete in den Vorlanden. Der Zustrom von Wochenendskilfahrern in die Bündner Sportorte hat offenbar abgenommen, wurde doch in den Kommentaren zum ersten autofreien Sonntag von Bündner Fremdenverkehrskreisen betont, dass die Bündner Sportbahnen nur in beschränkter Masse auf den Wochenendtourismus angewiesen seien.

Wenn einmal die Sättigungsgrenze des Strassennetzes erreicht ist, wird die Zahl der Pistenskilfahrer in die Bündner Sportorte kaum mehr zunehmen. Häufen sich die Verkehrszusammenbrüche auch an den Werktagen, so verliert mancher Pistenskilfahrer, der an den eigenen Wagen gewöhnt ist, die Freude an der Pflege seines winterlichen Freizeitvergnügens.

## Eigenwirtschaftlichkeit noch gesichert?

Die Transportkapazität von Bergbahnen und Skiliften wurde während der letzten fünf Jahre im Kanton Graubünden weit über die Zunahme der Skifahrerzahlen hinaus gesteigert. Viele Anlagen mit hohen Förderleistungen wurden neu in Betrieb gesetzt; daneben haben bestehende Unternehmungen die Förderkapazität durch technische Verbesserungen erheblich ausgeweitet.

Der Skifahrer hat die Verbesserungen begründet, bedeutet für ihn doch eine Steigerung der Förderleistung eine entsprechende Verkürzung der Wartezeiten bei den Talstationen von Bahnen und Liften. Er ist in der Lage, seine Tageskarte oder sein Dauerabonnement besser auszunützen, was für die Transportunternehmungen zwar die Frequenz, nicht aber die Einnahmen erhöht.

Mit zunehmender maximaler Förderleistung sinkt für Bahnen und Lifte der Auslastungsgrad ab; steht jedoch die effektiv erbrachte Förderleistung in einem starken Missverhältnis zur technisch möglichen Transportkapazität, so ist die Eigenwirtschaftlichkeit der Bahn oder des Skiliftes in Frage gestellt. Gefährdet ist vor allem die Rentabilität von grosszügig dimensionierten Luftseilbahnen, die im Zubringerdienst den Gast aus dem Tal in das von Liften erschlossene Skigebiet tragen. Manche neu erstellte Luftseilbahn hat Förderkapazitäten von 600 und mehr Skifahrern pro Stunde, ist aber nur während

einer kurzen Zeit am Vormittag oder allenfalls am Abend voll ausgelastet. Die Ausrichtung der Förderleistung auf die Bewältigung des Spitzenbetriebes verteuert die Anlage- und Betriebskosten erheblich; die ungenügende durchschnittliche Auslastung der Anlage verlängert die Zeitspanne, bis die Bahn einen Gewinn abwirft. Es sollte zu denken geben, dass eine der bespitzten Unternehmungen erst im zweiten Jahrzehnt ihres Bestehens eine Dividende auszahlt hat. Für Luftseilbahnen, die erst vor kurzem erstellt wurden und auf hohe Förderleistungen ausgerichtet sind, wird die Anlaufzeit wohl noch länger als zehn Jahre dauern. Die Bündner Seilbahnen kennen das Problem aus eigener Erfahrung. Mit dem Übergang zur Verbundwirtschaft von Luftseilbahn, Skiliften und Restaurationsbetrieben wird versucht, für die Gesamtunternehmung eine Rendite zu erzielen.

### Wege zur Sicherung der Eigenwirtschaftlichkeit

Jedes Geschäft ist zur Erhaltung der Eigenwirtschaftlichkeit auf ein bestimmtes Minimum an Einnahmen angewiesen. Die Einkünfte einer Bahn oder eines Skiliftes (ohne Nebenbetriebe) lassen sich als Produkt aus der Transportfrequenz und den durchschnittlichen Einnahmen pro Fahrt berechnen.

Der Erhöhung der Einnahmen pro Fahrt steht die gegenwärtige Konkurrenzsituation zwischen den Sportorten entgegen. Die Transportunternehmungen versuchen daher mit allen Mitteln, die Benützerfrequenzen zu steigern. Tarifzugeständnisse zur Gewinnung neuer Kunden erhöhen vorübergehend die Frequenzen, senken aber die Durchschnittseinnahmen pro Fahrt. Sie zahlen sich höchstens indirekt als Teil der gesamten Werbung aus. Die Werbung für ein einzelnes Transportunternehmen über Massenmedien ist kostspielig; zudem ist der angesprochene Kunde gegen die Prospekt- und Inseratenflut schon stark abgestumpft. Neue Bahnen und Skilifte rennen gegen den Konservatismus vieler Skifahrer an, die sich einem bestimmten Skigebiet verschrieben haben und aus Gewohnheit immer an den gleichen Ort zurückkehren.

Echte Dienstleistungen der Bahnen und Lifte wie Rettungsdienste, Verbesserung der Pistenanlagen, Pistenpflege, Parkplätze und Kindergärten werden vom Bahnkunden zwar durchaus geschätzt; sie sind aber bereits derart selbstverständlich geworden, dass sie für den Pistenskilfahrer ganz einfach voraussetzt.

Erfahrungsgemäss hängt die Eigenwirtschaftlichkeit von Bergbahnen und Skiliften in hohem Masse von einer gleichmässigen guteren Auslastung während der ganzen Wintersaison ab. Die treuesten Kunden sind die Eigentümer und die regelmässigen Mieter von Ferienwohnungen im Wintersportort.

Aus diesem Grunde sind in den letzten Jahren verschiedene Bahnunternehmungen in grossem Massstab in den Grundstückhandel und in den Baumarkt eingestiegen. Durch Verkauf von günstig erworbenen Bauland zu hohen Preisen konnte ein Teil der Erstellungskosten von Bahnen und Liften gedeckt werden. Die Kehrsseite der Medaille ist die Anheizung der Spekulation auf den drei Ebenen der Boden-, Baugewinn und Mietzinspekulation, die erfahrungsgemäss die ortsansässige Bevölkerung am meisten trifft.

Grosse Ueberbauungen verlangen von den Gemeinwesen die Erstellung der Anlagen für die Versorgung und die Entsorgung der neuen Quartiere. Diese infrastrukturellen Aufgaben können kaum aufgeschoben werden; der Bau der notwendigen Anlagen muss daher in der Regel mit Fremdkapital vorfinanziert und über Steuerkredite abbezahlt werden. Dabei richten sich nach den geltenden Fiskalgesetzen die Wohnungseigentümer mit auswärtigem Steuerdomizil unverhältnismässig niedrige Steuern, so dass die ortsansässige Bevölkerung die Hauptlast des Ausbaues und des Betriebes zu tragen hat. Mit dem Einzug des Fremdenverkehrs steigen auch die Kosten für die Lebenshaltung und die Mieten für Dauerwohnungen rasch an. Zu diesen wirtschaftlichen Nachteilen treten soziale Spannungen, die sich aus der erzwungenen, raschen Umstellung des bisherigen Lebensstils ergeben.

### Diversifikation des Angebotes

Zur Steigerung der Gästezahlen versuchen Bahnunternehmungen und Sportorte das touristische Angebot zu verbreitern und Möglichkeiten zur Ausübung anderer Sportarten zu schaffen. Skibobfahren hat bereits eine gewisse Popularität erlangt, weil die Technik schneller erlernt werden kann als die Beherrschung des Pistenskillaufes. Die Erfahrung lehrt aber, dass sich Skibobfahrer und Skifahrer auf der Piste gegenseitig in die Quere kommen, so dass fortschrittliche Sportzentren bereits Pistentrennungen vorgenommen haben. Damit wächst aber der Aufwand für den Pistendienst an. Der Sommerskillauf ist aus geographischen und klimatischen Gründen - nicht nur im Kanton Graubünden - auf einige wenige, besonders geeignete Gebiete beschränkt. Der Sommerskiport kann daher

nur von wenigen Unternehmungen zur Beliebung der Sommersaison ausgenützt werden.

Die Öffnung von Pisten für Motorschlitten steht noch immer zur Diskussion. Bei einer Verschärfung der Konkurrenzsituation im Wintersport dürften zweifellos neue Vorstösse zur Zulassung von Motorschlitten in Sportorten unternommen werden.

Gras-Skifahren wird bereits an verschiedenen Orten als Sommersport gepflegt, ist aber als Sportart keineswegs an hochgelegene Fremdenverkehrsstrassen gebunden. Skidrachen und Skigleiter sind einwilligen noch eine besondere Attraktion. Es ist aber wohl nur eine Frage der Zeit, bis örtliche Einrichtungen für dieses neue Freizeitvergnügen geschaffen werden. Im Eislaufen macht sich die Konkurrenz der Kunstseilbahnen im Unterland bemerkbar.

Der Skilanglauf hat sich neben dem Abfahrtskillauf fest eingebürgert; doch sind die Langläufer nicht mehr auf die Transportmöglichkeiten durch Luftseilbahnen und Skilifte angewiesen.

Ganz allgemein ist zu sagen, dass jede Diversifikation im Wintersport für Bahnen und Gemeinden neue Kosten verursacht. Schon die Anlage von Langlaufloipen verlangt einen hohen personellen und materiellen Aufwand, wenn die Spur nach Neuschneeöffnen neu angelegt werden muss. Aus diesen Gründen will jede Ausweitung des touristischen Angebotes in einem Wintersportort reichlich überlegt sein.

### Der Preis für Dienstleistungen

Die Kosten für die als selbstverständlich erwarteten Dienstleistungen der Bahnen und Skilifte sind in den letzten Jahren unverhältnismässig stark angestiegen und bedrohen bereits die wirtschaftlichen Existenzgrundlagen kleiner und mittlerer Unternehmungen.

Motorisierte Gäste verlangen einen Parkplatz in unmittelbarer Nähe der Talstationen, um bei den modernen, unbequemeren Skischuhen den Amarschweg zur Kasse möglichst kurz zu halten. Nach Beobachtungen an Talstationen mit Grossparkplätzen werden auf 1000 Skifahrer 300 bis 400 Privatwagen abgestellt.

Für die Anlage der Parkplätze werden ebene Flächen oder planierte Hangterrassen benötigt; bei den heutigen Bodenpreisen sind die Investitionskosten für den benötigten Parkraum ungewöhnlich hoch. Im weiteren sind die Parkplätze nach Schneefällen rasch freizulegen.

Parkhäuser sind für Ersteller und Benützer teuer, da die Parkflächen nur in der Hauptsaison und in den Spitzenzeiten voll ausgenützt sind.

Die Kosten für einen leistungsfähigen Rettungsdienst sind hoch; vom Personal wird eine gute Ausbildung im Rettungsdienst und ein beachtliches skifahrerisches Können verlangt. Der Bereitschaftsdienst ist aufwendig, da Rettungsleute nur in beschränktem Ausmass zu anderen Arbeiten herangezogen werden können.

Die mechanische Pistenbearbeitung erfordert einen sehr hohen personellen und maschinellen Aufwand. Die ausgeprägten Arbeitsspitzen nach Schneefällen verlangen einen grossen Maschinenpark und eine genügende Dotation der Pistendienste mit Fahrern und Hilfskräften. Die Pistenpflege kann auch bei geringen Frequenzen der Bahnen und Liften nicht wesentlich reduziert werden.

Neben den Investitionen und laufenden Aufwendungen für Rettungsdienste und die Pistenpflege erwachsen den Transportunternehmungen weitere Kosten durch die Verbreiterung und Planierung der Pisten, durch die Beseitigung von Hindernissen, durch Kunstbauten zur Sanierung von Gefahrenstellen und zur Ueberbrückung von Bachläufen und Runsen. Die notwendigen Eingriffe in das Gelände begründen die Verkahrtung der Bahnen und lösen Entschädigungsforderungen der Grundeigentümer aus.

Der kürzlich erfolgte Zusammenschluss skipistengeschädigter Landwirte in Graubünden lässt voraussehen, dass die Bahnen und Lifte in Zukunft für Durchfahrtsrechte und Schadenvergütungen zusätzliche Mühen aufzubringen haben.

## Forderungen des Umweltschutzes

Die Forstwirtschaft wehrt sich seit Jahren entschieden gegen das Ausholzen breiter Schneisen für Bahnen, Lifte und Pisten in den Schutzwäldern und in den langsam wachsenden Baumbeständen an der klimatisch bedingten Waldgrenze.

Der Gewässerschutz verlangt die Klärung der Abwässer für Bahngelände, Unterkünfte und Restaurationsbetriebe. In manchen Fällen wird die Abwasserklärung schwierige technische Probleme auf; die finanziellen Auswirkungen sind erheblich.

Kreise des Natur- und Landschaftsschutzes opponieren immer hartnäckiger gegen die Vertheissung alpiner Erholungslandschaften. Der neueste Vorschlag zielt darauf ab, die Erteilung einer Konzession für eine Luftseilbahn oder einen Skilift von der Sicherstellung jener Summe ab-

(Fortsetzung Seite 9)

### Kosten für eine vierköpfige Familie

Eine Familie mit zwei schulpflichtigen Kindern aus Zürich reist während der Sportwochen zum Skifahren in einen Sportort in Mittelbünden. Sie mietet sich für vierzehn Tage in einer Ferienwohnung ein. Ausserdem fährt sie an vier Sonntagen in voralpine Skigebiete im Aufzugsbereich der Stadt Zürich.

### Kosten pro Winter

Ausrüstung	
2 Ausrüstungen für Erwachsene zu Fr. 900.-	
= Fr. 1800.- verteilt auf vier Jahre	
2 Ausrüstungen für Kinder zu Fr. 600.-	450.-
= Fr. 1200.- verteilt auf drei Jahre, da die Kinder wachsen	
400.-	
Ausflüge	
4x100 Autokilometer zu Fr.-30	120.-
4x4 Tageskarten zu Fr. 20.-	320.-
Konsumationen für die ganze Familie	
4x Fr. 20.-	80.-
Skiferien	
An- und Rückreise 2x150 km zu Fr.-30	90.-
Miete der Ferienwohnung für zwei Wochen	700.-
Kurtaxen	100.-
4 zehntägige Generalabonnemente zu Fr. 100.-	400.-
Mehrkosten für den Haushalt, zusätzliche Kosten für Konsumationen und Unterhaltung	200.-
Gesamtkosten	2 860.-

Im vorliegenden Fall liegt der Gesamtaufwand für das Skifahren während eines Winters in der Höhe eines Monatsgehältes von Arbeitern und Angestellten. Man kann selbstverständlich versuchen, einzelne Posten in der Aufstellung herabzusetzen. Die Schlussfolgerung aber lässt sich nicht wegdiskutieren: Pistenskilfahren ist zu einer der teuersten Freizeitbeschäftigungen geworden, deren Kosten sich in den letzten fünf Jahren nominell gut und gern verdoppelt haben. Steigen die Kosten weiterhin an, so wandelt sich der Volksskillauf der fünfziger Jahre zum exklusiven Freizeitvergnügen von reichen Leuten und von jenen Zeitgenossen, die es ihnen gleich tun wollen.

### Hat der Rückzug schon eingesetzt?

Man gibt in der heutigen Zeit nicht gerne offen zu, dass man eine geliebte Freizeitbeschäftigung aus finanziellen Gründen aufgeben muss. Wenn aber Steuern, Sozialausgaben und ein eigenes Auto bereits drei Monatslöhne wegfressen, so hat der Ausgabenposten «Skifahren» in der Höhe eines Monatsgehältes keinen Platz mehr im Budget einer schweizerischen Arbeiter- oder Angestelltenfamilie. Der Rückzug von der Piste hat denn auch bereits eingesetzt.

Nach den letztjährigen Angaben einer grossen Einkaufsorganisation des Sporthandels stagniert seit drei Jahren der Absatz von Abfahrtski auf dem schweizerischen Markt. Der Stillstand im Verkauf wurde mit den ungünstigen Schneeverhältnissen der vergangenen Winter be-

gründet; es ist aber nicht auszuschliessen, dass die Käufer aus wirtschaftlichen Ueberlegungen zurückhielten oder die allgemeine Begeisterung für den Pistenskillauf allmählich abklingt.

In den grossen Wintersportzentren weisen die Gesamtfrequenzen der Bahnen und Liften nur noch geringe Frequenzzunahmen auf.

Familien mit Kleinkindern sind aus familiären Gründen während einigen Jahren gezwungen, das Skifahren einzuschränken. Mochten die Väter und Mütter später den Pistenskillauf wieder aufnehmen, so finden sie sich unter den veränderten Verhältnissen nicht mehr zurecht und empfinden ihn alte Ausrüstung als überholt. Der vollständige Verzicht auf den Abfahrtskillauf liegt nahe.

Die mittleren Jahrgänge ziehen sich in den letzten Jahren in auffälliger Weise von den Pisten zurück; sie wechseln vermehrt zum Skiwandern und Skilanglauf über zu zwei Sportarten, bei denen der finanzielle Aufwand und der gesundheitliche und erlebnismässige Gewinn noch in einem vernünftigen Rahmen zueinander stehen.

**Practico AG** Tel. 071/ 27 63 24

**EL 80**  
Mikrowellen  
Ihr Vorteil  
Mikrowellen  
**Practico AG**

Spezialfabrik CH - 9014 St. Gallen

**JUMBO EL 80, Ihr stärkster Helfer:**  
bewährt sich kann im Bankett- und Menü-Service 4-6 Gerichte in einem Arbeitsgang erhitzen  
leistet 80-160 Portionen in der Stunde mit mehreren Apparaten zusammen Stundenleistungen bis 700 Portionen und mehr  
ist das im Baukastensystem der Praxis vorzüglichstes, angepasstes Regenerierungssystem  
arbeitet mit zwei leistungsstarken Magnetronen und ist unvergleichbar im Preis-/Leistungs-Verhältnis  
hat den maximalen Mikrowelleneffekt durch dreifache Feldverteilung

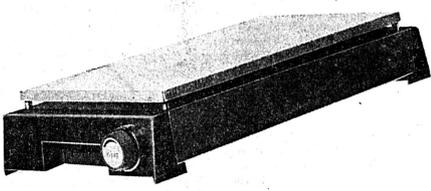
Bitte achten Sie beim Kauf auf das geschützte Markenzeichen EL 80. 207

Practico AG, Marsstrasse 1, 9014 St. Gallen, Tel. (071) 27 63 24

Ich bitte um:  
 Prospekte mit Preisunterlagen  
 Unverbindliche Demonstration  
 Fachmännische Beratung

Name: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_  
PLZ Ort: \_\_\_\_\_  
Telefon: \_\_\_\_\_

**Das ist neu**  
— und typisch KISAG!  
Ein Plattenwärmer, der 7 Stunden heiss bleibt.



Was bei Plattenwärmern bis jetzt immer so unglücklich war: Entweder musste man sich mit Zündhölzern und Kerzen herumschlagen. Oder der Plattenwärmer kühlte sich (zusammen mit den Speisen) allmählich ab.

Der KISAG-Gas-Plattenwärmer hält Speisen stundenlang warm. Ohne Kabel. Ohne windempfindliche Flamme. Darum können Sie ihn überall einsetzen: Im Restaurant. Im Garten. Oder wo Sie es sonst als wünschenswert erachten.

Kisag denkt an Neues!

**Kisag** KISAG AG  
4512 Bellach (065) 2 45 44  
P 05-5428

Sein Chef gab ihm den guten Rat – zum Würzen nimmt man



**Condimat**

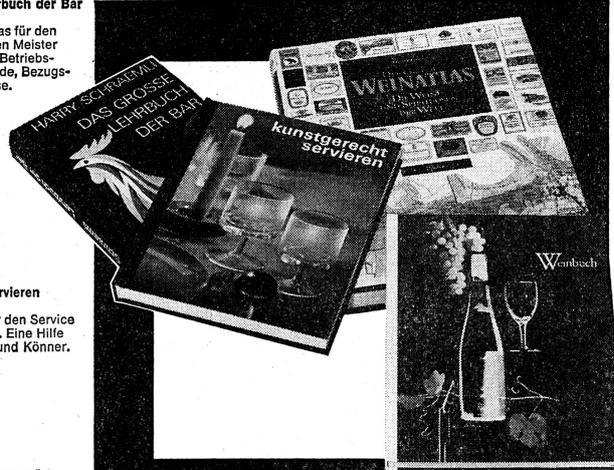
Und er hat recht. Denn mit dieser hellen Streuwürze lassen sich alle Gerichte noch raffiniert abschmecken.

**Haco ag gümligen**  
Telefon 031 52 00 61

**Zum Erfolg gibt es keinen Lift – man muss die Treppe benutzen.  
Die Treppe kann aus Fachbüchern bestehen.**

Ihre berufliche Weiterbildung ist nicht weiter weg als der nächste Briefkasten.  
Bitte den ausgefüllten Bestellschein dort einwerfen.

**Das grosse Lehrbuch der Bar**  
Harry Schraemli  
Ein Fachbuch, das für den Anfänger, wie den Meister Goldeswart hat. Betriebslehre, Warenkunde, Bezugsquellennachweise.



**Kunstgerecht servieren**  
SWV  
Ein Lehrbuch für den Service im Gastgewerbe. Eine Hilfe für Nachwuchs und Köpfer.

Könpfer kommen vorwärts. Fachbücher aus dem uh-Verlag helfen mit.

**Der grosse Weinatlas**  
Hugh Johnson  
Der erste vollständige Atlas der Weine und Spirituosen der Welt. Den Weinfachleuten wird ein für Jahrzehnte gültiges Nachschlagewerk in die Hand gegeben.

**Weinbuch**  
E. Peyer SWV  
Ein unentbehrliches Hand- und Lehrbuch für alle im Gastgewerbe Tätigen.

**NEUERSCHEINUNG**  
Das Bedienungspersonal im Gastgewerbe  
F. H. Ruchli  
Arbeiten – Anforderungen – Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten für das Bedienungspersonal. Wie bewerbe ich mich richtig um eine gute Stelle.

**BESTELLSCHEIN** 2

Senden Sie mir bitte in den nächsten Tagen:  
 den reichhaltigen Buchprospekt der UNION HELVETIA, kostenlos  
Gleichzeitig erwarte ich folgende Fachbücher per Nachnahme:

Titel	Autor	Preis
<input type="checkbox"/> Das grosse Lehrbuch der Bar*	Harry Schraemli	Fr. 48.—
<input type="checkbox"/> Kunstgerecht servieren	SWV	Fr. 35.—
<input type="checkbox"/> Der grosse Weinatlas	Hugh Johnson	Fr. 75.—
<input type="checkbox"/> Weinbuch	E. Peyer Schweiz. Wirtverband	Fr. 24.—
<input type="checkbox"/> Der Meistermixer*	Harry Schraemli	Fr. 20.—
Sämtliche Standardrezepte und Spezialitäten / Für Berufsmixer geeignet		
<input type="checkbox"/> Le manuel du bar*	Harry Schraemli	Fr. 35.—
Betriebslehre / Warenkunde mit Bezugsquellennachweis für die im Handel erhältlichen Spirituosen / Praktisches Mixen / Weinkunde usw.		
<input type="checkbox"/> Le roi du bar*	Harry Schraemli	Fr. 12.50
1000 Rezepte für den Berufsmixer		
<input type="checkbox"/> Aide-mémoire du sommelier	Conrad Tuor	Fr. 10.—
Alles Wissenswerte über Tafeldienst und Weinservice / Ausserdem ein kleines Küchenlexikon		
<input type="checkbox"/> Guide du maitre d'hôtel et du restaurateur	J. Rey	Fr. 15.—
Gekürzte Kochrezepte in alphabetischer Reihenfolge		
<input type="checkbox"/> Tranchieren und Kochen am Tisch	Walter Bickel	Fr. 25.—
50 Instruktive Abbildungen sowie die Zubereitung der Speisen am Tisch des Gastes		
<b>Neuerscheinung:</b>		
<input type="checkbox"/> Dictionnaire gastronomique en 6 langues*	Harry Schraemli	Fr. 22.—

Bitte gewünschte Bücher ankreuzen.

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_  
Betrieb: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_ hr

Mitglied uh: JA / NEIN  
uh-Mitglieder erhalten auf Eigenverlagswerke\* 10 % Rabatt.

Einsenden an:  
UNION HELVETIA, Fachbuchverlag, Postfach, 6002 Luzern  
Telefonische Bestellungen: 041-23 54 54

**union helvetia**  
Fachbücher SERVICE

## Oberwald will hoch hinaus

Beflügelt vom im Bau befindlichen Furka-Basistunnel und den Erwartungen verbesserter Verkehrslage, mit dem Willen, sich neue Existenzgrundlagen zu schaffen, präsentiert Oberwald - die oberste noch ganzjährig besiedelte Ortschaft im Goms - ein langfristiges touristisches Ausbauprogramm. In fünf Etappen sollen Vorhaben mit einem Aufwand von gegen 80 Millionen Franken verwirklicht werden.

Initiant dessen, was dereinst das Ferienzentrum Oberwald werden soll, ist der ehemalige Langlauf-Weltmeister Karl Hirschler, der bereits 1959 durch den Bau seines Sporthotels den Wintertourismus etwas in Trab setzen konnte. Die Einsicht, dass die touristische Zukunft des Ortes nur mit einer Gesamtkonzeption in realisierbare Bahnen gelenkt werden kann, setzte sich durch. Ein Initiativkomitee unter K. Hirschler hat einen 5-Phasen-Plan entwickelt, dessen erste Etappe - der Bau einer Doppelseilbahn auf den Hungerberg und eines Skiliftes auf Twärtschliw - inzwischen verwirklicht werden konnte. Die im August 1973 gegründete Aktiengesellschaft hat vor Monatsfrist beschlossen, ihr Kapital von einer auf drei Millionen Franken zu erhöhen.

### Ziel: Vollkurort

Bis im Sommer dieses Jahres soll eine «Projekt- und Managementgesellschaft» gegründet werden. Unter dem Namen «Ferien- und Sportzentrum Oberwald AG» firmierend, wird sie die Aufgabe haben, die Phasen zwei bis fünf zu planen, zu finanzieren und zu verwirklichen. In der Tat hat Oberwald den Ehrgeiz, zu einem Vollkurort zu werden, und zwar sommers und winters: die zweite Phase umfasst den Bau eines Sports-Motels, sowie eines Clubhauses für Schulen und Ferienkolonien.

### Mekka der Nordischen

Die dritte Phase sodann soll Oberwald das «zukünftige Mekka für alle nordischen Disziplinen» bringen. Geplant sind: Hotels, Sport- und Fitnesszentrum (Mehrzweckbau, ebenfalls verwendbar für Kongresse und Tagungen) mit Hallenbad,

Gymnastikraum, Sauna, Unterwasserassage, Night-Club mit Dancing, Restaurant und unterteilbarer Kongressraum. An Transportanlagen sind eine Luftseilbahn auf das 2765 m hoch gelegene Sidelhorn, sowie ein Skilift von Läger auf den Winterhubel vorgesehen. Nicht fehlen darf eine Sprungschanze sowie eine Kunststoff-Loipe für den Langlauf zur Sommerszeit.

### Sportlich

Dem Fernziel Oberwalds, sich in den exklusiven Club der Sommerskilafstationen einzureihen, dienen Phasen vier und fünf. Neben der Erschliessung des Blasen will man sich mit einer Luftseilbahn bis Tränkboden (unterhalb des Tällistockes, der einen Skilift erhalten soll) und von Tränkboden mit zwei Gondelbahnen zum Saasgletscher (rund 2900 m) vorstossen, wo dann auch dem ersehnten Sommerskilaf geföhrt werden kann. Phasen drei, vier und fünf werden rund 75 Millionen Franken beanspruchen. Eine in den Presseunterlagen vorhandene Checkliste der bei Vollausbau vorhandenen Sportmöglichkeiten lässt keine Wünsche offen. Da wird vom Gras-Skifahren über Segel- und Motorfliegen bis zu «Tiersafaris im Hochgebirge» und Skijöring alles geboten. Man gibt sich sehr sportlich und denkt, viele Schweizer Meisterschaften durchzuführen.

### Realistisch?

1977/78 soll der neue, 15,4 km lange Furka-Basistunnel in Betrieb genommen werden. Wird der Tunnel der Obergommer Wirtschaftsgeschichte eine entscheidende Wende geben und Oberwald durch den Fremdenverkehr in die Prosperität katapultieren? Wir gestatten uns, hier einige

kommensschichten unserer Bevölkerung zu teuer.

- Die sich zuspitzende Verkehrskalamität auf Bahnen und Strassen schneidet die Wintersportorte in Graubünden, von den in- und ausländischen Ballungsgebieten ab; einer zahlenmässigen Ausweitung des winterlichen Fremdenverkehrs in Graubünden werden daher in den nächsten Jahren von der allgemeinen Verkehrssituation her Grenzen gesetzt.

- Die bereits bestehende und rasch wachsende Ueberkapazität der Bündner Bergbahnen und Skilifte gefährdet die Eigenwirtschaftlichkeit der Transportunternehmungen und verschärft zusehends den Konkurrenzkampf zwischen den Wintersportzentren.

- Die Kosten für den Ausbau, die Markierung und den Unterhalt der Skilifte, für Rettungsdienst, für die Schaffung und die Schneeräumung von Grossparkplätzen übersteigen bei den heutigen Anforderungen der Skifahrer bereits die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit kleiner und mittlerer Transportunternehmungen.

- Der Bauboom für Eigentums- und Ferienwohnungen in den Wintersportzentren belastet die Gemeinwesen mit hohen Aufwendungen für infrastrukturelle Aufgaben und hat an verschiedenen Orten eine überbordende Grundstück-, Baugewinn- und Mietzinspekulation ausgelöst. Die ungenügende fiskalische Belastung der auswärtigen Wohnungseigentümer führt zu einem verstärkten Steuerdruck auf die ortsanässige Bevölkerung.

- Modelaunen in Fahrstift und Ausrüstung verwirren den Käufer, machen den Markt für Ski, Bindungen, Schuhe und Skikleider zu einer Lotterie für Produzenten und Sporthändler.

- Landwirte, Förster und Vertreter des Landschaftsschutzes wehren sich vereint gegen weitere Eingriffe in das Landschaftsbild, die durch Bahnen, Lift-, Stationsgebäude, Gipfelrestaurants, Schneisen, Pisten und Kunstbauten hervorgerufen werden.

- Die hohen Unfallziffern decken schonungslos die erheblichen gesundheitlichen Risiken des Pistenskilafes auf.

### Auf töneren Füssen

Im Pistenskilaf wird die Kehrseite der Medaille sichtbar. Es hat keinen Zweck, vor der gegenwärtigen Entwicklung mit ihren vielen unerfreulichen Aspekten die Augen zu verschliessen. Das Pistenskilafes als weltweite Massenbewegung steckt in einer Wachstumskrise; die künftige Entwicklung verlangt die kritische Aufmerksamkeit aller Kreise, die an der Erhaltung und Förderung des winterlichen Fremdenverkehrs in unseren Bergen interessiert sind. Die Motivation zur Ausübung des Pistenskilafes hat ihre Wurzeln im irrationalen Bereich der geheimen Wünsche und Verführungen; bleiben wir uns bewusst, dass die milliardenschwere Wirtschaftsmacht rund um die Abfahrspisten aus diesen Gründen einem Koloss auf tönernen Füssen gleicht, der bei einem Wechsel von Freizeit- und Modelaunen rasch zusammenbrechen könnte.

F. H. Schwarzenbach



Bereits verwirklicht: Seilbahn Sand-Hungerberg

Zweifel anzumelden. Bereits heute ist Oberwald von Brig aus mit dem Zug in 70 Minuten zu erreichen, etwa gleich schnell wie Zermatt also. «Gefährlich ist es, gute und grosse Absichten zu hegen, wenn ihnen klare Zielsetzungen und straffe Organisationen fehlen», steht in den der Presse verteilten Unterlagen zu lesen. Ob die «guten und grossen Absichten» Oberwalds in allen Teilen einer realistischen Beurteilung der touristischen Nach-

frage entspringen, wird erst die Zukunft weisen. Begrüssenswert ist sicher die lokale Initiative, welche die einseitige Wirtschaftsstruktur des Obergoms durch eine Förderung des Fremdenverkehrs verbessern will. In bezug auf die Realisierung des ehrgeizigen 5-Phasen-Programmes, insbesondere der Gletschererschliessung, ist das letzte Wort sicher noch nicht gesprochen. GFK

## Werbeerfolge im Bodenseeraum

Unter dem Vorsitz von Dr. K. Tizian, Bregenz, fand in Schaffhausen die 24. Jahreshauptversammlung des Internationalen Bodensee-Verkehrsvereins (IBV) statt, an der sich rund 150 Delegierte und Mitglieder aus allen Bodensee- und Rheinstaaten eingefunden hatten.

Die Grösse der Munotstadt überbrachte Stadtpräsident Dr. F. Schwyk, der sich vor allem auch dahin äusserte, dass der Bodensee kleinräumig bleiben müsse. Der Geschäfts- und Kassabericht des IBV wurden einhellig genehmigt und beschlossen, die Mitgliederbeiträge auf bisheriger Höhe zu belassen. Der Kostenvoranschlag für die Bodenseewerbung in Höhe von rund 400 000 Mark wurde zugestimmt. Das Ergebnis der Saison 1973 berechtigt nach Ansicht des IBV-Vorstandes zu der Hoffnung, dass der Bodensee immer noch zu den beliebtesten Reisezieldestinationen zählt und bei entsprechenden Anstrengungen im Ausbau der Fremdenverkehrseinrichtungen im internationalen Konkurrenzkampf bestehen könne.

Einen für die Betreuer und Leiter der Verkehrsvereine und See-Rheingemeinden interessanten Vortrag über «Die Fremdenverkehrswerbung unter Berücksichtigung der Gemeinschaftswerbung im Bodenseeraum» hielt Prof. Dr. Claude Kaspar, Direktor des Instituts für Fremdenverkehr und Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen. Der Redner betonte, dass die IBV bewiesen habe, dass sie die ihr zugedachte Aufgabe der Gemeinschaftswerbung für den Bodenseeraum erfüllt. Es sei eine verdienstvolle Tatsache, dass jährlich mehr als 80% der im Haushalt vorhandenen Mittel allein für die Werbearbeit zukommen. Speziell ging Dr. Kaspar dann auf die allgemeine Problematik der Fremdenverkehrswerbung ein. Er meinte, dass bei der Vielzahl der neuen Reiseziele ein Informations-Notstand beim Kunden entstehe. Gleichzeitig habe der wachsende Lebensstandard und die vermehrte Freizeit, aber auch die Empfänglichkeit für touristische Werbetreibenden gesteigert.

Besonders stark setzte sich Prof. Kaspar für die Chancen der Gemeinschaftswerbung ein, damit sich auch weniger potente Partner Fachleute und Berater zur Lösung ihrer werblichen Aufgaben leisten können. Gerade das Beispiel der vom IBV veranlassten demoskopischen Untersuchung beweise die Wirksamkeit der Gemeinschaftswerbung. Doch solle die Einzelwerbung bilden. Für die Gemeinschaftswerbung gelte aber ebensohese die Lösung «Leistung kommt vor Werbung». Nicht nur die äussere Werbung durch Inserate, Artikel, Plakate und Massnahmen seien dringend, ebenso wichtig sei auch die «innere Werbung», angenehme Zimmer, saubere Einrichtungen, gute Küche, Annehmlichkeiten rund um die Gasthäuser, freundliche familiäre Bedienung, Ausweichmöglichkeiten bei Regenwetter.

Schliesslich unterstrich Prof. Kaspar die Ausführungen aus dem Tätigkeitsbericht des IBV, dass es notwendig sei, die Werbung für die Bodenseelandschaft noch mehr zu koordinieren, zu modernisieren und wesentlich zu verstärken. Das könne nur gelingen, wenn alle am Fremdenverkehr wirtschaftlich interessierten Kreise uneigennützig zusammenarbeiten.

### Im Zahlenspiel

Das Bodensegebiet, das in den letzten Jahren mit Ausnahme einiger weniger Fremdenverkehrrsorte, vor allem am Untersee, rückläufige Frequenzen registrierte, wurde, verzeichnet für das Fremdenverkehrsjahr 1972/73 - vom 1. Oktober

1972 bis 30. September 1973 - einen, wenn auch nur geringen Zuwachs bei den Uebernachtungen. Die Gegenüberstellung der Zahlen in konzessionierten Betrieben der Mitgliedsgemeinden des Internationalen Bodenseeverkehrsvereins (IBV) ohne Jugendherbergen und Zeltplätze zeigt folgendes Bild: Deutschland: 772 620 Gäste (Vorjahr 761 330), 3,32 Millionen (3,19 Mio.) Uebernachtungen; Oesterreich: 174 671 Gäste (182 515), 442 637 (483 745) Logiernächte und die Schweiz 178 857 Gäste (211 232), 531 989 (561 239) Uebernachtungen. Das ergibt in allen drei Uferstaaten 1,12 Millionen Gäste mit 4,29 Mio Logiernächten gegenüber 1,15 Mio Gästen und 4,24 Mio Uebernachtungen im Vorjahr.

Gegenüber 1971/72 ging die Zahl der Gäste zwar um 28 929 zurück, während die Zahl der Uebernachtungen um 55 053 oder 1,3% gestiegen ist. Das deutsche Ufer buchte eine Zunahme von 3,9%, das österreichische einen Rückgang von 8,5% und das schweizerische von 5,2%. Auf den Campingplätzen im deutschen und österreichischen Seeraum - auf Schweizerseite werden die Frequenzen nicht notiert - gab es 690 364 Uebernachtungen gegen 642 585 im Vorjahr, in Jugendherbergen 193 638 (187 724). In beiden Bereichen beträgt die Zunahme der Logiernächte somit rund 54 000, fb.



### Zuoz, S-chanf und das Flabschiessen

Nach langwierigen und zähen Verhandlungen haben die beiden Oberegandiner Gemeinden Zuoz und S-chanf den Vertrag mit dem EMD bezüglich der Belegung des Flab-Schiessplatzes bis zum Jahre 2000 verlängert und zwar ab 1. Januar 1976. Da die beiden Gemeinden inmitten der Fremdenverkehrsregion Oberegandiner liegen, galt es, die Interessen des Tourismus bestmöglichst zu wahren. Demzufolge wurde die Durchführung von Flab-Schiesskursen auf die Perioden vom 8. bis 31. Januar, 20. März bis 31. Mai und 15. Oktober bis 20. Dezember jeden Jahres festgelegt.

### Hochbrücke nach dem Schanfigg

Der Grosse Rat hat einer neuen Verbindung zwischen der Schanfiggerstrasse (Chur-Arosa) und der Julierstrasse (Chur-Lenzheide-Julier-Engadin) ab Araschergrank mit einer Hochbrücke über die Plessur grundsätzlich zugestimmt. Dadurch hat die Regierung die Kompetenz erhalten, die Detailprojektförderung für die Realisierung der dritten Phase einer vollständigen Umfahrung von Chur voranzutreiben. Zu gegebener Zeit wird dann das Parlament im Rahmen der Budgetberatung den entsprechenden Baukredit vorzubereiten müssen. Der Bau der Hochbrücke ist allerdings erst fällig, wenn die Südumfahrung Churs (Anschluss Rossboden der N 13 Lenzheide-Julier) in den Jahren 1975-1977 fertig erstellt ist.

### Brambriessch-Luftseilbahn saniert

Die Aktiengesellschaft Chur-Brambriessch AG, deren Transportanlagen schon seit Jahren mit Defizit arbeiten, hat sich nun

## Zusammenschluss

Vor Monatsfrist ist in Lausanne die Vereinigung der Nationalen Ausländischen Fremdenverkehrsvereins in der Schweiz gegründet worden.

Diese Vereinigung bezweckt, den internationalen Tourismus zu fördern, die beruflichen Verbindungen zwischen den Mitgliedern zu koordinieren und zu festigen, einen permanenten Gedanken- und Erfahrungsaustausch zu unterstützen und die Beziehungen zu den schweizerischen Behörden, den Vereinen und aktiven Organisationen im Bereich des Tourismus zu erweitern.

Der Vorstand wird präsiert von Jean Roma (Französisches Verkehrsbüro), Vizepräsident ist Omar Laghzaoui (Marokkanisches Fremdenverkehrsamt). Als Sekretär amtiert Hans Weidemann (Deutsches Verkehrsbüro).

Die Vereinigung hält ihre Sitzungen jeweils am ersten Dienstag jeden Monats ab. Die Adresse des Vereins: Vereinigung der Nationalen Ausländischen Fremdenverkehrsvereins in der Schweiz c/o Deutsches Verkehrsbüro, Talstrasse 62, 8001 Zürich.

nach vorgängig eingeleiteter Nachlassstundung sanieren können. Damit sind die Voraussetzungen für eine weitere Existenzsicherung des Unternehmens geschaffen worden. Das Aktienkapital von 1,3 Mio Fr. erfuhr eine Abschreibung auf Null. Als neues Aktienkapital wurden 480 000 Fr. gezeichnet. Ferner wurden die revidierten Statuten samt einem Reglement über das Vorhandrecht genehmigt und sechs neue Verwaltungsräte gewählt.

### Lenzerheide: Eine Million

Die Sportbahnen Daniel AG, deren Aktienmehrheit im Besitze der Gemeinde liegt, nahm den Betrieb ihrer Anlagen Ende Januar 1973 auf. Das neuerschlossene Skigebiet hat beim Skipublikum grossen Anklang gefunden, denn bereits Anfang März 1974 konnte der millionste Fahrgast an der Talstation begrüsst werden.

### Thuis: Vierspurige N 13

Anlässlich seiner Generalversammlung hat der Verkehrsverein Thuis eine einstimmige Resolution gefasst, mit der die Regierung ersucht wird, die N 13 durch das Domleschg von allem Anfang an vierspurig auszubauen. Dies vor allem mit Rücksicht auf das Splügen-Strassennet-Projekt und in Anbetracht der Empfehlung der Europäischen Gemeinschaften, die sich für den durchgehenden Strassenausbau von internationalen Strassenverbindungen einsetzen. Das Neue Forum Domleschg-Heinzenberg, das sich von Anfang an mit der N 13 durch das Domleschg eingehend befasst hat, ist allerdings anderer Auffassung, nämlich die Autobahn nur zweiseitig zu bauen.

### Autofahrer und Ferienabonnement

Auch in Graubünden kann nun der Automobilist ein preiswertes regionales Ferienabonnement, gültig für 15 Tage, beziehen. Dieses hat während fünf frei wählbaren Tagen als Generalabonnement und die restliche Zeit als Halbtaxabonnement Gültigkeit. rs

### Otto Largiadèr Ehrenbürger

Die Bürgerversammlung von Pontresina hat Ständespräsident Otto Largiadèr und seiner Familie das Gemeindegliederrecht ehrenhalber verliehen. Diese Ehrung erfolgte insbesondere in Anerkennung seiner beinahe 26jährigen erfolgreichen Tätigkeit als Kurdirektor und in Würdigung seines vielfältigen, fruchtbaren Wirkens in der Gemeinde. sda

### Bergsteigerschule Silvretta Klosters

Sieben ist das Jahresprogramm 1974 der Bergsteigerschule Silvretta-Klosters, die unter der bewährten Leitung des Bergführers und Skilehrs Jack Neuhäuser steht, erschienen. Unter dem Motto «Bergsteigen ist eine Lebensschule» wird dem Freund der Berge und der Natur ein reichhaltiges und abwechslungsreiches Programm angeboten. Auskünfte und Prospekte sind bei der Bergsteigerschule Silvretta-Klosters, 7250 Klosters, erhältlich.

### Transportprobleme im Betrieb?

**COSMOS**

hilft sie lösen!

Servier- und Abräumwagen, Abfallsackrolli und -ständer, Wäsche- und Etagedienstwagen

Cosmos B. Schild & Co. AG, 2501 Biel Tel. 032 2 83 34

## Belgien liegt auch vor der Tür

Belgien verstärkt seine Bemühungen um den bundesdeutschen Urlauber

Belgien will im kommenden Jahr seine touristische Infrastruktur verstärkt ausbauen. Ziel ist die Schaffung eines Ganzjahres-Allwetter-Tourismus, der durch eine weitflächige Nutzung bestehender und neu zu schaffender Möglichkeiten und zuletzt auch eine preisregulierende Wirkung zeitigt, wie Arthur Haulot, Belgiens Generalkommissar für den Fremdenverkehr, anlässlich einer Pressekonferenz in Frankfurt am Main erklärte. Im Jahre 1973 stieg allein in den belgischen Seebädern die Zahl deutscher Übernachtungen um 13,7% auf über 700 000. Die Logiernächte in bisher weniger bekannten und nur während der Hochsaison frequentierten Orten und Gebieten Belgiens aber sei um über 50% auf mehr als eine halbe Million gestiegen. Damit habe sich der vorausgesehene Trend bestätigt. Der Weg vom allein seligmachenden Strandurlaub zu landesweiter Nutzung vielfältiger Leistungen sei bereits vom Konsumenten beschränkt worden.

Die Saison 1974 lässt sich gut an

Die Aussichten für die Saison 1974 bezeichnete Haulot nach den bisher vorliegenden Anmeldungen deutscher Veranstalter und Privatreisender als der allgemeinen wirtschaftlichen Situation in der Bundesrepublik angemessen gut. Die Nachfrage nach Ferienaufenthalten in Belgien habe Mitte Februar um rund 9% über den Vorjahreszahlen gelegen. Die Zahl der Angebote für Einzelreisen, Pauschalreisen, Ausflugsfahrten, Ferienwohnungen und Arrangements für junge Leute sei auf dem deutschen Markt um rund 11% grösser als im Vorjahr. Der ADAC habe erstmals mit rund 160 belgischen Hotels Sonderarrangements für seine Mitglieder getroffen. Für 1975 erwarte man, dass die grossen deutschen Veranstalter NUR und Kaufhof/Hertie ebenfalls Belgien-Programme vorlegen würden. Die bis Mai 1974 von zehn deutschen Bundesbahndirektionen im Rahmen des Städte-tourismus durchgeführten Wochenend-Bahnreisen nach Brüssel, Antwerpen, Knokke, Ostende und Gent könnten schon jetzt als ein Erfolgsprogramm bezeichnet werden. Darüber hinaus habe die Tatsache, dass das Benzin in Belgien zurzeit um 12 bis 15% billiger abgegeben werde als in Deutschland, zweifellos Einfluss

auf die zunehmenden Hotelbuchungen durch Autofahrer gehabt. Das Jahr 1974 wurde in Belgien zum Jahr der Folklore erannt. Dafür sind landesweit mehr als 500 Veranstaltungen vorgesehen. Man sei dabei bemüht, sich vom bisher allgemein üblichen musealen Fremdenverkehrsstil zu lösen und den Gast in ein lebendiges, volksnahes Geschehen zu integrieren.

## 1973 mehr Schweizer in der Bundesrepublik

Wenn auch die Reiseisendebilanz zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Schweiz ganz eindeutig zugunsten der Schweiz einen Aktivsaldo ausweist, so kann doch mit Interesse registriert werden, dass die Übernachtungszahlen von Schweizern in Deutschland im vergangenen Jahr um 4% gestiegen sind. Dieser Wert erscheint insbesondere unter dem Gesichtspunkt beachtenswert, dass die Bundesrepublik 1973 einen Rückgang an Ausländergästen von 1% hinnehmen musste.

In absoluten Zahlen und in prozentualen Veränderungswerten gegenüber dem Vorjahr ausgedrückt stellt sich die Fremdenverkehrsentwicklung wie folgt dar: 212,9 Mio Übernachtungen im Jahr 1973 bedeuten einen Zuwachs von insgesamt 4% gegenüber 1972. Hieran partizipieren die Inlandgäste mit 196,5 Mio (+5%) und die Auslandgäste mit 16,4 Mio (-1%). Die Übernachtungen stiegen in den Seebädern im vergangenen Jahr mit 11% am stärksten; es folgten die Erholungsorte mit 9%, die Heilbäder mit 4%, die Luftkurorte mit 3%. In den Grossstädten musste

dagegen eine 2-prozentige Abnahme registriert werden. Bei einer Analyse der Ausländergäste nach Herkunftsändern fällt auf, dass die Übernachtungszahlen von Niederländern um 9% und von Dänen um 4% gestiegen sind, zurückgegangen sind dagegen die Übernachtungen von Gästen aus Italien um 7%, aus Frankreich um 4% und aus Grossbritannien um 3%. Am stärksten ins Gewicht fallen bei dem Rückgang der Ausländerübernachtungen von minus 1% für das Gesamtjahr 1973 die um 11% zurückgegangenen Übernachtungen von USA-Reisenden.

## Hotel Forum Warschau eröffnet

Die Forum Hotelkette, die bekanntlich im vergangenen Jahr als eine Division von Intercontinental Hotels gegründet wurde und sich im besonderen auf die Touristenklasse ausrichtet, eröffnete vor kurzem ein neues Hotel in Polens Hauptstadt. Das Forum Warschau bietet mit seinen 29 Stockwerken in der Nowogrodzka Strasse 752 Gästezimmer, alle vollklimatisiert und mit Radio und Telefon ausgestattet. An sonstigen modernsten Einrichtungen bietet Hotel Forum Warschau einen Ballsaal für mehr als 500 Personen, eine Risserie, ein Café, eine Cocktail- und eine

Teelounge und eine Bar. An den grossen Ballsaal sind drei weitere Veranstaltungsräume angeschlossen, die es ermöglichen, Empfänge bis zu 1500 Personen abzuhalten. Seit dem Jahre 1945 wurde Warschau zu etwa 85% neu aufgebaut, die historischen Gebäude der Altstadt stehen jetzt in interessantem Kontrast zum modernen Stadtteil. Die Preise im Hotel Forum Warschau sind für ein Einzelzimmer 20 bis 24 Dollar und für ein Doppelzimmer 25 bis 27 Dollar.

## Sonntagsfahrverbot schädigte Saisonhotellerie

Die Befürchtungen bezüglich der Auswirkung des Sonntagsfahrverbotes in der Bundesrepublik auf die Geschäftsentwicklung der Saisonhotels sind erneut bestätigt worden. Während im Vergleich zu den letzten drei Monaten des Jahres 1972 die Auslastung der Stadthotellerie 1973 um knapp 2 Prozent sank, mussten die Saisonhotels einen Rückgang der Übernachtungen von fast 10 Prozent verzeichnen. Dieser Einbruch drückte die Umsätze der Saisonhotellerie trotz gesteigerter Kosten und Preise um annähernd 4 Prozent unter den entsprechenden Vorjahreswert.

Dies ist das Ergebnis der laufenden Konjunkturerhebung unter den Mitgliedsbetrieben der Deutschen Sektion der International Hotel Association für das 4. Quartal 1973. Die ermittelten Werte zeigen, dass zumindest auf dem Beherbergungssektor in allererster Linie die typischen Ausflugs- und Saisonhotels erhebliche Einbussen hinnehmen mussten. Aber auch bei den Stadthotels ging ein Teil der rückläufigen Belegung auf das Konto des Sonntagsfahrverbots. Dies schon deswegen, weil - wie immer wieder berichtet wurde - eine ganze Reihe von Geschäftleuten sonntags nicht mehr anreiste. Vom Sonntagsfahrverbot abgesehen verstreichen die Ergebnisse der Umfrage für das letzte Quartal 1973 den für die deutschen internationalen Hotels festgestellten Jahrestrend: rückläufige Übernachtungszahlen bei schwach erhöhten Umsätzen und kontinuierlich steigenden Personalkosten.

## Für die Bibliothek

TÜRKEI

Reisen im Morgenland

Reich illustriert, Türkeiarte auf dem Vorsatz. Preis: 28,- Hallwag Verlag Bern und Stuttgart

Der Autor des vorliegenden Buches hat über 10 Jahre hinweg das ganze Land bereist. Er ist als Leiter von 4 alpinistischen Expeditionen in die entlegensten Hochgebirge eingedrungen. Er hat als Journalist und Hobby-Orientalist Heuschrecken, Handschriften und Informationen gesammelt. Er hat unbekannte Gletscher, prähistorische Felszeichnungen und vergessene

frühchristliche Nestorianer-Kirchen entdeckt. Seine Berichte sind mit ungestümer Erzählfreude niedergeschrieben. Sie zeichnen sich gleichwohl auch bis zu den schwierigsten und verfanglichsten Themen, durch neutrale Information und Objektivität aus.

## DONAULAND zwischen Wald, Wein und Wien

Max Rieple 8 farbige und 40 schwarzweisse Bildtafeln Preis: 28,- Hallwag Verlag Bern und Stuttgart «Mit dem Rüstzeug des klassischen Cicero - profunden kunst- und geistesgeschichtlichen Wissen, ausgeprägtem Spürsinn für das abseits der Strassen und Plätze verborgene Besondere, einer durch die Jahrzehnte nicht abgenutzten eher geschärften Erlebnisfähigkeit und einer inspirierten Sprache von klarer Anschaulichkeit - lässt Max Rieple den Leser zum Mitentdecker einer von der Natur und vom Scheckal begünstigten Landschaft werden, deren Anziehungskraft unerschöpflich zu sein scheint.»

## LINKS UND RECHTS DER AUTOBAHN

Neuaufgabe, Verlag Willi Stünings GmbH, 4150 Krefeld Rund 5500 Kilometer des bundesdeutschen Autobahnnetzes werden in nicht absehbarem Masse befahren. Jeder dieser Reisenden strebt einem bekannten oder noch unbekanntem Ziel zu. Auf einer solchen Fahrt ist er für guten Rat aufnahmefähig und dankbar. In diesem Sinne ist die erweiterte Neuaufgabe des Reiseführers für die Autobahn «Links und rechts der Autobahn» aus dem Verlag Willi Stünings GmbH, Krefeld, gedacht. In 37 Teilstrecken ist jetzt das Autobahnnetz schematisch dargestellt. Auf jeder Tabelle sind auch die wichtigsten Ausfahrten festgehalten. Alle Orte, die eine Übernachtungsmöglichkeit bieten, sind eingezeichnet und mit einem Nummernhinweis auf weitere Einzelheiten gekennzeichnet. Darin erfährt der Suchende alles über Hotels, ihre Einrichtungen, ihren Komfort, ihre Preise, über die Restauration, die zu kennen nach langer Fahrt wichtig ist und - last not least - genaue Angaben der Anfahrtsmöglichkeit. Anhand solcher Angaben weiss der Reisende, welches Haus für ihn die passende Unterkunft darstellt.

# Gebildet ist wer weiss, wo er findet, was er nicht weiss. Fachbücher helfen finden.

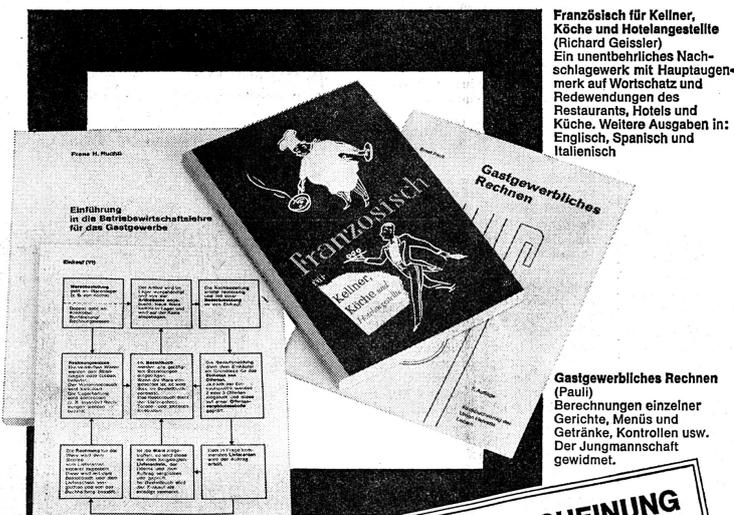
Ihre berufliche Weiterbildung ist nicht weiter weg als der nächste Briefkasten.

Bitte den ausgefüllten Bestellschein dort einwerfen.

**Einführung in die Betriebswirtschaftslehre für das Gastgewerbe** F. H. Ruchti Viele Gedankenanstösse für die Rationalisierung der täglichen Arbeit im Betrieb. Für leitende Angestellte geeignet.

- Mit 10 interessanten Checklists über folgende Gebiete:**
- Leistungssteigerung
  - Verkaufs- und Organisationsinstrument
  - Einkäufen
  - Einführung neuer Mitarbeiter
  - Produktion
  - Personaleinsparung
  - Kleine Marktanalyse
  - Technische Einrichtungen
  - Rationalisierung
  - Rechtliche Bestimmungen

Der Fahrstuhl nach oben ist besetzt... von Leuten die mehr wissen.



**Französisch für Kellner, Köche und Hotelangestellte** (Richard Geissler) Ein unentbehrliches Nachschlagewerk mit Hauptaugenmerk auf Wortschatz und Redewendungen des Restaurants, Hotels und Küche. Weitere Ausgaben in: Englisch, Spanisch und Italienisch

**Gastgewerbliches Rechnen** (Pauli) Berechnungen einzelner Gerichte, Menüs und Getränke, Kontrollen usw. Der Jungmannschaft gewidmet.

**NEUERSCHENUNG** Gastronomisches Wörterbuch Harry Schraemli Alle wichtigen Begriffe sind mit einem Griff in diesem Taschenbüchlein in 8 verschiedenen Sprachen sofort überblickbar.

## BESTELLSCHEIN

3

Senden Sie mir bitte in den nächsten Tagen:  den reichhaltigen Buchprospekt der UNION HELVETIA, kostenlos  Gleichzeitig erwarte ich folgende Fachbücher per Nachnahme:

Titel	Autor	Preis
<input type="checkbox"/> Betriebswirtschaftslehre*	F. H. Ruchti	Fr. 9.50
<input type="checkbox"/> Gastgewerbliches Rechnen*	Ernst Pauli	Fr. 4.80
<input type="checkbox"/> Französisch für Kellner, Köche und Hotelangestellte	Richard Geissler	Fr. 11.50
<input type="checkbox"/> Buchhaltungslehrgang	SWV	Fr. 7.-
<input type="checkbox"/> Lerne Buchhaltung	F. Kuhn	Fr. 19.80
<input type="checkbox"/> Lerne Rechnen	P. Hasler	Fr. 18.-
<input type="checkbox"/> Schweizer Korrespondenzbuch	Paul Strub	Fr. 18.-
<input type="checkbox"/> Speisekarten für Sie übersetzt	E. Pauli, H. Duchamp, A. Jenning	Fr. 11.50
<input type="checkbox"/> Lehrbuch der französischen Sprache für das Gastgewerbe	Dr. A. Hüppi	Fr. 12.50
<input type="checkbox"/> Lehrbuch der deutschen Sprache für das Gastgewerbe	Dr. A. Hüppi	Fr. 12.50
<input type="checkbox"/> Good English	R. A. Langford	Fr. 12.-
<input type="checkbox"/> Englisch für Kellner, Köche und Hotelangestellte	Richard Geissler	Fr. 11.50
<input type="checkbox"/> Spanisch für Kellner, Köche und Hotelangestellte	Egon Mayer	Fr. 11.50
<input type="checkbox"/> Italienisch für Kellner, Köche und Hotelangestellte	G. Viotti	Fr. 11.50
<input type="checkbox"/> Deutsche Hotelkorrespondenz	SHV	Fr. 22.-
<input type="checkbox"/> Correspondance hôtelière française	J. R. Wildermuth	Fr. 22.-
<input type="checkbox"/> La correspondance hôtelière en cinq langues	Marcel Gautier	Fr. 25.-
<input type="checkbox"/> Neuerscheinung: Gastronomisches Wörterbuch*	Harry Schraemli	Fr. 22.-

Bitte gewünschte Bücher ankreuzen.

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_  
 Betrieb: \_\_\_\_\_  
 Strasse: \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort: \_\_\_\_\_ hr  
 Mitglied uh: JA / NEIN  
 uh-Mitglieder erhalten auf Eigenverlagswerke\* 10% Rabatt.  
 Einsenden an:  
 UNION HELVETIA, Fachbuchverlag, Postfach, 6002 Luzern  
 Telefonische Bestellungen: 041 - 23 54 54

**Union Helvetia**  
 Fachbücher ADMINISTRATION



L'ensemble du Centre international de Paris, le nouveau Palais des congrès de la capitale française, avec «son» hôtel, le «Concorde La Fayette», qui dispose de 1000 chambres.

Un nouveau centre d'affaires et de tourisme à la mesure de l'Europe

Le Palais des congrès de Paris

Avec son Palais des congrès flamant neuf, qui s'élève depuis le début mars dans le quartier animé de la Porte Maillot, le Grand-Paris, devenu en une décennie une capitale de quelque 10 millions d'habitants, possède enfin un centre international d'affaires et de rencontres.

Le nouvel ensemble du Centre international de Paris, extrêmement impressionnant bien que vivement critiqué quant à son architecture et ses accès, contribuera indéniablement au rayonnement mondial de la Ville Lumière, dont l'écusson porte la devise, presque symbolique à l'heure du flottement général que nous vivons: «Fluctuat nec mergitur»...

Un équipement à géométrie variable

Le «CIP» - c'est l'abréviation officielle - comprend, hormis d'innombrables salles de réunion à géométrie variable, un auditorium gigantesque, des galeries marchandes, trois niveaux de bureaux, une plateforme de restauration au 8ème étage, un parc souterrain de 1500 places et, en guise de couronnement, un hôtel-tour, le «Concorde La Fayette», qui porte à 2025 le nombre des chambres de l'hôtellerie «4 étoiles» et «luxe» dans ce quartier de la Porte Maillot, si l'on compte en effet les 1025 chambres de l'Hôtel Méridien que seul un boulevard sépare du CIP.

Les jugements de la presse parisienne ont été, jusqu'à présent, assez nuancés. Ils vont du «Drugstore gigantesque» (Le Monde), par «petite merveille technique» (L'Express) jusqu'à «l'ensemble de pointe incomparable» (Industrie hôtelière). On peut évidemment contester le caractère avant-gardiste d'une architecture et d'une silhouette qu'un expert du «Monde» a désigné comme «le style de la Ve République tout couru».

Rêves et réalités pour 325 millions de francs

L'auditorium de cette «Université d'accueil touristique» (4500 places) s'élève du

1er au 6ème niveau de l'édifice, ce qui représente un volume de 50 000 m<sup>3</sup>. Il est équipé des dernières installations techniques et surtout audio-visuelles exigées aujourd'hui pour les congrès, conférences, spectacles et autres manifestations culturelles. Le grand concert d'ouverture de l'Orchestre de Paris, sous la baguette de Sir Georges Solti, aurait été un véritable rêve musical.

Mais, derrière ces façades un peu trop lumineuses, se cachent certains aspects plus sombres. Le promoteur du CIP, la grande et puissante Chambre de commerce et d'industrie de Paris; s'en rend compte. Ses dirigeants et ses membres sont des réalistes qui calculent. Les organisations et entreprises économiques et financières, qui ont participé au financement du complexe, y ont finalement investi 500 millions de francs français, soit environ 325 millions de francs suisses. Ces commanditaires connaissent les risques commerciaux et financiers qu'ils encourent. On a même parlé d'un déficit pour les sept prochaines années.

Personne n'ose en effet formuler des pronostics à court terme sur la fréquentation et le degré de remplissage du Centre international de Paris tant que pèsent sur la France de nombreuses incertitudes monétaires et politiques.

C'est le problème qui se pose non seulement à l'industrie mondiale du congrès - 45 000 manifestations par an -, mais aussi à l'hôtellerie en particulier. Nos collègues français savent qu'il faut au moins 5, sinon 6 à 7 «saisons normales», pour faire démarrer et roder une entreprise d'hébergement, de restauration ou d'accueil d'une envergure internationale. C'est une vieille

expérience qui s'avèrera une réalité cruelle aussi bien pour le CIP que pour sa pièce de résistance, l'Hôtel Concorde La Fayette, fort de ses 1000 chambres et haut de 130 mètres.

D'énormes bénéfices pour Paris, si...

... le Centre international de Paris et ses deux hôtels parviennent à attirer chaque année 250 000 congressistes ou autres hommes d'affaires, touristes, etc. Car, en examinant les chances réelles à long terme, il ne faut pas seulement tenir compte de la compétitivité d'autres établissements «4 étoiles» de la région parisienne, devenus depuis 1970 de véritables «Convention Hotels» (le Grand Hôtel, le PLM St-Jacques, l'Intercontinental, le futur Sheraton «Montparnasse», etc.), mais également considérer le potentiel de concurrence que représentent les grands centres commerciaux de province (cf. à ce sujet notre article «La Côte d'Azur se réveille» dans le no 10 du 7 mars 1974).

Selon les statistiques de l'Union des associations internationales, le Grand-Paris n'aurait reçu, en 1972, qu'environ 140 congrès. Or, lors des deux conférences de presse organisées pour l'inauguration du CIP, on a appris que le nouveau Centre n'avait enregistré que 47 engagements fermes, nationaux ou internationaux pour l'été et l'automne 1974.

Notre confrère «L'Industrie hôtelière» en tirait la conclusion suivante: «L'investissement du nouveau Palais des congrès est, pour prendre une comparaison, de même nature que celui d'un réverbère. Ce lampadaire urbain est assurément indispensable pour les services publics de l'éclairage, mais il ne viendrait à l'esprit d'aucun électricien de le rendre rentable. Ce Palais des congrès doit être un phare du tourisme, mais il ne pourra jouer ce rôle indispensable qu'à condition d'être offert à un prix raisonnable et compétitif.»

On ne saurait que se rallier à cette prudente considération. Walter Bing

Un événement pour le Tout-Paris

Prochaine inauguration de l'Hôtel Concorde La Fayette

L'Hôtel Concorde La Fayette, le dernier mais le plus important maillon de la chaîne Concorde qui est une filiale de la Société du Louvre (groupe Taittinger), sera officiellement inauguré le 22 avril prochain.

Sis dans le quartier de la Porte Maillot, cet établissement de luxe comprendra 1000 chambres; c'est en fait le deuxième hôtel de luxe de Paris, le premier ayant été le Méridien.

Un investissement énorme

Le «Nouveau Journal», quotidien financier du soir, a publié quelques informations intéressantes sur l'origine de cette gigantesque création et la structure de son financement:

La Société du Louvre a créé en 1970 la chaîne Concorde, la plus importante chaîne hôtelière intégrée française avec 2500 chambres de catégorie 4 étoiles N.N. L'Hôtel Concorde La Fayette comporte 1000 chambres et appartements, ainsi que plusieurs restaurants, bars et salles de banquet. L'investissement global - hôtel et restauration - s'élèvera approximativement à 172 millions de francs H.T., soit 210 millions de francs T.T.C.

La construction de l'hôtel a été réalisée par la Société civile immobilière Sicolouvre, filiale de la Société du Louvre, et par un groupe de quatre Sicomi. Sicolouvre a également bénéficié de prêts du F.D.E.S., du Crédit national et du Crédit hôtelier. Son exploitation a été confiée à la nouvelle filiale de la Société du Louvre: la Société des hôtels Concorde. W. Bg.

Grâce à France-Congrès, une industrie s'organise

L'association «France-Congrès», sans but lucratif, a été fondée il y a dix ans par un groupe de maires conscients de la nécessité de promouvoir les villes de congrès de France. Cette association est actuellement présidée par M. Léonce Deprez, maire du Touquet.

En font partie, les villes de La Baule, Biarritz, Bordeaux, Cannes, Deauville, Grenoble, Lyon, Nice, Paris, Toulouse, Le Touquet, Versailles, Vichy et Vittef.

Des critères de qualité

L'adhésion à l'association est soumise à un certain nombre de critères, portant sur les équipements de congrès, la capacité hôtelière, l'agrément des sites, les distractions, etc. Cet éventail de qualité permet de garantir la bonne réalisation des réunions, à la satisfaction des congressistes et des accompagnants.

«France-Congrès» dispose d'un bureau central à Paris (44, av. Georges V) qui assume la promotion des villes membres, tant sur le marché national que sur les marchés étrangers, où elles sont assurées de l'aide des réseaux de distribution français, en premier lieu les délégations du Commissariat général au tourisme. Le bureau central fonctionne également comme centre d'information et de documentation.

Quand une grande chaîne veut vendre l'Amérique à sa clientèle

Holiday Inn: «Visitez les USA»

«Visitez les USA», tel est le titre du plus vaste programme de voyage de plaisance jamais établi par Holiday Inns, qui vient d'entrer en application le mois dernier et concerne les quelque 20 millions de touristes de tous pays dont les Etats-Unis attendent la visite d'ici 1976, l'année marquant leurs deux cents ans d'existence.

Etudié de manière à se prêter tant à des personnes voyageant seules qu'à des familles, et visant particulièrement les touristes européens, «Visitez les USA» doit permettre à un nombre croissant de visiteurs de jouir de conditions avantageuses lorsqu'ils descendront dans les Holiday Inns participant à ce programme, soit plus de 700 hôtels dans tous les Etats-Unis.

Des tickets valent une nuit d'hôtel sont mis en vente auprès des organisations de voyage accréditées, en Europe ainsi qu'en d'autres pays hors des Etats-Unis. Le texte informatif accompagnant ces tickets est libellé en français, en allemand, en espagnol et en anglais. Ce système de tickets facilite aux organisateurs de voyages l'établissement de programmes de déplacements, car «Visitez les USA» permet de combiner les frais d'hébergement avec le coût des transports par avion et celui de locations de voitures, en éliminant des négociations compliquées par la distance, concernant le prix des chambres d'hôtel en différents points d'un voyage à travers les Etats-Unis.

Le prix du ticket inclut également les taxes de vente et permet à quatre personnes, si nécessaire, de partager la même chambre sans frais supplémentaires. Chaque touriste peut en outre adapter son périple à ses goûts personnels en décidant où et comment se déplacer, sans souffrir des rigidités d'un itinéraire préétabli. On peut faire ou changer ses réservations avant de quitter l'Europe ou après être arrivé aux Etats-Unis, grâce à Holiday, le système de réservations par ordinateur

Ainsi que le précise son directeur, M. R. Costa de Beauregard, l'association «France-Congrès» est financée par les cotisations de ses membres et soutenue par le Ministre de l'aménagement du territoire, de l'équipement et du tourisme: autant de bonnes raisons d'envisager un développement constant dans le domaine des réunions professionnelles ou artistiques en France.

Les candidats aux Jeux olympiques de 1980

(ATS) Le 31 mars à minuit arrivait à échéance le délai fixé par le Comité international olympique pour le dépôt des candidatures officielles des villes désireuses d'organiser les jeux de la 22e Olympiade et les 13es Jeux d'hiver. A cette date, les dossiers des villes suivantes étaient parvenus au siège du CIO à Lausanne:

Jeux de la 22e Olympiade: Los Angeles et Moscou; 13es Jeux d'hiver: Chamonix et Pays du Mont-Blanc (France), Lake Placid (Etats-Unis), Vancouver-Garibaldi (Canada).

Le nouveau président d'Inter-Continental Europe

M. Peter C. Balas vient d'être nommé président de la Société Inter-Continental Hotels Corporation pour l'Europe, le Proche-Orient et l'Afrique du Nord. M. Balas exerçait auparavant la fonction de «Senior Vice-President» du groupe.

Sur cette nouvelle qualité, il est responsable de 21 hôtels en Europe et 6 autres au Proche-Orient. En outre, il supervise la construction des hôtels Inter-Continental dont l'ouverture est prévue cette année à Zagreb, Prague, Londres, Istanbul, Varsovie, Riyad et Dubai. Deux hôtels Forum (filiale d'Inter-Continental), à Varsovie et Wiesbaden, viennent s'ajouter à la liste des ouvertures programmées pour 1974. De plus, M. Balas s'occupe des hôtels en cours de réalisation à Jeddah et Dhahran, en Arabie Saoudite, à Mascate, en Oman, et au Caïre. Au total, 14 hôtels sont en chantier.

La Pologne comble son retard hôtelier

(ONI) Depuis quelques semaines déjà, un nouvel hôtel moderne, le «Forum», fonctionne à Varsovie; il a été construit par une firme suédoise. A Poznan, c'est au mois de juin, à la veille de la Foire internationale de chaque année, que s'ouvrira l'hôtel «Polonez», un immeuble de 15 étages.

En même temps, la firme yougoslave «Imes» achèvera la construction d'un nouvel hôtel à Zakopane, capitale des sports d'hiver. Avant la fin de 1974, une firme française construira trois hôtels à Poznan, Sosnowiec et Olstzyn. Ainsi, cette année, 6 nouveaux hôtels seront à la disposition principalement des touristes étrangers. En 1975, trois autres hôtels seront construits par une firme française à Varsovie, Wrocław et à Gdansk.

qui appartient à Holiday Inns, ce qui accroît encore la souplesse du programme choisi.



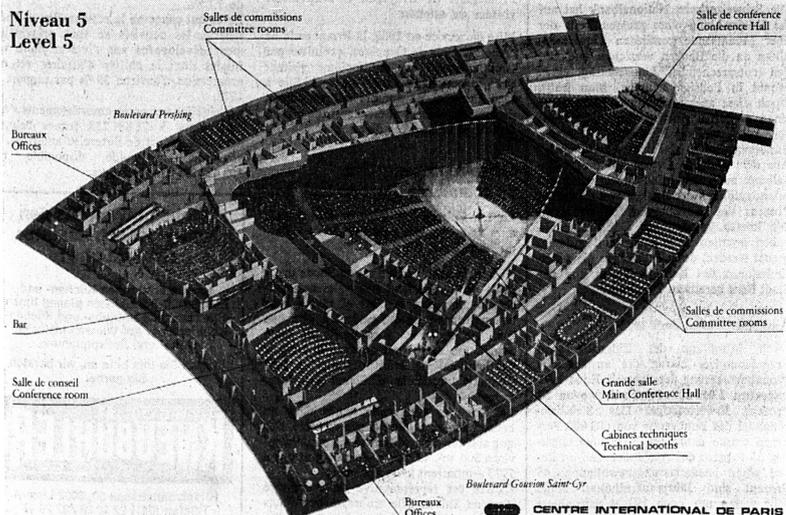
Der neue Dekor RUSTICA 1704 auf Hotel-Hartporzellan von Eschenbach

Bestecke Hotelporzellane  
Küchenutensilien  
Flambierwagen

Tafelgeräte  
Hotelgläser  
Kleinschneidmaschinen  
Servierwagen



Sternegg AG  
8201 Schaffhausen  
Tel. (053) 5 12 91  
Laden + Ausstellung  
8803 Zürich  
Mannessestrasse 10  
Tel. (01) 39 32 88



Une coupe transversale de la grande salle de congrès (4500 places) et des diverses salles de conférences et autres bureaux qui l'environnent. Tout le système est à géométrie variable et peut s'adapter aux besoins des différentes manifestations.

## Balair: Nur noch bedingt zuversichtlich

Nicht mehr mit dem selbstverständlichen hohen Zuwachsraten der letzten Jahre, sondern mit einem deutlich gedämpften Wachstum im Charter-Luftverkehr rechnet die Basler Balair AG, eine Tochtergesellschaft der Swissair, für das laufende Jahr.

Neben der Unsicherheit der Treibstoffversorgung - bzw. enormen Preissteigerung auf diesem Sektor würden verschiedene Reiseveranstalter doch eine spürbare Abnahme an Buchungen verzeichnen. Vor allem bei Ferienflügen in den gesamten arabischen Raum sei diese Zurückhaltung spürbar, aber auch bei verschiedenen Langstrecken-Destinationen. Diese Zurückhaltung sei auch der Grund, warum die Balair ihre Pläne zur Erweiterung der Flotte um ein weiteres Grossflugzeug vorderhand sistiert und versuchen werde, mit der gegenwärtigen Flotte über die Runden zu kommen. Der Konkurrenzkampf werde in Zukunft unter den Charter-Gesellschaften ohne Zweifel härter, wobei der zur Verteilung gelangende Kuchen gleichzeitig immer kleiner werde.

### Schlechtes Licht

Das Ausscheiden der Phoenix Airways aus dem schweizerischen Charter-Flugverkehr bezeichnete Verwaltungspräsident Dr. F. E. Iselin als «grundsätzlich bedauerlich». Wohl könne davon die Balair in kurzfristiger Betrachtung Nutzen ziehen, indem sie in verschiedene, noch von der Phoenix abgeschlossene Verträge eintreten könne; generell aber würden solche Vorkommnisse immer auf die ganze Branche ein schlechtes Licht werfen.

### Gewinn stark

Das Jahr 1973 selbst, über das die Balair soeben Rechenschaft ablegte, brachte eine erfreuliche Geschäftsausweitung: zwar nahm der Gesamtumsatz der Balair nur um 4,5% auf 82,1 (78,5) Mio Fr. zu, doch ergab sich mit 10,3 (8,2) Mio Fr. ein um 26,6% erhöhter Betriebsgewinn, da einerseits die einen grossen Aufwand erfordernden Sonderaufträge (UNO-Flüge) abgenommen haben und sich andererseits eine Erhöhung der Abfertigungsgebühren auf dem Flughafen Basel ebenso positiv auswirkte wie die Tatsache, dass die Balair über eine sehr moderne und gut gewartete Flotte verfügt. Obwohl die Abschreibungen um 51% auf 8,2 (6,3) Mio Fr. erhöht wurden, resultierte ein um 11,8% verbesserter Reingewinn von 2,08 (1,86) Mio Fr., der wiederum zur Ausschüttung einer gleichbleibenden Dividende von 12 Fr. je Aktie verwendet wird.

Die Zahl der von der Balair beförderten Etappenpassagiere nahm innert Jahresfrist von 395 000 auf 422 000 Personen zu. Bemerkenswert scheint, dass die Pünktlichkeit der Flüge (+30 Minuten gemäss Flugplan) innert Jahresfrist von 71 auf 79% verbessert werden konnte.

## Rekordjahr für Hoch-Ybrig

Die nunmehr fünf Jahre zählende Hoch-Ybrig AG kann auf ihr bisher bestes Betriebsergebnis zurückblicken.

Die Rekord-Wintersaison von 163 Tagen Dauer sowie eine Tarifanpassung liess die Biletteinnahmen um 42% in die Höhe schnellen. Des schlechten Wetters wegen konnten indessen die Sommerletzte des Vorjahres nicht erreicht werden. Das Verhältnis zwischen Winter- und Sommersaison, gemessen in Bahn- und Skiliftfranken, verschlechterte sich von 6:1 auf 12:1. Bei einem Ertrag von insgesamt 3,654 Mio Fr. (Vorjahr 2,295 Mio) und einem Aufwand von 3,645 Mio (2,394 Mio) wurde im Geschäftsjahr (1. November 1972 bis 31. Oktober 1973) ein Reingewinn von Fr. 8746,65 erzielt (Fr. 954.-). Die Ver-

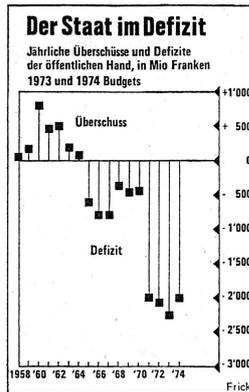
kehrseinnahmen beliefen sich in der Wintersaison 1972/73 auf 3,048 Mio und im Sommer 1973 auf 0,253 Mio Fr. Nach Abschreibungen von 1,517 Mio Fr. sind die Anlagen mit einem Buchwert von 32,818 Mio Fr. eingestellt. Im Berichtsjahr ist der Ausbau des Sportzentrums Zielbuewies vorangetrieben worden. Dazu gehören unter anderem die Fertigstellung des fünften und letzten Apartment-Blockes der Alumbod-Planung Fuedereg, Inbetriebnahme der Kanalisation Fuedereg-Seeblü, Bau der Kläranlage Wangfluh sowie die Inbetriebnahme des Skiliftes Chüeband.

gegen wird individuell verbracht, nach massgeschneidertem Programm. 600 Touristen flogen letztes Jahr mit Lamprecht ins Land der 60 000 Seen. Als Spezialist für Finnland, Irland und Schottland darf auch das

### Reisebüro Stüble

in Effretikon (ZH) gelten. Georges Stüble besitzt erst seit zwei Jahren ein eigenes Reisebüro, ist aber schon fast 20 Jahre in der Branche und war zuletzt bei Lamprecht. Stüble betreibt sein Geschäft praktisch allein - letztes Jahr vermittelte und organisierte er 400 Reiseanträge, davon 80 nach Finnland. Mit seinem 23seitigen, selbstgestalteten Farbkatalog «Hobby-Ferien», der ihn gegen 50 000 Franken kostet, verblüffe er selbst die Fachwelt, Rosinen aus seinem Angebot: Bootsfahrten auf dem Saimaa-See und auf dem Shannon, Fischfang in Irland, Lachs- und Jagd in Schottland, Blockhaus- und Bungalowerien in Finnland.

Urs Meierhofer



Zum viertenmal fehlen zwei Milliarden

«Das Defizit der öffentlichen Haushalte drückt mit seinem ganzen Gewicht auf den Kapitalmarkt und trägt zur Zinshausse bei», sagte Bundesrat Chevallaz in seiner ersten Rede. Die wachsenden Defizite müssen «vorderhand in Form höherer Schulden» bestritten werden, wodurch der Kapitalbedarf steigt und die Zinsen hin- und hergedrückt werden.

Seit 1969 haben sich die Staatsausgaben verdoppelt. Daniels gab den Bund, Kantonen und Gemeinden 18 Mia Fr. aus. Für 1974 sind 34 Mia geplant, pro Kopf der Bevölkerung rund 5200 Fr. Dem stehen Einnahmen von 2 Mia gegenüber; es fehlen also 2 Mia. In dieser Grössenordnung liegen die Defizite der öffentlichen Hand nun schon seit 1971.

Das Schaubild zeigt den jährlichen Saldo zwischen Einnahmen und Ausgaben von Bund, Kantonen und Gemeinden seit 1958. Es handelt sich dabei teilweise um Schätzungen der Eidgenössischen Steuerverwaltung, wobei aber Doppelzahlungen (z.B. von Subventionen) ausgeschaltet sind.



### Nationalbank interveniert am Kapitalmarkt

Die Schweizerische Nationalbank hat auf die Rückzahlung eines grossen Teils der über Monatsende gewährten Liquiditätshilfen an die Banken verzichtet und will den entsprechenden Dollarbetrag einen Monat in Pension nehmen. Man hofft, durch diese ausserordentliche Massnahme einen weiteren Anstieg des Zinsniveaus zu verhindern und die Platzierung der neuen Bundesanleihe im Mai sicher zu können. Aus dem gleichen Grund hat die Nationalbank auch den Mindestreservesatz auf Inlandguthaben der Banken von 60 auf 45 Prozent des Ausgangsstandes ermässigt. Die letzten Prozentigen Obligationenleihen konnten nicht mehr voll untergebracht werden, deshalb erfolgen die neuen Emissionen des Kantons Tessin und der Stadt Bern bereits zu 7½ Prozent.

### Ausländerbestand Ende 1973

Nach Mitteilung der Eidgenössischen Fremdenpolizei betrug die ausländische Wohnbevölkerung der Schweiz Ende 1973 insgesamt 1 052 505 Personen, wovon 57 Prozent Erwerbstätige. Das Stabilisierungsziel des Bundesrats von 603 000 Personen wurde damit um 8000 unterschritten. 55 Prozent der Ausländer sind im Besitz einer Niederlassungsbewilligung, 45 Prozent sind Jahresaufenthalter. Ende Jahr waren nur noch 19 000 Saisonier im Lande, rund 2000 weniger als vor Jahresfrist. Dagegen hat die Zahl der Grenzgenossen nochmals um 6200 auf 97 940 Personen zugenommen.

### En marge du prochain Comptoir de Martigny

## La foire régionale et la croissance zéro

Au seuil de son quinzième anniversaire, le Comptoir de Martigny s'est remis en question. Lors de l'assemblée générale annuelle, en présence de nombreux invités, des membres du Comité et de 18 délégués représentant les sociétés partenaires, M. Raphy Darbellay, président, a posé le problème essentiel:

«Dans un contexte économique surchauffé où de toutes parts, on prône ce que l'on appelle la croissance zéro, une manifestation comme le Comptoir de Martigny a-t-elle encore sa raison d'être? Est-il encore nécessaire de stimuler l'économie?»

Si l'on considère le Comptoir uniquement comme moyen d'inciter le consommateur à consommer davantage, il faudrait dire: halte! Mais, telle n'est pas la conception de la foire martigneraise dont le but principal est d'aider le consommateur à mieux consommer. Lien entre l'offre et la demande, trait d'union entre les intérêts

économiques et l'amitié, le Comptoir de Martigny garde sa raison d'être. Aussi, se déroulera-t-il, cet automne, du 28 septembre au 6 octobre.

### A quand le Centre d'exposition?

Pour la quinzième édition, les responsables du Comptoir de Martigny se heurtent à des difficultés d'importance. La principale concerne les halles qui, cette année encore, seront installées sur la Place du Manoir. L'urgence de la construction de bâtiments fixes se fait de plus en plus sentir, le coût de location des halles marquant une augmentation sensible. Un projet de construction d'un centre d'exposition (CERM) a été déposé au début décembre. Les travaux pourraient commencer dès la libération du terrain des Morasses par le Martigny-Sports si les instances intéressées, soit la Commune de Martigny, la fondation Pro Octoduro, les autorités fédérales et cantonales, donnent le feu vert.

## L'industrie de la bière en Suisse

(SSB) L'industrie suisse de la bière compte 49 brasseries, occupe 5400 personnes, remplit 730 millions de bouteilles par an et réalise un chiffre d'affaires de plus de 500 millions de francs.

C'est ce qui ressort d'un «tableau mobile» de poche édité par la Société suisse des brasseurs et qui contient les principales données statistiques sur la bière dans notre pays. Ce document original fournit des renseignements intéressants sur l'année brassicole 1972/73, de même que les chiffres comparatifs pour ces dix dernières années. En un clin d'œil, on peut connaître ainsi la proportion de bière blonde et de bière brune, la structure des ventes, l'importance des importations et des exportations, l'étendue des charges fiscales, la répartition des matières premières, etc. On y apprend notamment que le stock de bouteilles de l'ensemble des brasseries suisses comprend 55 millions de pièces pour une valeur totale de 13 millions de francs. Le «tableau mobile de la bière» peut être obtenu gratuitement auprès de la Société suisse des brasseurs à Zurich.

## Crema: bientôt 100 millions de chiffre d'affaires

(CRIA) Propriété des Fédérations laitières vaudoises-tribourgeoises et zone de la montagne (Bulle), Crema SA a augmenté son chiffre d'affaires de 15,12% en 1973, passant de 80,7 à plus de 93 millions de francs. Le développement a été favorisé par les nouvelles installations de Villars-sur-Glâne, près de Fribourg.

La préparation de différents produits laitiers a nécessité la mise en œuvre de 30 millions de kilos de lait. Le marché a absorbé 1,6 million de litres de lait en avril; 4,4 millions de litres de lait pasteurisé; 1,4 million de litres de crème de consommation; 676 000 kg de fromage à pâtes mi-dure, molle et fraîche et 55 millions de tubes de crème à café. Plus de 4 850 000 kg de beurre ont été vendus, soit une augmentation de 17%. Deux nouveaux produits ont été mis sur le marché en 1973: un fromage à pâte mi-dure d'environ 2 kg et un jus d'oranges en emballage d'un litre.

### Fromagerie de Gruyères: le millionième visiteur est attendu

Mise en service en 1969, la Fromagerie de démonstration de Gruyères, exploitée par Crema, attend son millionième visiteur dans le courant du mois de mai. Elle a reçu, jusqu'ici, un nombre impressionnant de touristes suisses et étrangers, de classes d'école et de sociétés diverses.

## Offre représentative du commerce d'art en Suisse

La 15e Foire suisse d'Art et d'Antiquités aura lieu - pour la troisième fois à Bâle - du 9 au 19 mai 1974.

Elle est la seule foire d'art en Suisse organisée par le Syndicat suisse des antiquaires et commerçants d'art et placée sous son patronage, ce qui revient à dire que tous les exposants font partie de cette association et se sont engagés à garantir l'authenticité de leurs objets. Un jury d'experts contrôle d'ailleurs les biens exposés.

La Foire se tient cette année dans un cadre plus large que l'année dernière. Sur une surface d'exposition plus grande d'environ 300 m<sup>2</sup>, 49 stands - six de plus qu'en 1973 - montrent leurs richesses. L'offre est représentative du commerce d'art en Suisse. Elle embrasse des objets anciens et des objets d'art datant de l'Antiquité jusqu'au milieu du 19e siècle, toutefois aussi de l'art extra-européen, tel que de l'Asie orientale et de l'Amérique

centrale. Les meubles classiques et les antiquités que l'on peut voir dans 25 stands sont le plus largement représentés. 18 commerçants exposent des tableaux, des dessins et des sculptures. Les arts appliqués: l'argenterie, la porcelaine, la faïence, l'étaï, la verrerie, s'y rencontrent en abondance et sont offerts par 25 commerçants, des objets de provenance helvétique et des horloges se trouvent dans 8 stands, des objets de l'Asie orientale dans 7, des bijoux dans 4 et des miniatures dans 3 stands. Trois stands importants sont spécialisés dans l'art antique et dans celui du Proche-Orient.

## Balair: bons résultats et optimisme modéré

(ATS) Balair SA, compagnie suisse de vols à la demande à Bâle, a augmenté, l'an dernier, son chiffre d'affaires, qui est passé de 78,6 à 82,2 millions de francs. Le bénéfice net s'élève à 2,1 millions de francs (1,9 million en 1972); un dividende inchangé de 6% sera servi sur les capital-actions de 32 millions de francs. A l'occasion de la conférence donnée pour la présentation des résultats de la compagnie, on a indiqué que ceux-ci pouvaient être considérés comme bons. En dépit de la situation tendue qui a régné dans différents pays, les recettes ont diminué de 11,4 millions de francs; il a été possible d'augmenter le chiffre d'affaires, grâce aux recettes provenant des vols charter, qui ont augmenté de 15,6 millions de francs. Pour l'avenir, il y a lieu de faire preuve d'un optimisme modéré, même si la base financière est saine et l'approvisionnement en carburants assuré. Mais les chiffres d'antan ne seront jamais plus réalisés, devait-on enfin préciser!

## Compagnie internationale des Wagons-lits et du Tourisme

La Compagnie internationale des Wagons-lits et du Tourisme vient d'annoncer que le chiffre d'affaires global des secteurs ferroviaires, de l'hôtellerie et de la restauration filiales non comprises, s'est élevé en 1973 à 6 240 000 000 de francs belges. TVA exclue, ce qui représente une augmentation de 5,7% par rapport à 1972. Quant au chiffre des ventes du secteur touristique, sans les filiales, il s'est établi à 11 081 000 000 de francs belges, TVA comprise, soit un accroissement de 7,1%.

En ce qui concerne la restauration et l'hôtellerie, les activités se sont principalement développées par l'intermédiaire de filiales dont le chiffre d'affaires est en progression d'environ 39% par rapport à 1972. Le bénéfice net après amortissements s'est ainsi élevé à 71 881 238 francs belges; ajouté au report de l'exercice antérieur, il constitue un solde disponible de 102 472 295 francs belges.

## Beabsichtigen Sie den Neu- oder Umbau Ihrer Grossküche?

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

Fragen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne.



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

Seit über 25 Jahren bekannt für gute Maschinen und Apparate.

# Le nouvel Aéroport de Paris

«Charlie Airport» à Roissy-en-France, une merveille de la technique moderne

L'Aéroport «Charles de Gaulle», situé sur une superficie de 3000 ha, à Roissy-en-France, soit à 30 km du centre de Paris, vient d'être inauguré. Sa première tranche, appelée «Roissy I», comporte des installations d'infrastructure et des bâtiments d'exploitation capables d'assurer une capacité d'accueil et de transbordement initiale estimée à 8 millions de passagers. C'est sans conteste une merveille de la technique moderne, un aéroport poussé au perfectionnisme, un investissement pour l'avenir.

Sa conception architecturale est circulaire et centralisée, ce qui représente une nouveauté par rapport à l'ancien principe linéaire des aéroports classiques. Son exploitation se basera sur une sorte de «Taylorisme» minutieusement élaboré, afin d'éviter des transferts de longue durée entre l'arrivée des voitures et le départ des avions... ou vice-versa. L'efficacité de ces méthodes techniques ultramodernes et la rentabilité de l'exploitation sont cependant contestées. En effet, la deuxième tranche, qui portera théoriquement la capacité de l'aérodrome géant à 50 millions de passagers par an, ne sera terminée que vers 1980...

### «Une machine à prendre l'avion»

Selon ses responsables, la conception de cette aéro-gare a été guidée par trois préoccupations principales: réduire le plus possible les trajets des passagers entre leur voiture et l'avion, faire avant tout de cette aéro-gare une «machine à prendre l'avion», l'adapter aux avions de grande capacité. Tout ceci se traduit dans la forme très particulière de cet ensemble de bâtiments dont le corps central absorbe les passagers à leur arrivée et les répartit dans sept satellites, autour desquels viennent stationner les avions. La fonction essentielle de l'aérodrome est d'assurer la rupture entre deux moyens de transport: la voiture et l'avion; c'est un échangeur. Le voyageur pénètre dans l'aérogare même avec sa voiture, décharge ses bagages aux guichets d'enregistrement dits «au volant», permettant un transfert direct des bagages de la voiture aux tapis méca-

sent obligatoirement par ce 3e étage, quel que soit leur moyen de locomotion terrestre. Ceux qui arrivent avec leur propre voiture doivent la garer sur l'un des trois niveaux supérieurs de la plate-forme de l'aérogare qui offre quelque 4000 places de parc!

Le 4e niveau est celui du transfert vers les satellites de transbordement aménagés jusqu'à présent, soit 7 bâtiments homogènes placés autour du bâtiment central (voir photo). Cet étage est relié aux satellites par des tunnels au-dessous des pistes; ces tunnels sont équipés de trottoirs roulants et de couloir de marche. Le 5e étage dessert la foule des «arrivés» du monde entier. Il va sans dire que ce sont les deux niveaux-clés de tout le complexe, puisqu'ils offrent à la fois les guichets de surveillance policière (fouilles, dispositifs anti-terroristes, etc.), les contrôles des douanes, les délivrances de bagages à l'arrivée et les bureaux de renseignements touristiques (SNCF, locations de voitures, réservations d'hôtels, change).

### Sept satellites

Les satellites de transbordement sont réservés aux services techniques des compagnies aériennes qui ont déménagé d'Orly ou du Bourget à Roissy et qui font des liaisons intérieures, des moyens ou des longs courriers.

Notons, dans ce contexte, qu'Air France assure une liaison quotidienne Paris-Genève et retour au départ et à l'arrivée de Roissy; les autres communications avec les aéroports suisses sont encore maintenues à Orly.



Vue d'ensemble de l'Aéroport Charles de Gaulle, à Roissy-en-France; le corps central est entouré de ses sept satellites. On distingue à gauche les rampes d'accès et de sortie pour les voitures stationnant sur la plate-forme et, devant les satellites, les passerelles télescopiques pour embarquer et débarquer les voyageurs.



Une vision surréaliste, mais pas irréalisable, puisqu'il s'agit du hall d'entrée avec son «cœur central» et les divers guichets d'accueil illuminés. En haut, les étages 3, 4 et 5 sont reliés entre eux par des tubes vitrés contenant des tapis roulants. C'est le cœur de la «machine à prendre l'avion».

550 m de développement en ligne droite et assortie d'un réseau de voies de dégagement d'une longueur totale de 14 km.

- le corps central, qui a nécessité la mise en œuvre de 16 000 m<sup>3</sup> de béton et de 16 500 tonnes d'armatures d'acier. La surface totale des onze niveaux représente environ deux fois et demie celle de la place de la Concorde; 23 ascenseurs, 13 trottoirs roulants, 5 monte-charges et plusieurs escaliers mécaniques, desservent l'ensemble du complexe;

- le «Centre aéroportuaire de la navigation aérienne» se compose d'une tour de contrôle haute de 80 m et d'un bloc technique de 187 m de développement, comprenant 2 sous-sols et un rez-de-chaussée de locaux techniques;

- une centrale thermo-frigo-électrique, qui fournit l'eau chaude à haute température pour le chauffage et le sanitaire, l'eau glacée pour la climatisation et le courant électrique de secours;

- un central téléphonique d'une capacité de 30 000 lignes;

- un réservoir d'eau potable, principalement constitué par un château-d'eau de 57,40 m de hauteur représentant une capacité totale de 8000 m<sup>3</sup>;

- un centre administratif, un centre d'information et plusieurs bâtiments spécialisés (météorologie-radar, moyens généraux, gendarmerie, sécurité-incendie);

- une gare et un entrepôt de fret, ainsi qu'une première tranche d'installations d'entretien (hangars, ateliers).

Ajoutons à ce bref aperçu des installations en place les chantiers de terrassements qui font déjà partie de la construction de la deuxième étape de l'aéroport Charles de Gaulle.

### Les liaisons avec Paris

«Charlie Airport» est décidément une aéro-gare pas comme les autres. Elle semble être construite à la seule intention des

voyageurs qui partent ou arrivent en voiture. Conçu pour l'automobile, l'aéroport de Roissy est relié directement à la périphérie de Paris par l'autoroute A1 (Paris-Lille-Bruxelles). Dès juin prochain, il sera également accessible, sans feu tricolore, par l'autoroute B3, à partir de la Porte de Bagnole, qui relie le nouveau centre industriel de la banlieue nord, Aulnay-sous-Bois, à l'autoroute A1 (entre le Bourget et Roissy). Au printemps 1976, à en croire les prospectus officiels, on inaugurerait une ligne ferroviaire entre la Gare du Nord et Roissy, via Aulnay. Cette voie ferrée aboutira dans la zone centrale de l'aéroport et les voyageurs seront transportés au cœur de Roissy I. D'autre part, les autobus de la RATP, partant de la Gare du Nord, s'arrêteront à l'entrée du hall central.

Il est évident que le retard qu'on subi les travaux de renforcement et d'élargissement de ce réseau routier et ferroviaire créent des difficultés de démarrage à la nouvelle aéro-gare. Ce problème se posera encore avec plus d'acuité en périodes de pointe, au moment où le trafic journalier se composera de 120 000 voitures qui transporteront vers Roissy 20 000 agents ou techniciens et 2000 employés, sans compter les autobus, les autocars, les camions et les voitures de livraison...

Plus d'un milliard de francs suisses

Le plus grand problème à long terme sera sans doute l'amortissement pour l'Aéroport de Paris des énormes sommes investies pendant presque 15 ans dans cette gigantesque construction. La seule première étape a absorbé 1,7 milliard de francs français (un peu plus de 1,1 milliard de francs suisses). L'Etat a pris en charge 15% de cette somme; le reste a été financé par des emprunts et des réserves d'autofinancement. Abstraction faite des charges financières qui en résultent pour l'aéroport - on les estime à quelque 160 millions par an -, on ne connaît pas le total du devis établi pour l'achèvement de la deuxième étape (Roissy II). Mais c'est au fond un faux problème, car l'Aéroport de Paris est un service public qui est exploité dans l'intérêt général. Il est inimaginable que l'Etat, qui a pris en tutelle, le laisse sombrer dans des déficits en chaîne. Très tôt, on le dotera de fonds suffisants, provenant des budgets du ministère de tutelle (équipement, transports, etc.). Mais personne ne peut prédire, à l'époque mouvementée que nous vivons, si et dans quel délai «Charlie Airport» pourra devenir rentable.

«Charlie Airport» est décidément une aéro-gare pas comme les autres. Elle semble être construite à la seule intention des voyageurs qui partent ou arrivent en voiture. Conçu pour l'automobile, l'aéroport de Roissy est relié directement à la périphérie de Paris par l'autoroute A1 (Paris-Lille-Bruxelles). Dès juin prochain, il sera également accessible, sans feu tricolore, par l'autoroute B3, à partir de la Porte de Bagnole, qui relie le nouveau centre industriel de la banlieue nord, Aulnay-sous-Bois, à l'autoroute A1 (entre le Bourget et Roissy). Au printemps 1976, à en croire les prospectus officiels, on inaugurerait une ligne ferroviaire entre la Gare du Nord et Roissy, via Aulnay. Cette voie ferrée aboutira dans la zone centrale de l'aéroport et les voyageurs seront transportés au cœur de Roissy I. D'autre part, les autobus de la RATP, partant de la Gare du Nord, s'arrêteront à l'entrée du hall central.

### Déjà dépassé?

Peut-être ce journaliste du «Monde» avait-il raison en écrivant, après l'inauguration: «Roissy est un univers fermé sur le dehors, avec ses grands murs transparents qui ouvrent sur le spectacle des avions au sol ou même en vol. C'est le dernier mot dans l'architecture des aéroports. Mais à peine terminé, on sait déjà qu'il est dépassé; c'était peut-être le dernier des grands mastodontes aéroportuaires. Et on pense déjà que les aéroports les plus efficaces de l'avenir proche ne seront plus les ensembles ultra-concentrés et complexes comme Roissy, mais au contraire des constructions simples et distendues, greffés sur un réseau de circulation étendu et complexe.»

Il faudra probablement attendre 1980 pour se prononcer sur le bien-fondé de ce pronostic pessimiste; jusque-là, la situation de l'aviation civile et le rôle que joueront les aéroports auront évolué dans l'un ou dans l'autre sens.

Et si, à court terme, on doit s'attendre, comme l'a écrit un autre journaliste parisien, à une «spagalle» certaine de l'exploitation aérienne et terrestre, on doit et on peut, avec beaucoup de patience et de circonspection, arriver d'ici 5 à 6 ans, à un degré de perfection qui récompensera les architectes, les entrepreneurs, les pilotes, les employés... et les passagers qui débarqueront ou s'embarqueront à l'Aéroport Charles de Gaulle de Roissy-en-France.

Walter Bing



ques qui les acheminent à l'étage de tri. Il gare ensuite sa voiture dans les étages supérieurs. Sur les onze niveaux que compte l'ouvrage, et déduction faite des quatre niveaux de parcs de stationnement, quatre étages sont ouverts normalement aux passagers, soit un pour les commerces et les restaurants et trois autres pour le trafic.

Le nouvel aéroport de Paris est sans doute l'une des «sept merveilles techniques» du monde et il faut avouer sans réserve que ses promoteurs ont vu grand et loin. Les pilotes anglo-saxons lui ont d'ailleurs donné le surnom de «Big Charlie Airport», d'ores et déjà repris par une partie de la presse française: «Airport Orly, Airport Charlie.» C'est de toute façon un joli jeu de mots qui facilite l'entente cordiale aérienne... et Dieu sait si elle en a besoin!

### 4000 voitures sur le toit

L'aérogare centrale incarne la répartition presque mathématique des opérations. Le hall d'entrée est réservé aux départs et aux transferts des passagers arrivant par autobus et taxis. Le vide central a permis d'y installer des tubes contenant les tapis roulants qui facilitent la circulation entre les étages au-dessus du niveau inférieur. Le 2e étage comprend des boutiques, des restaurants, etc., le centre médical. A partir du 3e étage - en général inaccessible aux nombreux visiteurs qui affluent maintenant à Roissy chaque dimanche -, les différents niveaux sont réservés aux voyageurs arrivant de l'extérieur qui tous pas-

Une infrastructure routière complexe dessert l'Aéroport de Paris. On distingue à gauche l'échangeur principal, avec l'autoroute A1 du nord au sud; à droite en haut, le plateau sur lequel s'élève l'aérogare et ses satellites; entre ce plateau et la A1, le bâtiment administratif central; à l'arrière-plan, les pistes de béton, qui passent au-dessus de l'autoroute. (Photos Aéroport de Paris)

Une des pièces de résistance de la technique française: la tour de contrôle et son bloc technique qui forment ensemble le Centre aéroportuaire de la navigation aérienne.

La liaison entre ces stations-satellites et les avions, au départ comme à l'arrivée, est assurée par des passerelles télescopiques. Le transport des bagages entre l'aérogare centrale et les satellites est naturellement entièrement automatisé, grâce à des charriots sur rail téléguidés dans les deux directions.

### Un ensemble complexe d'installations techniques

Parmi la multitude écrasante des installations et accessoires qui fournissent la technique et l'énergie nécessaires au fonctionnement de ce vaste équipement, nous ne pouvons citer que les plus importantes: - une piste principale de 3,6 km, dotée de 6 sorties latérales à grande vitesse de



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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Ein Auszug aus unserer «weltweiten» Referenzliste

#### Schweiz

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

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

#### USA

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

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

#### Jugoslawien

Jugotanker-Turisthotel, Zadar  
ca. 15 Tonnen Tagesleistung

Hotelsko Turisticko produzece  
Dubrovnik  
ca. 8 Tonnen Tagesleistung

#### Deutschland

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

#### Frankreich

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

#### Italien

Ospedale Galliera, Genova  
ca. 3 Tonnen Tagesleistung

#### Tunesien

Hôtel Les Orangers, Hammamet  
ca. 2 Tonnen Tagesleistung

WIRZ 76.11.4

 **SCHULTHESS**  
Generalunternehmer für Grosswaschsysteme

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

## 2 Die Schulthess-Antwort zum Thema «Planung»

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 3 Die Schulthess-Antwort zum Thema «Qualität»

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

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

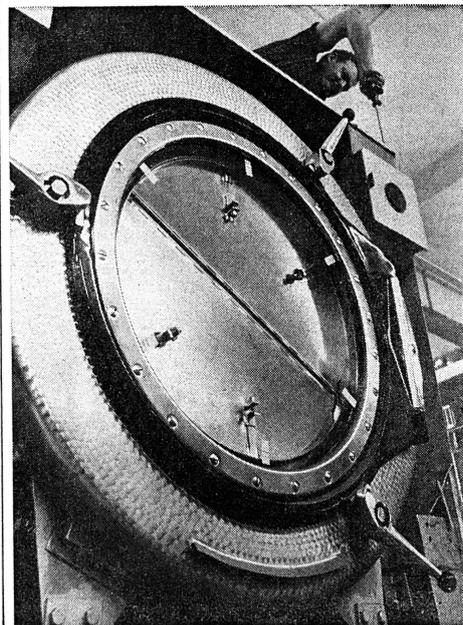
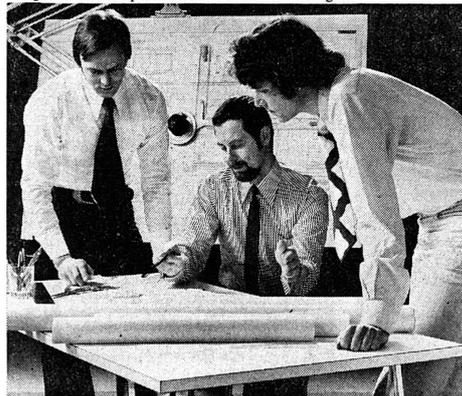
Der oft pausenlose Grosswaschbetrieb stellt naturgemäss ungleich höhere Anforderungen an Robustheit und Zuverlässigkeit von Material und Technik als die Haushaltwäsche. Anforderungen, die sich nach unserer Ansicht nur durch höchste Perfektion und Solidität erfüllen lassen.

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

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

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

Einige Schulthess-Spezialisten für Grosswaschanlagen.





## Der Fisch - Symbol, Labsal und Genuss

Fisch gehört zum lukullischen Gastmahl anspruchsvoller Gastronomen ebenso sehr wie auf den Tisch der Bedürftigen. Der Fischfang ist schon aus vorgeschichtlichen Zeiten neben der Jagd und dem Ackerbau bekannt, und zahlreich sind daher auch die Bezüge des Fisches zum Menschen in Religion, Dichtung und Kulturgeschichte. Das Erkennungszeichen der Urchristen im alten Rom war bekanntlich der Fisch. Es gibt noch heute Länder, in denen der Mensch ohne den Fischfang keine Angekommen und keine Ernährungsgrundlage hätte. Das sind die Länder mit den langen Küsten, wie Norwegen, Dänemark, Chile und viele Inseln und Inselgruppen. Dort ist der Fisch die Eiweissnahrung Nummer eins und oft auch das wichtigste Handelsgut. Das leichtverdauliche Fischweiss, gepaart mit einer für den menschlichen Organismus wichtigen Kombination von Mineralstoffen, hat dem Fisch einen sehr hohen Rang in der Ernährung von Gesunden und Kranken verschafft. Und da Fisch auf vielerlei Arten zubereitet werden kann, nimmt er auch einen Spitzenplatz in der höchsten Kunst der Gastronomie ein.

### Die Schweiz - im Fischverbrauch unterentwickelt

Der Schweizer isst von allen Europäern am wenigsten Fisch. Inland, Import und Fischkonserven zusammen machten beispielsweise im Jahre 1972 nur einen Jahresverbrauch von 4,5 kg pro Kopf der Bevölkerung im Durchschnitt aus. Das entspricht 0,6% im Gesamtverkauf an Fisch und Fleisch! Man sollte meinen, dass angesichts der stets steigenden Fleischpreise und angesichts seiner hohen gesundheitlichen und kulinarischen Werte der Fisch gerade heute einen Aufschwung erleben sollte. Zur Ehre des Gastgewerbes muss aber immerhin festgestellt werden, dass wohl über 60% des Fischverbrauchs im Hotel und Restaurant erfolgt. Rund um die Seen und an Gewässern sorgen zahlreiche schmacke und gemütliche, kleinere und grössere «Fischbeizen» oder moderne Fischrestaurants für den guten Ruf der schweizerischen Fischküche.

### Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Um den Ruf der Fischkochkunst im Gastgewerbe zu mehren und die Leistungen

anzuspornen, hat sich vor zirka 4 Jahren eine freie Vereinigung von Fischliebhabern gebildet: die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Diese Gesellschaft hat den alleinigen und einzigen Zweck, gute Fischrestaurants aufzustöbern, ihre Kochkunst mit der Auszeichnung des Goldenen Fisches zu versehen und rund um eine Fischtafel die Geselligkeit zu pflegen. Heute führen 62 Restaurants diese Auszeichnung, und die meisten Inhaber und Küchenchefs sind begeisterte Anhänger der Tafelgesellschaft geworden, deren Mitgliederzahl inzwischen auf rund 700 Personen angewachsen ist.

### Das Fischchangebot

Wer in Seenähe lebt, und sich nicht ausschliesslich auf lebende Forellen beschränken will, hat meist bei einem lokalen Fischer oder Fischhändler oder auch bei Sportfischervereinigungen seinen Nachschub aufgebaut. Da aber der Fischfang von See zu See oft beträchtlich schwankt, kann es in einem Landesteil Ueberschüsse geben, während im andern Mangel herrscht. Um hier den Fischbezüger einen Dienst zu leisten und den Handel zu erleichtern, hat die Agrosuisse letztes Jahr ein

### Meldesystem über Fischfängertragnisse

eingearbeitet. Während der Hauptsaison vom Frühjahr bis Oktober kann allwöchentlich vom Dienstag 15.00 Uhr bis Donnerstag 12.00 Uhr die Marktlage an sämtlichen Schweizer Seen ab Tonband abgehört werden. Man braucht nur Telefon 01 / 23 50 60 einzustellen, und schon hat man die gesamte Uebersicht über das schweizerische Angebot sämtlicher Fischarten. (Die französischsprachigen Meldungen sind über Nummer 021 / 32 66 24 zu erhalten.)

Wer liesse sich nicht von einer kalten See-forelle, einem ganzen gespickten Hecht, einer schönen Platte gebackener Eglifilets oder einem klassischen Omelette chevalier begeistern!

Peter Huber, Agrosuisse

## Fische - ein schlüpfriges, aber einwandfreies Geschäft

Wenn man von den Fischen predigt, gehört selbstverständlich der Meerfisch dazu. Welche Rolle hat er sich auf dem Schweizer Markt erobert? Um uns in kompetenter Weise zu informieren, suchten wir einen Kreis, der wesentlich an der Verteilung frischer Fische in unserem Land beteiligt ist. Wir fanden ihn in den schweizerischen Comestibleshändlern, die in der ganzen Schweiz verteilt domiziliert sind. Sie verkaufen grosse Mengen Schweizer Fische sowie Meerfische. Die letzteren importieren sie grösstenteils gemeinsam durch ihre Einkaufszentrale.

### Welche Fische werden heute hauptsächlich in die Schweiz importiert und am häufigsten verlangt?

Dorschfilets, Flunderfilets, Kabeljau und filets, ebenfalls Soles, ganz und in Filets, Turbot, Baudroie, Colin, Merlan und Salm. Das sind die Fische, die dem Schweizer zuzugewandt sind. Mit den Gastarbeitern sind viele Fischliebhaber in unser Land gekommen. Auf sie ist die starke Zunahme der Nachfrage für frische Sardinen, Sardellen und alle Sorten Tintenfische zurückzuführen. Viel verlangt werden auch die panierten Sachen.

### Wie haben sich die Preise entwickelt?

Wir kämpfen gegen einen ziemlich steilen Preisanstieg. Unser Hauptlieferant ist Skandinavien, und dort ist die Teuerung enorm hoch, was sich leider auch auf die Fischpreise auswirkt. Im Verlaufe der Jahre sind ebenfalls die Transportkosten gewaltig angestiegen. Das Tiefkühlverfahren hat sich, so erstaunlich sich das im ersten Moment anhört, auf dem Schweizer Markt preisteigernd ausgewirkt. Früher gab es diese Möglichkeit der Lagerung nicht. Der Fang musste sofort weg. Das liess manchmal die Preise in die Tiefe sausen. Wir erinnern uns noch, dass z. B. in Belgien pro Tag 200 Tonne Soles angeliefert wurden und zu Tiefpreisen von zirka Fr. 2.50 im Grosshandel verkauft wurden. Heute bezahlen wir 12-13 Franken. Der Verkäufer hat dank Tiefkühlung die Möglichkeit, die Ware ohne sehr starke Qualitätseinbußen zu rückzubehalten; das beeinflusst die Preise. Ausserdem ist einerseits die Nachfrage weltweit angestiegen, und andererseits ist die Produktion generell kleiner geworden. Die Fänge sind zurückgegangen. Es wurde zum Teil überfischert.

Auf dem Fischmarkt macht sich jedoch ebenfalls bemerkbar, was schon in andern Sektoren festgestellt wurde: der Kunde schreckt an einer gewissen Preismitte zurück. Zum Beispiel sind die Amerikaner, welche als grosse Aufkäufer den Markt in Europa bestimmen, zurückhaltender geworden. Sie kaufen Fische nicht mehr zu allen Preisen ein.

Im grossen und ganzen lässt sich sagen, der Fisch sei nicht mehr so billig, wie er früher war; aber er ist immer noch günstiger als Fleisch.

### Wie geht der Fischhandel vorstatten?

Vom Fangboot gelangt der Fisch direkt zur Auktion, wo es zu und her geht wie an einer Börse. Die grossen Fischhändler sind dort durch gewiegte Einkäufer vertreten und die schnappen einander die schönsten Posten weg. Auch für uns sind solche Einkäufer tätig, meistens nicht direkt, sondern als Mitarbeiter unserer Lieferanten. Von der Auktion geht die Fischware sofort an den Handel weiter, die andern Posten werden ebenso schnell in den Fabriken verarbeitet und/oder tiefgekühlt.

## Fisch mit Zukunft

Die Ansicht der Frionor AG, einer der führenden Firmen auf dem Sektor tiefgekühlter Fische und Fisch-Fertigerichte

Die Schweiz als klassisches Binnenland ist im Vergleich zu den an die Meeresanostenden Ländern alles andere als eine fischessende Nation. Wohl nimmt der Fischkonsum von Jahr zu Jahr zu, aber von einer total fischessenden Nation zu sprechen wäre doch noch allzu früh. Die Gründe für die ständige Zunahme sind einerseits die vermehrte Reisefreudigkeit der Schweizer an Ferienzele am Meer und andererseits die Aufklärungskampagne für und der Konsum von tiefgekühlten Fischprodukten. Der penetrante Fischgeruch, das lästige Grätesuchen sind mit den tiefgekühlten Fischprodukten verschwunden. Der moderne Konsument ist sich bewusst, dass die tiefgekühlten Fischzubereitungen sauber verpackt, brat- und pfannenfertig, rasch zubereitet werden und vor allem sehr grossen Nährwert haben. Produkte wie die panierten Grillflets, die bereits vorgebackenen Fisch-Sticks und wie sie sonst noch heissen, haben heute einen Marktanteil von über 55% des Tiefkühl-Detailmarktes. Marktuntersuchungen und Umsatzkurven beweisen jedoch, dass zum regelmässigen Fisch essen Kreis nur ein kleiner Teil der Bevölkerung gezählt werden kann und sich der Konsum vor allem auf die Wintermonate beschränkt.

Dank grossartigen technischen Verbesserungen in bezug auf Transport und Verpackung und den äusserst strengen Kontrollen im Export- und Importland - nur die USA haben noch gleich strenge Vorschriften wie die Schweiz - kann für den anspruchsvollen Artikel «Meerfisch» absolute Qualitätsgarantie gegeben werden. Zweifel sind hier nicht gerechtfertigt.

### Bestehen Importkontingente für Fische wie für Fleisch?

Nein, der Fischimport ist frei, d. h. es gibt teilweise so etwas wie Schutzzölle, die den Import etwas stoppen können. Auf Forellen bezahlen wir beispielsweise einen höheren Zoll zum Schutze der schweizerischen Forellenzucht.

### Was lässt sich über die zukünftige Entwicklung sagen? Man hört so oft von erschöpften Fischgründen.

Was die Mengen betrifft, hegen wir keine Bedenken. In einem bestimmten Rhythmus tauchen immer wieder grössere Fischschwärme auf. Fehler wurden gemacht, doch hat man aus ihnen gelernt. Die Bestände werden nun durch Fangverbote oder Mengenvorschriften geschützt. Die Versuche, Meerfische zu züchten, waren bisher nicht erfolgreich. Eine kleine Sensation bewirkte die jüngste Meldung in der Fachwelt, wonach es gelungen sei, Salm in ausgezeichneter Qualität zu züchten.

### Wie beurteilen Sie den Schweizer als Fischesser?

Im Hinblick darauf, dass wir ein Binnenland sind, ist der Schweizer nach unserer Meinung ein ganz passabler Fischesser. Die Beziehung zum Fisch könnte da und dort noch verbessert werden. Wir wissen, dass gerade an den gastgewerblichen Fachschulen diesbezüglich einiges getan wird. Bei den Hausfrauen haben die Werbefeldzüge für den Fisch erfreulichen Erfolg gezeitigt. Der Fisch hat in sehr vielen Küchen Eingang gefunden und ist ein beliebtes Nahrungsmittel geworden.

Wenn er vielleicht ein kleineres Quantum Fisch ist, als es wünschenswert wäre, stellt der Schweizer punkto Qualität doch sehr hohe Ansprüche. Bei den Fischhändlern gilt die Schweiz sogar als der schwierigste Markt, weil sie viele Sonderwünsche erfüllen müssen. Während Bezüger in andern Ländern X Kilogramm Sole bestellen, müssen wir unsern Kunden oft eine bestimmte Anzahl Fische von einer ganz bestimmten Grösse besorgen. Auch Kisten von beispielsweise 10 oder 15 Kilogramm, wie sie zum Teil verlangt werden, liegen nicht in der Norm. Unsere Lieferanten erbringen ziemlich viele Extraleistungen. Andererseits gilt die Schweiz gerade ihrer hohen Ansprüche wegen als Testmarkt. Was dem Schweizer geliefert werden kann, lässt sich überall absetzen.

### Preiswertere Fischgerichte sind gerade gut genug für das Tagesmenü am Freitag.

Mit Ausnahme der bekannten Fischspezialitätenrestaurants an Seen und Flüssen besteht ein ähnliches Bild im Grossverbrauchersektor. Die Speisekarten der einschlägigen Restaurants enthalten meistens nur die teuersten Fischspezialitäten, wie Seezungen, Krustentiere (Scampis) oder Forellen. Eine variabler gestaltete Speisekarte mit bekannten, preiswerten Fischgerichten strapaziert den Geldbeutel der Gäste bedeutend weniger; er kommt dafür vielleicht öfters. Es muss nicht immer Kaviar sein. Ein knuspriges Dorschfilet Orly - diese gibt es fixfertig zubereitet - bedarf weniger Zubereitungszeit als ein Cordon bleu.

Die Verpflegungsbetriebe wie Kantinen, Lunch-Rooms, Spitäler usw. haben seit längerer Zeit die Vorteile der tiefgekühlten Fischzubereitungen erkannt. Sie verwenden vor allem die mit hohem Dienstleistungsgrad ausgerüsteten Produkte, wie panierte und rohe Portionen in verschiedenen Grössen, lose gefrorene Filets oder die Filets Gourmet mit Kräutersauce. Aber auch diese Betriebe verwenden Fisch regelmässig nur während der kälteren Jahreszeit. Die veraltete Fisch-Regel, dass Fisch nur während der Monate mit einem «R» gegessen wird, ist bei gewissen Verantwortlichen leider noch immer bekannt. Und wenn wir schon bei

## Die 7 goldenen Regeln des Goldenen Fisches

Die Tafelgesellschaft des Goldenen Fisches macht es sich zur Ehre, die seltene Auszeichnung nur jenen Restaurants zu zuerkennen, denen die gepflegte Fischküche und die sorgfältige Bedienung eine Passion bedeuten. Wer in einem Goldenen-Fisch-Restaurant speist, wird den Nimbus rund um das Fischmahl zu spüren bekommen.

Zusammenfassung der 7 Goldenen Regeln, diskutiert und einstimmig beschlossen im Haus zur Hane, am 12. Dezember 1973, in Zürich.

1. Wesentliches Gewicht im Angebot auf Fisch. Der einheimische Süswasserfisch muss dominieren.
2. Gepflegter Raum für das gepflegte Fischmahl.
3. Verschiedene Zubereitungsarten des Fisches neben den üblichen Gerichten.
4. Das Weinassortiment soll auf den Fischgenuss abgestimmt sein.
5. Gepflegtes Fischgedeck.
6. Preise der Fischgerichte in vernünftigen Verhältnis zu den Marktpreisen.
7. Fähigkeit des Personals zur fachgerechten Beratung der Gäste.

Traditionen sind - wieso wird Fisch fast ausschliesslich am Freitag aufgetischt? Ist tiefgekühlt importierter Fisch an einem anderen Wochentag weniger gut? Die überdurchschnittlichen Zuwachsraten im Gastgewerbe zeigen jedoch deutlich, dass die Industrie mit ihrem Angebot auf dem richtigen Wege ist. Die ständige Aufklärungskampagne des Schweizerischen Tiefkühlindustries und die aktive Werbung der direkt Interessierten konnten das Interesse der Konsumenten wecken. Es ist jetzt der Moment, dass der Grossverbraucher diese Tatsache erkennt und sich den veränderten Bedürfnissen anpasst. Fischspezialitätenwochen wären vor einem Jahrzehnt ein Fiasko gewesen. Heute werden solche Wochen mit grossem Erfolg durchgeführt. Der Gast wie heute lässt sich gerne durch geschickte Gerichteauswahl an seine letzten Ferien am Meer erinnern, oder er ist sich des Nährwertes und der Bekömmlichkeit der Fischgerichte absolut bewusst.

Es ist eine Tatsache, dass die arbeitsintensiven Gerichte immer teurer werden. Es ist deshalb die Aufgabe der Industrie, dem Gastgewerbe Artikel anzubieten, die den Bedürfnissen seines Betriebes angepasst sind. Fertigerichte im Sinne der Mehrkomponenten-Mahlzeiten sind für gewisse Betriebsarten, wie Imbissstuben, Hotelier gefertigt, werden jedoch den höchsten eines Palace kaum interessieren. Die Zusammenarbeit zwischen Grossverbraucher und der produktentwickelnden Industrie muss deshalb in den nächsten Jahren noch intensiviert werden.

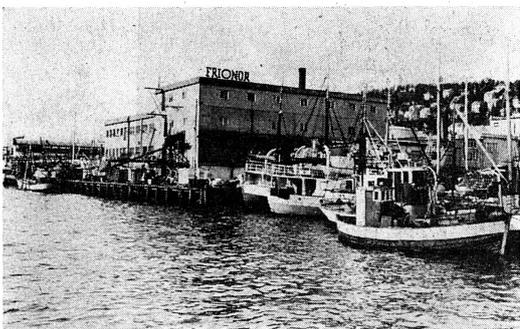
W. Schmid

## Kochwettbewerb für Fisch

Im Zusammenhang mit NOR-FISHING '74, der 5. Internationalen Fischereimesse, die in der Nidaröhal in Trondheim vom 12. bis 18. August abgehalten wird, wird auch ein internationaler Kochkunstwettbewerb veranstaltet. Zweck dieses Wettbewerbs soll es sein, zu zeigen, welche Gerichte sich aus in norwegischen Gewässern vorkommenden Fischen und Schalentieren zubereiten lassen. Veranstalter sind das Fischereidirektorat und Norges Varesse.

Auf der NOR-FISHING '74 werden Fachleuten und Einkäufern auf den Gebieten Fang, Produktion und Distribution innerhalb des Fischereisektors Geräte, Motoren und andere Ausrüstung gezeigt. Die Veranstalter der Messe wollen darüber hinaus Aufklärung über Fisch als Nahrungsmittel treiben. Um zahlreichere Anwendungsmöglichkeiten für die verschiedenen Fischarten zu erschliessen, wurden Köche aus 17 Ländern eingeladen, sich an dem Kochkunst-Wettbewerb in Trondheim zu beteiligen. Eine Jury, bestehend aus vier Mitgliedern aus Norwegen, Schweden und der Schweiz, wird die Gerichte bewerten.

Lieben Sie Fisch?



Frionor-Fabrikationsanlage in Tromsø

**Was meint der Fisch-Restaurateur?**

Urs H. Kirchgraber ist als Food- & Beverage-Manager im Hotel St. Gotthard, Zürich, auch zuständig für das Spezialitätenrestaurant «La Bouillabaisse».

Wie kommt es, dass es an der weltbekanntesten Zürcher Bahnhofstrasse zwar ein Fischspezialitäten-Restaurant gibt, aber keine Schweizer Fische auf der Karte zu finden sind? Ist Ihr Angebot trotzdem ausreichend?

In Zürich gab es von jeher Kenner und Liebhaber von Meerfischen, aber kein Restaurant, in welchem sie ihren Gelüsten fröhnen konnten. Mit der «Bouillabaisse» wurde diese Marktlücke geschlossen. Da sie grundsätzlich auf das «Merles» ausgerichtet war, verzichteten wir bewusst darauf, Fische aus heimischen Gewässern in unser Angebot aufzunehmen. Wir wollten Meerfischspezialitäten anbieten, die der Gast sonst nirgends bekommt. Diese Exklusivität wollen wir wahren, im Interesse des Gastes und des Betriebes. Und die Gäste schätzen unser exklusives Angebot. Beispielsweise haben wir mit unserem «Loup de mer oder St-Pierre flambe» einen ganz grossen Treffer gelandet. Obwohl wir ein Spezialitätenrestaurant führen, ist unser Fischangebot relativ klein. Wir beschränken uns auf jene Fische, die beim Kenner gefragt sind, und offerieren sie ihm in absoluter Spitzenqualität. Um unseren zahlreichen Stammgästen jedoch immer wieder etwas Neues zu bieten und auch, um dem Fisch stets neue Liebhaber zu gewinnen, führen wir jedes Jahr vier Aktionen durch.

Schätzen Sie, dass die Gäste in der «Bouillabaisse» alle Fischliebhaber waren, oder wie gross ist der Anteil derjenigen,

die Sie zu regelmässigen Fischessern «erzogen» haben?

Die «Bouillabaisse» ist nicht ein ausschliessliches Fischrestaurant. Am Mittag dominieren die Geschäftsleute und mit ihnen «grillades et viandes». Die «epissons» kommen vielleicht nur mit etwa 15-20% zum Zuge. Ganz anders am Abend; dann geht man eben in die «Bouillabaisse», weil man eine der Fischspezialitäten geniessen will. Somit überwiegen abends jene Gäste, für welche das Restaurant eigentlich konzipiert wurde. Ich glaube, dass von unserer «Fischkundschaft» ungefähr die Hälfte nur an unseren Spezialitäten Gefallen findet, die andere Hälfte jedoch ausgesprochene Liebhaber sind, die dem Fisch überall die Treue halten.

Bietet der Fisch nach Ihrer Ansicht eine echte Alternative zum Fleisch, gastronomisch und preislich?

Ja, hundertprozentig. Welches ist der Grund, weshalb im schweizerischen Gastgewerbe der Fisch doch eher stiefmütterlich behandelt wird?

Ein Grossteil der Schweizer will wahrscheinlich essen. Für das gute Geld, das er für sein Essen ausgibt, will er etwas im Magen haben. Das Quantum ist für viele daher mindestens so wichtig wie die Qualität. Dieser Essensmentalität vermag der Fisch nicht zu entsprechen. Mit dem zunehmenden Trend zur gesunden und leichten Ernährung wird der Fisch zweifellos mehr Bedeutung gewinnen.

Andererseits bin ich jedoch auch der Ansicht, dass mit etwas mehr Einfallsreichtum bezüglich Fischangebot viel mehr Gäste «an die Angel gelockt» werden könnten. Mit Forellen und Egli bietet man dem Gast kaum das Erlebnisgefühl, das er beim Auswärtsessen erwartet.

**Warum ein so kleines Fischangebot?**

**Marianne Kaltenbach**

Fische mag man oder man mag sie nicht. Ich mag sie sogar sehr, und mit mir noch viele Gäste, die sich oft vergeblich auf der Karte danach umsehen. Wenn Fischgerichte zum Repertoire des Küchenchefs gehören, dann sind meistens Auswahl und Zubereitungsart beschränkt. Man findet überall dasselbe: «Sole à la meunière» oder «au vin blanc», «Forelle bleu», panierte Dorschfilets oder bestenfalls Eglifilets mit Mandeln. Nicht viel mehr Phantasie sieht man in den sogenannten Fischrestaurants, wo sich zu den erwähnten Gerichten noch fritierte Fische gesellen, die allerdings ausgezeichnet munden können, sofern der Teig und die Fritur einwandfrei sind.

Gerade der Fischliebhaber fährt weit, um zu einem wirklich schmackhaft zubereiteten Fisch zu kommen. Kenner wissen auch, dass ein guter Fisch gekocht oder gedünstet am delikatesten ist und dass er weder Teig noch Panade braucht, um «salonfähig» zu sein. Im Gegenteil. Wie gut schmeckt doch ein junges Hechtchen, blau gekocht, oder eine frische Felche mit Butter und Kräutern! Ist es denn wirklich so aufwendig, mit Phantasie Fische zu kochen, anstatt an festgefahrenen Zubereitungsarten hängen zu bleiben? Anregungen gibt es gewiss genug. Wer sich dafür interessiert, findet Literatur in Hülle und Fülle. Als Beispiel möchte ich das Buch «Poissons et crustacés dans la cuisine internationale» erwähnen, welches allein mehrere hundert Zubereitungsarten ent-

hält, und zwar vom einfachsten Weissfischchen bis zum königlichen Salm. (Verlag R. Kramer, Castagnola.)

A propos Fischrestaurants: Es ist befremdend festzustellen, dass man in Städten, die am See gelegen sind, grosse Mühe hat, eine gute Fischküche zu entdecken. Und finden Sie es nicht auch grotesk, dass auf einem alten, zum Restaurant umfunktionierten Raddampfer, der am Ufer des Vierwaldstättersees verankert ist, tiefgekühlte Solefilets an Weissweinsauce serviert werden? Wie wäre es da mit 2-3 gut zubereiteten Fischarten aus besagtem See? Auch Ausländer hätten ihren Spass daran, denn Soles bekommen sie in jedem Hilton der Welt, Albeli und Felchen mit «couleur locale» hingegen nicht. Und warum sind geräucherte Süswasserfische im Restaurant so selten? Sie sind doch hervorragend, relativ preisgünstig und als Entrée sehr geeignet.

Dass nicht jedes Restaurant eine grosse Auswahl an Fischgerichten anbieten kann, ist selbstverständlich. Frische Fische (damit meine ich vor allem unsere Süswasserfische) sind delikate Nahrungsmittel, die einen gewissen Absatz verlangen. Könnte man aber nicht ab und zu Fische selbst einfrieren? Zum mindesten solche, die nicht «au bleu» zubereitet werden. Zuviel Mühe, werden Sie vielleicht sagen. Aber von nichts kommt eben nichts. Bei der heutigen Verflachung des Angebotes fallen kleine kulinarische Anstrengungen wohltaunend auf! Das wird jeder, der selbst gerne gut isst, bestätigen müssen!



**Felchenfilets «Dauphiné»**

- Pro Person:
- 2 Felchenfilets
- 10 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Fischgewürz «Spice Islands»
- 40 g Butter
- 1/2 Zitrone
- 20 g Kapern

Filets würzen, im Mehl wenden. In Butter beidseitig langsam braten. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Hauchdünne Zitronenscheibchen und Kapern im Bratenfonds kurz dünsten. Etwas frische Butter nachgeben. Ueber die Filets verteilen und mit Salzkartoffeln servieren.

**Albeli «à la hongroise»**

- Pro Person:
- 200 g Albelifilets
- 30 g Butter
- 150 g Zwiebeln, feingehackt
- 10 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Tabasco
- 30 g Peperoniwürfelchen (evtl. tiefgekühlt)
- 3 g Paprika
- 1/2 dl Milch
- 1/2 dl Sauerrahm
- Paprika zum Bestreuen
- Gehackte Petersilie

Albelifilets salzen, pfeffern, mehlen und beidseitig goldgelb braten. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Vorgegünstete Zwiebeln und Peperoniwürfelchen in den Bratenfonds geben. Mit Mehl und Paprika bestreuen. Pikant würzen. Mit Milch ablöschen, 2-3 Minuten kochen. Die Albeli mit dieser Sauce nappieren. Sauerrahm darübergeben und mit Petersilie und Paprika bestreuen.



Rötel nach Zuger Art

**Matelote «à la façon»**

- Für 10 Personen:
- 2 kg rohes Fischfleisch, enträträt (z. B. Hecht, Schleie, Karpfen)
- 5 geschälte Tomaten oder 300 g tomates concassées
- 200 g Perlzwiebeln
- 30 g Butter
- 1/2 l Rotwein
- Salz, Pfeffer, Fischgewürz «Spice Islands»
- 1 Bouquet garni
- 1 Lorbeerblatt
- 10 Flusskrebse (nach Belieben)
- wenig Cognac
- Beurre manié
- Petersilie, gehackt
- Buttercroûtons

Fischgräte mit 1/2 l Wasser auskochen. Passieren. Tomaten und Perlzwiebeln in Mixer pürieren, dann durch ein Sieb streichen. Fischfleisch mit Eiweiss gut mischen und 2 Stunden kühlstellen. Nach und nach den ebenfalls vorgekühlten Rahm darunterarbeiten, die Masse gut würzen und längliche Knödel formen. In eine bebutterte Sauce legen. Weisswein mit 1/2 l Fischsud mischen, die Quenelles damit begiessen. Langsam 10-12 Minuten poschieren. Aus Sud, Estragon und Beurre manié eine Weissweinsauce zubereiten. Die Quenelles damit nappieren, mit Butterlocken belegen und kurz gratinieren. Nach Belieben mit Fleurons garnieren und mit Pommes mousseline servieren. Diese Quenelles lassen sich im Voraus zubereiten und tiefkühlen.

**Hecht blau**

- 1 kleiner Hecht
- Sud:
- 1/2 l Weisswein
- Salz, weisse Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Schalotten, grob geschnitten
- 2 Zitronen
- Petersilie
- 200 g frische Butter

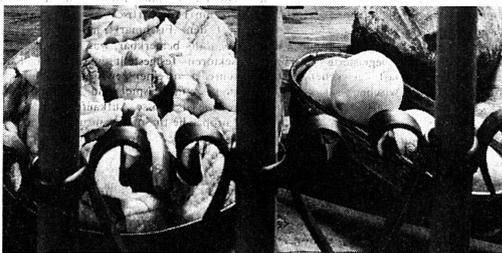
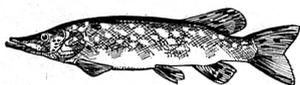
Sud 1 Stunde kochen. Passieren. Fangfrischer, sorgfältig ausgenommen und nicht geschuppter Hecht auf den Siebeinsatz der Fischkasserolle legen. Mit lauwarmem Sud begiessen und zirka 30-40 Minuten poschieren. Auf Serviette dressieren, mit Petersilie und Zitrone garnieren. Haut vor dem Gast abziehen und Fisch portionenweise servieren. Geschmolzene Butter (sie darf nicht braun werden) oder Sauce hollandaise und Salzkartoffeln dazureichen.

Für Kenner kann man auch Schlieen auf diese Art zubereiten. Aber Achtung: Viele Gräte!

(Die Fotos wurden mit der freundlichen Genehmigung der Agrosuisse ihrem Fisch-Rezeptbuch entnommen.)

**Fangzeiten der Süswasserfische**

<b>Felchen:</b>	ganzes Jahr mit Ausnahme der Schonzeit, die je nach See und Region ab Oktober bis Mitte Januar andauert. Hauptfangzeiten ab zirka Juni bis Ende September und Dezember, während des Laichfischfanges.
<b>Egli:</b>	ganzes Jahr. Hauptfänge werden in den Monaten Juni bis September gemacht.
<b>Forelle:</b>	ganzes Jahr, mit Ausnahme der Schonzeit, die je nach See und Region über die Monate Oktober, November, Dezember, Januar, Februar bis Mitte März und am Bodensee und Obersee auf die Monate Juli bis Mitte September fällt.
<b>Hecht:</b>	ganzes Jahr, mit Ausnahme der Schonzeit, die sich je nach See und Region auf die Monate Februar bis Mitte Mai hinauszieht.
<b>Seesäbling - Rötel:</b>	ganzes Jahr. Schonzeit je nach See und Region ab Oktober bis Ende Dezember. Zugerrötel sind nur ab ungefähr Mitte November bis Ende Dezember erhältlich.
<b>Brienzlzig:</b>	ganzes Jahr, mit Ausnahme der Schonzeit, die von Anfang September bis Mitte Oktober andauert.
<b>Aesche:</b>	ganzes Jahr. Schonzeit ab Januar bis Mitte Mai, je nach See und Region. Hauptfangzeit November, Dezember und während des Laichfischfanges.



Gebackene Schwalbenfilets

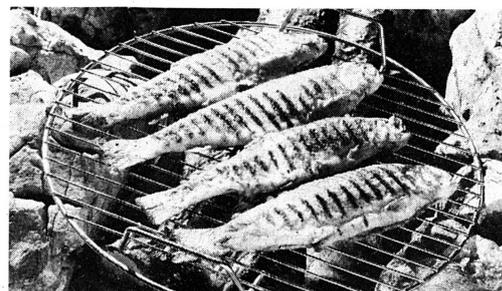
**Felchenfilets «Tamatave»**

- Pro Person:
- 2 Felchenfilets
- 1 Schalotte
- 10 g Butter
- 1/2 dl weisser Portwein
- 5 g grüner Pfeffer Le Noble
- 1/2 dl Rahm
- Beurre manié
- Salz, Streuwürze

Gehackte Schalotten in Butter anziehen lassen. Mit Portwein ablöschen. Filets zugeben. Zugedeckt weidünsten. Sud abgiessen. Mit Rahm und grünem Pfeffer mischen. Aufkochen, mit Beurre manié binden, nachwürzen und die Filets damit nappieren. Salzkartoffeln passen am besten dazu.

**Quenelles «à la Suisse»**

- 500 g rohes Fischfleisch ohne Gräte (Brachsmen, Schleie, Karpfen usw.)
- 2 Eiweiss
- 2 1/2 dl Rahm
- 10 g Salz



Forellen - einmal vom Grill

**Beim SHV-Dokumentationsdienst sind als Lieferantenadressen eingetragen:**

<b>Fischkessel</b>	
Béard SA Talaacker 41 8000 Zürich 01 / 25 11 40	NIPA-Metallwarenfabrik Josef Nietlisbach 5512 Wohlenschwil 056 / 91 12 24
Haari A. AG Falkenstrasse 14 8008 Zürich 01 / 47 59 41	Spring Gebr. Metallwarenfabrik 8360 Eschlikon 073 / 43 12 43
Kreis AG Zürcherstrasse 204 a 9014 St. Gallen 071 / 29 22 44	Sternegg AG Hohlenbaumstrasse 18 8201 Schaffhausen 053 / 5 12 91
<b>Vivier</b>	
Haari A. AG Falkenstrasse 14 8008 Zürich 01 / 47 59 41	



**empfehlenswert.**

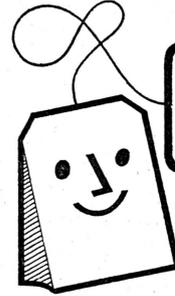
Wo Bier läuft, läuft etwas.  
Mit Bier lässt sich  
manch guter Stammtisch bauen,  
zum Bier passen fast alle Speisen. Nur,  
man muss das Bier hegen und  
pflegen, vom Fass bis in das Glas.  
Ein schönes Bier  
trägt bei zum guten Ruf  
des Hauses.

**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

**Soignez votre thé !**



En exigeant  
de votre personnel  
une préparation  
convenable.

**TEE & KAFFEE**  
Walter Murbach SA  
3074 Muri/BE  
Tél. 031/52 04 47

**Indore**

**FAMOUS DUKE'S TEA**

**AUX PLANTEURS  
RÉUNIS SA**  
J.-J. Mercier 2  
1003 Lausanne  
Tél. 021/20 69 31

**A. BUTTY SA**  
1023 Crissier  
Tél. 021/34 46 74

**LIPTON'S TEA**

**Typhoo TEA**

**JEAN WINANDY, agt gén.**  
1003 Lausanne  
Tél. 021/23 51 61



**Kofferböcke**

Metall, aus Stahlrohr, glanzverzinkt, mit  
Wand- und Bodenschoner, Tragkraft 150  
kg, stapelbar. Höhe total 58 cm, Breite  
38 cm, Länge 60 cm, Höhe bis Tragfläche  
43 cm.  
Preis per Stück Fr. 37.—  
ab 10 Stück, per Stück Fr. 36.50  
Telefon (041) 22 55 85

**Abegglen-Pfister AG Luzern**

**Der totale  
Teppich-Service.**

Das garantieren wir Ihnen.

**Geelhaar**

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

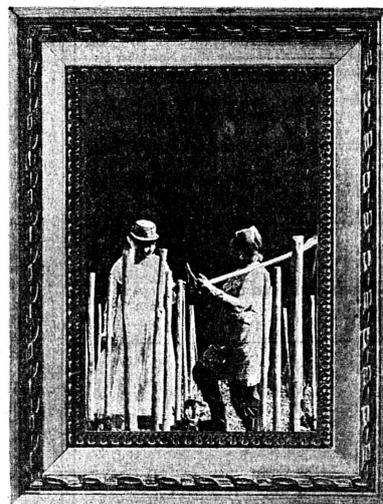
Teppich-Showroom Zürich, Zweierstrasse 35  
8004 Zürich, Telefon 01 39 34 24

**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.



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

# Schlittenhunderennen

15 Jahre sind es nun her, seit der Schweizerische Klub für nordische Hunde (SKNH), Mitglied selbstredend des einschlägigen internationalen Klubs, sich ansichtigte, Ordnung ins Chaos zu bringen; arktische Hunde jedwelcher Provenienz tummelten sich bis zu jenem Zeitpunkt in der kynologischen Fauna. Jetzt ist dies anders: wenn hierzulande die Musher (die Schlittenführer) hinter ihren reinrassigen Vierbeinern durch Wind und Wetter und Schneegestöber fahren, so ist der von Grund auf aufgebaute Schlittenhund-sport bis ins letzte Detail geregelt und reglementiert.

## Nachkomme des Goldrausches

In seinen Anfängen war dem nicht so - Schlittenhunderennen boten zu Zeiten des Goldrausches lediglich einen Geschwindigkeitsvergleich mit dem landesüblichen Fortbewegungsmittel, wie anderswo mit dem Kanu oder per Rad. Was sonst stand denn auch den Trappern, Goldwäschern, Eskimos und sibirischen Jägern zur Verfügung, dort wo die Winter lang und dunkel sind und Schnee und Eis nie abmelzen?

Organisierte Rennen grösseren Ausmasses fanden am Ende des letzten Jahrhunderts

tenhund „scharf“ macht, zerstört den so wunderbar einmaligen Charakter seines Tieres. Tatsächlich ist der kynologische Laie und Nicht-Hundehalter beeindruckt von freundlichen, zurückhaltend-fröhlichen Wesen dieser Hunde.

## Standards

519 nordische Hunde gibt es nach der letzten Bestandsaufnahme in der Schweiz. Und für jede Rasse - als da wären: japanische Akita-Inu, Alaskan Malamute, karelischer Bärenhund, norwegischer Elchhund, Finnenspitz, Samojeden,



Portrait eines Siberian Husky; nach Standard ist er «freundlich und sanft, aufmerksam und interessiert».

Die Schlitten sind den alaskischen Frachtschlitten nachgebaut. Personen werden im Rennen nicht mitgeführt, der Musher steht hinten auf den Kufen.

Im Schneegestöber auf die Reise durchs Hasliat: Der Musher hat bei seinem Balanceakt im Kampf um Sekunden auf den Kufen meist mehr zu erdulden als die Hunde. Fotos: LRB

Begutachter ankurren - so streng sind die Bräuche, und so wohlgezogen (oder wohlgezogen) hat ein Rassehund zu sein.

## Zucht - Import - Export

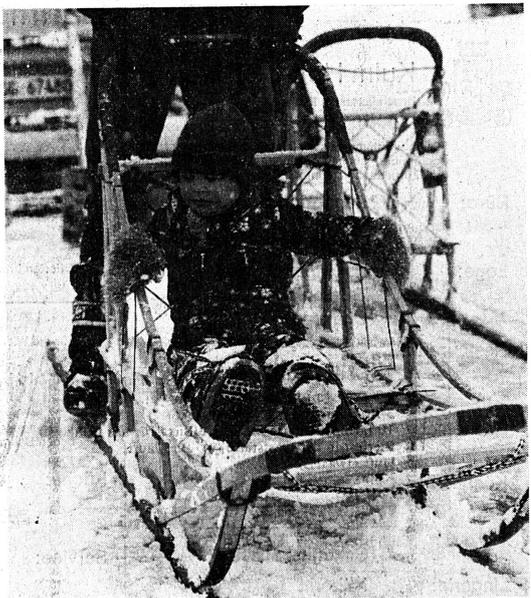
Die Zucht liegt - das fällt schon bei flüchtigem Durchblättern der SKNH-Bulletins auf - den Besitzern von nordischen Hunden näher als die Rennen. «Wir streben eine kluge Auswahl der Zuchttiere - nach deren wirklichen Qualitäten - an», hält der Präsident der SKNH-Zuchtkommission in seinem Jahresbericht fest. Der Zuchtwart ist denn auch bestrebt, alle Paarungen, Würfe, Besitzerwechsel, Importe, Exporte, Ausstellungen- und Prüfungsergebnisse zu erfassen. Fast ist's ein wenig wie im Turf, wo - freilich in weit krasserer Form - die Rennen letzten Endes auch nur dazu hinhalten, unter den Reinrassigen im sportlichen Wettkampf die Besten zu finden.

## Lehrzeit und Nachrum

Dass solche mit viel Wissen und Geduld herangezogenen Hunde einer äusserst anspruchsvollen «Lehrzeit» bedürfen, bis sie eines Tages «erentret» sind, leuchtet ein. Und verständlich ist auch, dass der Verlust eines Tieres im Klub-Bulletin nach den Importen und Würfen gebührend vermerkt wird. «Lieber, tapferer Kamerad», heisst es dann, «Du hast uns verlassen. Du hast Deinem menschlichen Freund so viel gegeben und Du fehlst ihm sehr.» 30 Nachrufe gab es letztes Jahr. Gemäss einem Beschluss des nordischen Hundeklubs werden übrigens alle Welpen des gleichen Jahres auf Namen mit dem gleichen Anfangsbuchstaben getauft. Dieses Jahr ist der Buchstabe «J» an der Reihe - unerschlichen Besitzern wird ein Katalog mit Vorschlägen zur Verfügung gestellt...

## Auch hier: viel Training

Den verschiedenen Schlittenhunderassen ist das Schlittentziehen nicht angeboren,



die Mittelhunde. Die kräftigsten Tiere setzt ein erfahrener Musher naturgemäss als Deichselhunde ein.

**Theoretischer Passagier**

Als Schlitten ist grundsätzlich jedes Modell erlaubt, doch muss er gross genug sein, um einen Passagier aufnehmen zu können. Das wird zwar im Rennen nie ursprünglichen alaskischen Frachtschlitten, Der einzige theoretisch mögliche Passagier wäre ein ermatteter oder verletzter Hund; für solche Eventualitäten ist das Mitführen einer Decke auf dem Schlitten - der 15 bis 20 kg wiegt - Vorschrift. Ferner ist eine Bremsvorrichtung - ein Eisenrechen, der in den Schnee gedrückt werden kann - obligatorisch. Der Schlittenführer steht auf den Kufen hinter der Lauffläche, Peitschen oder ähnliche Hilfsmittel dürfen nicht verwendet werden.

Eine Variante solcher Schlittenhunderennen sind die Skandinavierenrennen, in denen der Musher die Hunde (oder oft auch nur einen) auf seinen Langlaufskis begleitet. Ein Skandinavierenrennen beträgt angesichts der hohen Anforderungen an Tier und Mensch die Spitzengeschwindigkeit kaum mehr als 10 km/h. Die Siegesgespanne an den «Classiques» des Schlittenhundesports kommen da allerdings auf ganz respectable Durchschnitte. So betrug die Siegerzeit für die World's Championships in Anchorage (75 Meilen in 3 Etappen) nur knapp fünf Stunden. Die wackeren Vierbeiner bewältigten somit pro Stunde rund 24 Kilometer!

**Noch wenig verbreitet**

Derart komplexe Hintergründe beachtet nun allerdings der zufällige Betrachter eines Schlittenhunderennens kaum. In der Schweiz hat er auch nicht allzu oft Gelegenheit dazu: in Savognin fanden anfangs Jahr Rennen statt, dann in Gadmen am - als Neuheit - der Kurverein als Organisator auftrat. Der vor gut einem Jahr gegründete «Trail Club of Europe», der sich die Aufgabe setzt, sportlich hochstehende Schlittenhunderennen durchzuführen, aber mit dem SKNH keinen engeren Zusammenhang besitzt (ihn freilich auch nicht konkurrenziert), organisierte anschliessend in Saïgnelégier noch seine Rennen.

Publikum ist - ausser zufälligen Passanten, einigen Einheimischen oder zwei, drei unentwegten Presseleuten - kaum je in grosser Anzahl anwesend, wenn die Autos

mit Anhänger oder Laderaum und Gitter zwischen menschlicher und «hundlicher» Besatzung anfahren, ihre reinrassige Besatzung an der frischen Luft anketten, die Schlitten vom Wagendach herunternehmen. Hunde und Herren sind einander auf eine seltsame Weise ähnlich: eine sympathische Gesellschaft.

Jeder hilft dem andern, seine Vierbeiner - bei einem Achtspänner gibt das Angeschnitten ein Weichen Arbeit... - an den Start zu bringen. Man hilft dem Konkurrenten mit der niedrigeren Startnummer, das erwartungsvoll bellende, Schnee scharrende und Luftsprünge vollführende Gespann an der Kette zu halten, bis der Starter «drei, zwei, eins, Start» abgezählt hat.

## Rennschlitten mit Bremse

Der Zahl der Hunde in einem Gespann sind keine Limiten gesetzt, doch werden bei Mittelstreckenrennen (als solche gelten Konkurrenzen von 10 bis 30 Meilen) 7 bis 9 Hunde, bei den längeren Rennen 11 bis 17 Hunde eingesetzt. Der Leithund ist das klügste und schnellste Tier im Gespann; mit dem Leithund steht und fällt das Team. Die Hunde direkt hinter ihm sind die sogenannten Spitzenhunde, quasi Leithund-Aspiranten, just vor dem Schlitten laufen die Deichselhunde, dazwischen



erstmals in Alaska statt, bis 1917 beispielsweise die «All-Alaskan Sweepstakes», ein Rennen über 408 Meilen von Nome nach Kanada und zurück. Noch heute wird die «North American Championship Sled Dog Races» ausgetragen, bei der in drei Tagen eine Totalstrecke von 70 Meilen zurückzulegen ist!

## Keine Haushunde

Als der Goldrush freilich abflaute, verschwanden nach und nach die meisten Konkurrenzen dieser Art. Sie feierten erst Jahrzehnte später, als sportliche Passion von Hundezüchtern, Auferstehung. Das Dorado dieser Sparte liegt zwar weiterhin in Alaska und Kanada, doch verbreiteten sich Schlittenhunderennen auch in gemässigeren Zonen. Dort bieten die Rennen mit nordischen Hunden überdies eine willkommene Betätigung für die reinrassigen Vierbeiner, sollen doch diese - bekannt für ihre Anspruchlosigkeit, Ausdauer und Widerstandsfähigkeit - nicht in einem Familien- und Haushund-Dasein verkümmern.

Während im südlichen Teil der USA vorab aus Freude am Sport, aus Idealismus dem Schlittenhunderennen gehuldet wird, hat sich in Alaska - sehr zum Leidwesen der Züchter - eine Art Professionalismus entwickelt: für einen Sieg in den «North American Championship Races» in Fairbanks oder in den «Anchorage Fur Rendezvous World Championship Sled Dog Races» liegen die Gewinnsummen um die zehntausend Franken...

## «Scharf machen» verdirbt den Charakter

Für gewöhnlich aber werden Rennen aus reinem Spass an der Freude veranstaltet. «Schlittenhunde lieben Spiel, Bewegung, Wandern und Lieben keine grössere Freude als in zweckmässiger Betätigung einen Schlitten in stiebender Fahrt über die weisse Schneefläche ziehen zu dürfen», steht in einer Veröffentlichung des SKNH zu lesen. Und: «Wer seinen Schlit-

Siberian Husky und Grönland-Hund - existieren exakte, internationale festgelegte Richtlinien. «Standards» genannt, über Aussehen, Charakter usw.

Für den Siberian Husky, nach Definition ein «mittelgrosser Arbeitshund mit... Gleichgewicht von Kraft, Geschwindigkeit und Ausdauer», liegt seit 1971 ein neu überarbeiteter und ergänzter Standard vor. Nach diesem sind beispielsweise die «Augen mandelförmig, nicht zu nah und nicht zu weit auseinander und ein bisschen schräg eingesetzt. Der Ausdruck ist scharf aber freundlich, interessiert und sogar schalkhaft». Ein gewisses Mass von Reserve und Würde dürfe beim reifen Hund erwartet werden, stellt der Standard weiter fest. Auch sind mögliche Fehler aufgeführt: etwa «ein zu fein gemesselter Kopf», «jede vom Scherengebiss abweichende Zahnstellung», «zu schräge Augen». So kann an Ausstellungen ein Richter auf vier Seiten gedrucktem Text vergleichen, ob Schreibe und Hund übereinstimmen... Rüden übrigens über 23,5 Inches (59,69 cm) werden disqualifiziert. Und in den USA auch Hunde, die ihren



Ein ungewohnter Anblick, in Gadmen, Lenk oder Saïgnelégier: Kombiwagen fahren an, die Ladefläche voll von Hunden.

# Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

## 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

## Hôtel Royal-Savoy 1006 Lausanne

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

### chef saucier chef de partie

(garde-manger)  
Place à l'année. Salaire en rapport avec qualification.

Faire offre à la direction. Téléphone (021) 26 42 01.

3202



## Hotel Schweizerhof und Posthotel Davos

suchen für Sommersaison (Eintritt 1./15. Mai)

- Sekretärin NCR**
- Büropraktikantin**
- Restaurationsstochter**
- Commis de rang**
- Nachtportier**

Offerten mit Unterlagen erbeten an Dir. Paul Heeb,  
Hotel Schweizerhof, 7270 Davos Platz.

3232



## Kulm Hotel, St. Moritz Haus allerersten Ranges

Für die Sommersaison (zirka 20. Juni bis anfangs  
September) suchen wir noch folgende Mitarbeiter  
(bei Zufriedenheit Winterengagement garantiert):

- Büro:** **Réceptionist(in)**  
(NCR- und sprachkundig)  
**Büropraktikant(in)**
- Loge:** **Nachtconciere**  
**Telefonistin**  
**Chasseur**
- Restaurant:** **Chef de rang**  
**Chef d'étage**  
**Commis de rang**
- Economat:** **Kaffeeköchin**  
**Economatgehilfin**
- Küche:** **Chef garde-manger**  
**Chef saucier**  
**Commis de cuisine**  
**Commis pâtissier**
- Lingerie:** **Näherin**
- Divers:** **Bademeister**
- Für Casino-Dancing**  
Vom 18. Juni bis 15. September  
**Barmaid**  
**Serviertochter**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind zu  
richten an:  
Direktion Kulm Hotel, 7500 St. Moritz, Tel. 082/2 11 51.

3238

## Bahnhofbuffet, 3920 Zermatt

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstellen:

### Restaurationskellner 1 Commis entremetier

(sprachkundig)  
Beste Verdienstmöglichkeiten, schöne Zimmer im Hause.

Offerten bitte an M. Kuonen, Telefon (028) 7 71 26.

3097

Für die Wiedereröffnung des

## Werkhotels in Gerlafingen

unter neuer Leitung, am 1. April 1974, suchen wir zu sehr guten, fortschritt-  
lichen Bedingungen folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- Küche:** **Sous-chef**  
**Chefs de partie**  
**Küchenbursche/Casserolier**
- Service:** **Kellner**  
**Serviertochter**
- 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 CHABLAI, 3280 Muntelier, Telefon (037) 71 59 32.

2661

## Hotel Elite, Zermatt

sucht auf Sommersaison 1974:

- 1 Jungkoch oder Köchin**
- 1 selbstständige Lingère**
- 1 Serviertochter** **Café-Rest.**

(Sportanlagen)

Geregelte Freizeit, zeitgemässe Entlohnung, Kost und Logis im Hause.

Telefonische oder schriftliche Offerten.  
Telefon (028) 7 74 90, P. Julien.

3143



Die Pflege echter Gastlichkeit  
liegt uns sehr am Herzen. Deshalb suchen wir zur  
Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes - für sofort  
oder nach Vereinbarung - bestqualifizierten, gut prä-  
sentierenden

### Chef de service

(auch Dame!)

Bitte setzen Sie sich zwecks Vereinbarung einer Be-  
sprechung mit unserer Direktion in Verbindung (Hrn.  
Ernst Sackmann verlangen)! Tel. 031/22 20 27.

Terrassen-Restaurant - Bierquelle - Tea-room  
Relais - Bar - Dancing Happy Light -  
Casinoplatz/Herrengasse

## Casino Bern

3226

## Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN  
Stellenvermittlung  
Postfach 2657  
3001 Bern

## Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abtrennen	Name Nom Cognome Apellidos Name		Vorname Prénom Nome Nombr 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				

**Lieben Sie:**

- Unabhängig zu arbeiten
- Eine vielseitige Tätigkeit ausüben
- Mit Menschen umzugehen
- Ihre Sprachkenntnisse ausnützen
- Gerechtlöhnt zu werden
- Da wohnen wo andere Ihre Ferien verbringen
- Freizeitvergünstigungen zu geniessen?

**Haben Sie:**

- Kaufmännische Ausbildung und einige Jahre Erfahrung
- Einen einwandfreien Charakter
- Ein freundliches Erscheinen
- Initiative und eine gute Portion Idealismus
- Rasches Auffassungsvermögen?

Wenn Sie diese Fragen ehrlich bejahen können, raten wir Ihnen, setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Als

**Mitarbeiter(in)**

In unserem Verkehrsbüro erwarten Sie anspruchsvolle Aufgaben die Sie erfüllen werden. Neben Auskunft, Korrespondenz und Buchhaltung können Sie aktiv an der Entwicklung unseres jungen Kurortes mitarbeiten. Nebenbei gesagt, lässt es sich bei uns in Grächen sehr gut leben.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

**Kur- und Verkehrsverein**

3925 **GRÄCHEN**

Telefon (028) 4 03 90

3391

**In unseren Restaurants in Basel sind folgende Posten neu zu besetzen:**

**Paprika**

Blumenrain 12, 4000 Basel  
Telefon 061 / 25 30 44

**Commis de cuisine  
Kellner  
Serviertochter  
Buffetbursche**

**Le Cochon d'Or**

Blumenrain 12, 4000 Basel  
Telefon 061 / 25 30 44

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



In unseren attraktiven, modern konzipierten Restaurants bieten wir fortschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Freizeit, sehr guten Verdienst und von den schönsten Arbeitsplätzen im Basler Gastgewerbe.



Schriftliche Bewerbungen oder telefonische Anfragen sind bitte direkt an den einzelnen Betrieb zu richten.

3379

Grill-room - Galerie-Restaurant  
Brasserie - Taverna - Galerie-Café  
Bankettabteilung

Als

**Serviertochter oder Kellner**

im Bahnhofbuffet Bern können Sie wählen, in welchem dieser modernen Lokale Sie arbeiten möchten.

Wir bieten Ihnen moderne Arbeitsbedingungen und sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Damit Sie sich ein Bild von der angenehmen Ambiance im Buffet Bern machen können, verlangen Sie am besten unseren Prospekt.

PS. Auch Anfänger(innen) sind willkommen.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an unseren Personalchef oder Chef de service.

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

3382

**Ihre Stelle beim SV-SERVICE**

In modernem, grosszügig angelegtem Basler Personalrestaurant erwartet Sie eine interessante, vielseitige Aufgabe.

Für die Arbeits- und Einsatzplanung sowie die Führung und Betreuung des Mitarbeiterstabes benötigt die Betriebsleiterin zu ihrer Entlastung auf Mai 1974 oder nach Uebereinkunft eine

**Assistentin**

Dieses Aufgabengebiet setzt nebst Freude und Geschick im Umgang mit Menschen jeden Alters einige praktische Erfahrung voraus. Gastgewerbliche Ausbildung und gute Italienischkenntnisse sind unerlässlich.

Der SV-Service bietet ein angemessenes Salär, eine geregelte Arbeitszeit sowie vorzügliche Sozialleistungen.

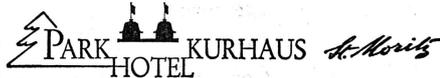
Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne:

Fräulein K. Leuenberger, Leiterin Personalrestaurant Rosental, Ciba-Geigy AG, Schwarzwaldallee 215, 4000 Basel, Telefon (061) 33 79 36.

oder

SV-SERVICE, Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich, Telefon (01) 32 84 24, intern 51

P 03-2992



(300 Betten)  
CH-7500 St. Moritz

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

**Büro:** Direktionsassistent in Jahresstelle  
**Sekretär(in)** (NCR-42-kundig)  
**Praktikant(in)**

**Loge:** Chasseur/Telefonist  
Fahrbewilligung A  
**Chasseuse**

**Saal:** Chefs de rang  
**Demi-chefs de rang**  
**Commis de rang**

**Küche:** Chef garde-manger  
**Chefs de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Commis pâtissier**

**Economat/Office:** 1. Gouvernante  
**Hilfsgouvernante** (wird angelehrt)  
**Küchen- und Officeburschen**  
**und -mädchen**

**Garten:** Gartenarbeiter/Aluto giardinieri

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

3361

Für einen bekannten Restaurationsbetrieb an bester Geschäftslage im Raume Zürich suchen wir initiative und tüchtige Fachkräfte als

**Gerantenehepaar**

Ausser guten allgemeinen Branchenkenntnissen sollten Sie eine abgeschlossene Kochlehre, Serviceerfahrung und die Fähigkeit, einen Mitarbeiterstab von 20 Personen erfolgreich zu führen, besitzen.

Erstreben Sie eine selbständige Leitung des Betriebes in beratender Zusammenarbeit mit dem Inhaber, sollten Sie uns Ihre Unterlagen zukommen lassen.

Diskrete Behandlung aller Offerten ist selbstverständlich und gerne erwarten wir diese unter Chiffre 3153 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Pour raison de santé, nous offrons à

**excellent cuisinier**

dont l'épouse est du métier, l'occasion de devenir **INDÉPENDANT**

**au Vieux Moulin à Verbier**

Café-restaurant de 120 places.

Pour traiter s'adresser à Me Gérard Perraudin, avocat, à Sierre, téléphone (027) 5 11 01.

P 36-24053

**Zermatt**

Wir suchen für Sommersaison freundliche, sprachenkundige

**Sekretärin und Praktikantin**

Es erwartet Sie ein angenehmes Arbeitsklima und geregelte Freizeit.

Offerten bitte an Hotel Julen, 3920 Zermatt, Tel. (028) 7 74 81.

3381

Für die Sommersaison (April/Mai bis Oktober) fehlt uns noch die

**Alleinsekretärin**

die unsere Gäste empfängt und betreut. (Eventuell auch Jahresstelle.)

Bitte richten Sie Ihre Offerte an:

Familie A. Fux-Pfammatter,

**Hotel Grächerhof**  
3925 Grächen/VS

Telefon (028) 4 01 72.

3336

**Restaurant in Davos Platz**

sucht in Jahresstelle ab 1. Dezember oder nach Uebereinkunft

qualifizierten

**Küchenchef**

als Gerant, versiert im Passanten- und à-la-carte-Betrieb. Das Restaurant wird zurzeit vollkommen erneuert. Geboten werden interessante Anstellungsbedingungen nebst 3- bis 4-Zimmer-Wohnung.

Vollständige Offerten sind erbeten unter Chiffre 3345 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

**Motel de Founex, 1297 Founex**  
téléphone (022) 76 25 35

**secrétaire-caissier  
secrétaire de réception  
maitre d'hôtel**

Parlant français, allemand.  
Entrée de suite ou à convenir.

Offres détaillées à la Direction.

P 18-528

Erstklasshotel auf dem Platze Basel sucht

**Portier**

**Nachtportier**

**Sekretär(in) (Réception)**  
(sprachenkundig)

**Telefonistin**

**Zimmermädchen**

**Hilfskoch**

Offerten sind erbeten an

**Hotel Alban-Ambassador**  
Basel

Telefon 35 75 20 (Hr. Urech).

Es kommen nur Schweizer, Ausländer mit Bewilligung B oder C oder Grenzgänger in Frage.

3337

**Hotel Holiday, Thunersee**

neben Strandbad Thun

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle für sofort oder nach Uebereinkunft

**Zimmermädchen  
Nachtportier**

für Putzarbeiten, Statistik und Ueberwachung des Betriebes.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an Hans M. Riesen, Dir. Hotel Holiday, Gwattstrasse 1, 3604 Thun, oder rufen Sie uns an: Telefon (033) 36 57 57.

3344

**Grand Hotel Regina  
3818 Grindelwald**

sucht für lange Sommersaison, eventuell Jahresstelle,

**Sekretär**

(Sprachenkenntnisse)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

3325

Wir suchen auf 1. Juni oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison oder in Jahresstelle:

- Koch oder jüngeren Küchenchef**
- Kochlehrling**
- Serviertochter**
- Saaltochter**
- Buffetmädchen** (Anfängerin)

Sich wenden an:

**Hotel Mischabel, Saas Fee**

Telefon (028) 4 81 18.

3321



**Grand Hotel Bellevue  
3780 Gstaad**

sucht für Sommersaison, anfangs Juni, noch fehlende Mitarbeiter:

- Tournant de loge**  
sprachkundig, mit Fahrbewilligung
- Barmaid**
- Chef de rang**
- Commis de rang**
- Entremetier**
- Garde-manger**
- Commis de cuisine**
- Portier d'étage**
- Femme de chambre**

Wir bieten Fixlöhne, gutes Betriebsklima, schöne Zimmer.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Foto, Zeugniskopien) an die Geschäftsleitung.

Grand Hotel Bellevue, 3780 Gstaad, oder Telefon (030) 4 32 64.

3327

**Hôtel California, Genève**

cherche:

**un portier de nuit expérimenté**

**un portier d'étages**

Faire offre avec curriculum vitae et photographies à la Direction.

Seule les offres de personnes possédant un permis de travail seront prises en considération.

3332

**Cuisinier**

capable de travailler seul est demandé dans place à l'année dans hôtel moyen à Yverdon.

Offres à Case postale 120, 1400 Yverdon.

3320

**Hôtel Le Château d'Ouchy  
1006 Lausanne**

cherche:

**sommeliers(ères)**

Taverne

**portier d'étage**

Entrée de suite ou date à convenir.

Faire offres à la direction, téléphone (021) 26 74 51.

3329



**DER KURDIREKTOR**

sucht

auf 1. Mai 1974 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine zuverlässige, selbständige und arbeitsfreudige

**Sekretärin**

Gut ausgewiesene Bewerberinnen, welche die deutsche, englische (Proficiency) und französische Sprache perfekt in Wort und Schrift, mit Steno, beherrschen und auch Sinn und Freude für die vielseitigen Gebiete einer Kurverwaltung (Presse, Propaganda, Public Relations) haben, mögen ihre schriftliche Bewerbung unter Beilage von Foto, Lebenslauf, Zeugniskopien und Referenzen sowie Gehaltsansprüchen richten an:

Constant Cachin, Kurdirektor, 3920 Zermatt, Telefon (028) 7 76 62.

PS: Möbliertes Studio steht zur Verfügung.

Möglichkeiten zum Skilaufen, Bergsteigen, Schwimmen und Wandern.

Mengis Annoncen 50935



**Das Kongresshaus  
in Zürich**

hat zwar ein gepflegtes Restaurant Français, einen geschäftigen Snack-Corner und eine gute Küche, aber im Moment zuwenig

- Restaurations-Töchter*
- Restaurations-Hellner*
- Buffettochter*
- Commis de cuisine*
- Tournant de cuisine*
- et pâtisserie*

Unsere Personalchefin, Fräulein M. Wicki, möchte Sie gerne kennenlernen und freut sich auf Ihren Anruf!

**01 36 66 88**

573



Wegen Sie einen Höhengsprung ins Bergrestaurant PISCHA Davos!

2500 Meter, 600 Sitzplätze  
Sonniges Wander- und Skigebiet.

Welcher tüchtige Chef de partie möchte die Chance wahrnehmen, unsere Küche ab Dezember 1974 als

**Küchenchef**

zu leiten. Wir würden gerne Ihre Qualitäten schon kommende Sommersaison kennenlernen, und sind daher an einem Eintritt Anfang Juni interessiert. Bei gutem Erfolg bieten wir eine Jahresstellung. Weitere Vorteile, die wir bieten können: Gratisbenutzung der Bergbahn und Skilifte, mehr als zwei Monate Ferien.

Haben Sie Interesse, so rufen Sie uns einfach an

Telefon (083) 3 57 21 und verlangen Herrn A. Gredig, oder Telefon (083) 5 15 43, Herrn Werneburg.

OFA 56.349.001

**Hotel-Restaurant Belvoir  
8803 Rüslikon/  
Zürich**

sucht fachtüchtigen, initiativen

**Chef de cuisine**

(mittlere Brigade, 2 oder 3 Köche, 2 Lehrlinge)

Hoher Lohn, Einzelzimmer auf Wunsch. Direkte Busverbindung Zürich-Bürkliplatz-Belvoir.

Offerten bitte an E. Schriber-Rust, Hotel-Restaurant Belvoir, 8803 Rüslikon, Tel. (01) 724 18 08.

3408

Kaderpersonal für das grösste Hotel der Schweiz

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



Für das grösste Hotel der Schweiz suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft

**Assistent food and beverage**  
(Chef-Steward)

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

Hotel Nova-Park - wo man sich trifft  
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, CH-8004 Zürich, Telefon 01 54 22 21

**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



3444

**HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN  
BASEL**

Wir haben umgebaut und renoviert. Zur Wiedereröffnung der verschiedenen Lokaltäten suchen wir noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

<b>CHEF PATISSIER</b>	<b>CHASSEUR</b>
<b>CHEF ENTREMETIER</b>	<b>ZIMMERMÄDCHEN</b>
<b>COMMIS DE CUISINE</b>	<b>COMMIS DE RANG</b>
<b>NACHTCONCIERGE</b>	<b>OFFICEBÜRSCHÉ</b>

Wir sind ein junges Team mit neuzeitlicher Geschäftsführung und bestrebt, dem Gast einen erstklassigen Service zu bieten. Für arbeitsfreudige Personen bieten wir angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen, Self-Service-Personalrestaurant und Logis im Hause.  
Bitte verlangen Sie Herrn Bachmann, bei Abwesenheit Fräulein Buhlmann. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.  
Tel. (061) 25 52 52.

3448

# Stellenangebote Offres d'emploi



## Hotel und Garni Christiania 3920 Zermatt

sucht auf zirka 10. Juni 1974

**Buffettochter  
Kellner  
Saaltöchter  
Kochlehrling**

Alle Stellen mit sehr gutem Verdienst.  
Eigenes Hallenbad und Sauna im Hause, für Hausangestellte freien Zutritt.  
Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an  
Hotel & Garni Christiania, 3920 Zermatt.

3369



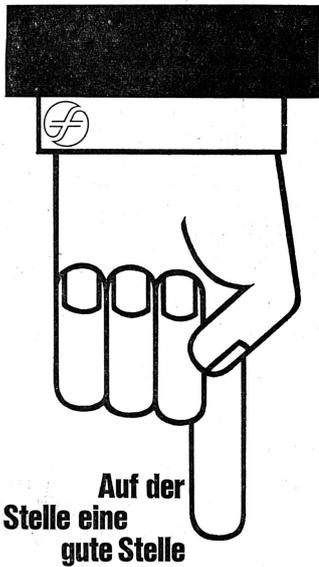
## Kursaal-Casino, 7050 Arosa

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 Entlohnung, geregelte Arbeitszeit und ein freundliches Arbeitsklima.  
Logis in unserem neuen Personalhaus (Zimmer mit Privatbad).  
Offerten sind zu richten an:  
P. De Lorenz-Bretscher, Dir.  
Kursaal-Casino Arosa AG, 7050 Arosa  
Tel. (081) 31 12 61.

2525



**Auf der  
Stelle eine  
gute Stelle**

Flughafen-Restaurant AG  
8058 Zürich-Kloten  
Telefon (01) 813 77 66

In Jahresstellung ab sofort oder nach Vereinbarung sind bei uns folgende Posten zu besetzen:

**Serviertochter  
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**

## Palace-Hotel, Wengen

sucht für Sommersaison 1974, Juni bis Mitte September, und zu besten Bedingungen noch folgende Mitarbeiter:

**Chef de Service oder  
Obersaaltöchter  
Lingerie-Gouvernante  
Chef de Partie tournant**

Bei Zufriedenheit lange Wintersaison zugesichert.

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen bitte an die Direktion. Telefon (036) 55 26 12.

3229

Wir haben folgende Stellen für lange Sommersaison oder ganzjährig neu zu besetzen:

**Restaurationskellner und  
Serviertochter  
(A-la-carte-Service)  
Commis de rang/Saalkellner  
Commis de cuisine  
Sekretärin  
für Réception**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die Direktion erbeten.

3058

**HOTEL ACKER  
WILDHAUS**  
CH-9658 Wildhaus 2, Telefon 074 5 22 21,  
Telex 71208



## HOTEL SARATZ PONTRESINA



sucht für Sommersaison 1974 (Ende Mai, Anfang Juni)

**Sekretärin  
Commis de rang  
Saalkellner  
Nachtportier  
Chasseurs  
Etagengouvernante  
Zimmermädchen  
Gouvernant für Keller/Kontrolle  
Badmeister**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:  
G. P. Saratz, Hotel Saratz, 7504 Pontresina.

1479

## Hôtel Richemond 1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

**chef de partie tournant  
commis pâtissier  
commis de bar  
téléphoniste**

Faire offre complète au bureau du personnel.

2720

## Hotel Bellevue 3853 Niederried bei Interlaken

sucht für die Sommersaison, Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft:

**Serviertöchter**  
für Grillroom

**Nurse oder Kindermädchen**  
(auch mit Kind) zu Kindern von 5, 7 und 11 Jahren.

Offerten an Familie Grossmann-von Rotz  
Tel. (036) 49 11 47.

3233

## Hotel-Restaurant- Tea-room-Bar Rotes Haus 5200 Brugg

Dringend suchen wir

**Buffettochter  
Serviertochter**

für Restaurant und Speisesaal oder Tea-room  
sowie

**Koch**

Sie finden bei uns ein angenehmes Arbeitsklima und sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Rufen Sie uns noch heute an, oder kommen Sie ganz einfach vorbei.  
J. Maurer-Haller, Telefon (056) 41 14 79

3138

## Holiday Inn and MÖVENPICK

Auch Sie haben indirekten Einfluss auf das Wohlbefinden unserer Gäste.

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

## Hotel-Mechaniker und Hotel-Schreiner

die kleinere und grössere Pannen beheben, bevor unsere Gäste überhaupt etwas davon merken.

Unsere Entschädigung für Ihren Einsatz:

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

Setzen Sie sich doch bitte mit uns in Verbindung. Herr Wyss wird Ihnen gerne und unverbindlich Auskunft geben.

Telefon (01) 71 25 20  
Holiday Inn and Mövenpick, Postfach, 8105 Regensdorf.

P 44-61

## Hotel Tell und Post 6454 Flüelen

sucht auf Ostern oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison

**Restaurationsstöchter oder  
-kellner**

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind erbeten an  
Jos. Walker, Telefon (044) 2 16 16.

2486

## Hotel Niesen Kulm

Wir suchen

**Küchenchef**

eventuell selbständiger Koch, in lange Saison von Mai bis Oktober.

Hoher Lohn.

Anfragen an Familie Zimmermann, Bahnhofbuffet,  
3714 Frutigen, Tel. (033) 71 16 61.

3178



sucht gut ausgewiesenen

## Chef-Koch

für die Fertigmahlzeiten-Abteilung.

Alter: 27-35 Jahre.

Gut ausgebaute Sozialfürsorge.

Organisationstalentierte und mit besten Kenntnissen der Personalführung ausgewiesene Bewerber bitten wir um Offerte an

Hero Conserven Lenzburg  
Filiale Frauenfeld  
Tel. (054) 7 25 71

P 41-418

Erstklassig geführtes Spezialitätenrestaurant im Zentrum der Stadt Bern sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

## jüngere, tüchtige Köche

in mittlere Brigade. Fortschrittlicher Betrieb mit modern eingerichteter Küche. Bewerbern mit guter fachlicher Ausbildung bieten wir Jahresstelle und geregelte Arbeitszeit. Guter Verdienst.

Telefon (031) 22 70 51 erteilt gerne weitere Auskünfte.

Asa 79-901/63

Der Stadtärztliche Dienst Zürich sucht für sein

## Krankenheim Bachwiesen

Flurstr. 130, 8047 Zürich,  
mit zirka 108 Patienten eine

## Köchin oder Koch

Gut eingerichtete, moderne Küche.

Erfordernisse:  
Abgeschlossene Berufsausbildung.  
Erfahrung.  
Anpassungsfähigkeit und gute Umgangsformen.  
Es besteht die Möglichkeit, sich in die Diätküche einzuarbeiten.

Wir bieten:  
zeitgemässes Gehalt,  
zeitgemässe Teuerungszulagen,  
vorbildliche Sozialleistungen.

Stellenantritt:  
jederzeit möglich.

Interessentinnen und Interessenten sind gebeten, sich telefonisch oder schriftlich beim Stadtärztlichen Dienst, Walchestr. 33, 8035 Zürich, Tel. (01) 28 94 60, Sachbearbeiterin Frau E. Egli, zu melden.

Mosse 99874081

## Patissier in einem der besten Hotels in Irland. Eine Aufgabe mit grossem Reiz.

Wir suchen für unsere First-Class-Hotels in Irland ab sofort oder zu einem anderen Termin, den Sie mit uns vereinbaren können, einen Patissier. Unsere Golfhotels liegen da, wo Irland am schönsten ist. Und in Ihrer Freizeit können Sie nicht nur Irland kennenlernen, sondern auch die Frei-

zeit- und Sportmöglichkeiten der Hotels ausnützen.

Ihnen wird aber auch die Arbeit Spass machen. Dafür sorgt die reizvolle Aufgabe. Bewerben Sie sich bitte gleich mit den üblichen Unterlagen und nennen Sie uns Ihren Gesundheitswunsch. Oder am besten, Sie rufen uns gleich an.



KILLARNEY HOTELS LTD., Information,  
CH-5415 Nussbaumen/AG, Kirchweg 46, Tel. (056) 82 02 11.

586

Zur Wiedereröffnung des neu renovierten

## Hotel-Restaurant Bad Horn am Bodensee

suche ich auf den 6. Mai 1974 oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle (Ausländer nur mit gültiger Arbeitsbewilligung B)

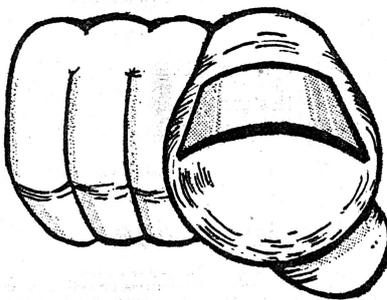
- Küche:** Chef de cuisine  
Chef de partie  
Commis de cuisine  
Küchenbursche  
Officebursche oder -mädchen
- Buffet:** Buffetmädchen oder -bursche
- Etage:** Zimmermädchen
- Service:** Restaurationstöchter oder Kellner
- Empfang:** Empfangssekretärin  
(eventuell Anfängerin mit Sprachkenntnissen)

Haben Sie Interesse an einer dieser Stellen, senden Sie mir Ihre Unterlagen oder noch besser, Sie rufen gleich an.

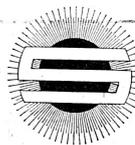
U. Wälchli, Direktor, Hotel-Restaurant Bad Horn, 9326 Horn  
Telefon (071) 41 55 11, bis 20. 4. (031) 22 33 67

3318

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



The place to go!



## Sunstar Hotel, 3818 Grindelwald

Membre de la chaîne des Rôtisseurs

sucht für Sommersaison ab Ende Mai 1974:

- Réception:** Réceptionistin/Journalführerin (NCR 42)
- Küche:** Chef pâtissier  
Commis de cuisine  
Commis pâtissier
- Snack:** Serviertöchter, auch Anfängerinnen

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

2194

cadre unique  
au bord du lac

cherche pour saison d'été

service:  
**1 chef de service**  
(1er mai au 30 septembre)  
Age souhaité 25-30 ans.  
Parlant le français.

cuisine:  
**chef garde-manger**  
**chef de notre département**  
**snack**  
**commis**

Faire offres détaillées avec références et photographies.

3397

la Voile d'Or

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

## Hotel Isla, 7050 Arosa

sucht für die kommende Sommersaison eventuell in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

- Küchenchef**  
**Sekretärin**  
**Portier/Conducteur**  
mit Fahrausweis  
**Saaltöchter**  
mit Erfahrung im Hotelgewerbe

Bei uns erwartet Sie ein angenehmes Arbeitsklima, guter Verdienst sowie geregelte Arbeits- und Freizeit.

Ihre Offerte mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien richten Sie bitte an die Direktion HOTEL ISLA, 7050 Arosa.

3414



**HOTEL DU LAC & RESTAURANT «BIERSCHIFFLI»**

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir noch

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

**Service:** Serviertöchter

**Réception:** Empfangssekretärin

Haben Sie Freude, in einem neuzeitlich geführten Betrieb zu arbeiten, so richten Sie Ihre Offerte an Dir. W. Scharnagl.

OFA 67786015

**HOTEL DU LAC & RESTAURANT «BIERSCHIFFLI»**  
Seestrasse 100 8820 Wädenswil  
01 75 00 31

Der modernste Hotel-Restaurant-Betrieb des Kantons Zug sucht eine

## Sekretärin

Ihr obliegen Empfang, Telefon, Kasse und Buchhaltung nebst Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten.

Ein vielseitiger Posten und Selbstständigkeit, geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung. Kost und Logis frei.

Wenden Sie sich an Max-R. Meier

## Hotel «Löwen» 8944 Sihlbrugg

3411

**DANCE & SHOW**  
*Wissli*

Telefon 226047 St. Gallen

Gesucht auf 1. Mai gewandte und charmante

**Barmaid**

in Jahresstelle. Hoher Verdienst und angenehme Arbeitsbedingungen.

Schriftliche Offerten mit Bild und Referenzen erbeten oder telefonische Auskunft unter Telefon (071) 22 97 01 ab 19 Uhr.

P 33-3927

## Hotel Schatzalp 7270 Davos Platz

sucht per Ende Mai bis zirka anfangs Oktober

**Serviertochter**  
für Restaurationsbetrieb

**Büropraktikant(in)**  
**2. Sekretärin**

**Chef de rang**  
**Commis de rang**

Vollständige Offerten sind erbeten an die Direktion  
Hotel Schatzalp, 7270 Davos Platz.

3346



## Hotel und Kurhaus 7062 Bad Passugg bei Chur

sucht für die Sommersaison 1974, Eintritt per Ende Mai:

**Commis de rang**  
**Serviertochter**  
**Chefs de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Dipl. Diätassistentin**  
**Economat-Gouvernante**  
**Office-Gouvernante**  
**Kaffeeköchin**  
**Bademeisterin**  
**Fangodame**

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

Bewerbungen mit Zeugniskopien und üblichen Unter-  
lagen sind an die Direktion, Max Maurer, zu richten.

3324



**seehotel meierhof**

**8810 horgen**

Haus ersten Ranges mit 134 Zimmern sucht auf  
sotof

Etage: **Zimmermädchen**  
**Etagenportier**

Küche: **Patissier**  
**Commis de cuisine**

Golf-  
Restaurant: **Tochter zur**  
**Mithilfe**  
(Service, Küche)

Offerten mit Zeugnisschriften und Foto sind erbe-  
ten an:

F. Lüscher, Dir., oder Telefon (01) 725 29 61.

3304



## HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich

## Zimmermädchen Etagenportier

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

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

## HOTEL BAUR AU LAC

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

3338



**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 Lei-  
stungslohn, Zimmer auf Wunsch von uns oder eine Wohnung könnte evtl. ver-  
mittelt 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.**

3445



sucht für das Restaurant français «La Bouillabaisse» einen fach- und sprachen-  
kundigen

## Chef de service

welcher Interesse an einem gepflegten Service hat und unsere anspruchsvolle  
Stammkundschaft verwöhnen möchte. Idealalter 30 bis 40 Jahre.  
Erfahrung in der Leitung einer grösseren Service-Brigade Voraussetzung.

Im weiteren suchen wir für das Café Brasserie an der Bahnhofstrasse einen  
jüngeren **CHEF DE SERVICE**.

Auskunft erteilt Frt. H. Grünert, Personalchef, Telefon (01) 23 17 90.

3126

Schweizer Hotelgesellschaft sucht

## Sales Manager

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto, Ge-  
haltsansprüchen unter Chiffre 3328 an Hotel-  
Revue, 3001 Bern.

Wären Sie unser künftiger

## Küchenchef

zur Leitung unserer 15köpfigen Küchenbrigade im **Bahnhof-  
buffet Freiburg?**

Wir offerieren:  
- weitgehende Selbständigkeit,  
- Wohnung,  
- eine ausgezeichnete Entlohnung.

Wir suchen:  
- eine seriöse und dynamische Persönlichkeit,  
- mit sehr guter beruflicher Befähigung,  
- geschickt im Umgang mit dem Personal  
- und mit der Fähigkeit, den Kontakt zu unseren Kunden leicht  
zu finden.

Zeitpunkt des Stellenantritts: in der zweiten Junihälfte 1974.

Detaillierte Offerten bitte an:  
**M. Roger Morel-Bonvin, Tivoli 5, 1700 Freiburg.**

P 17-668

## Hotel Misani, Oberengadin

Wir benötigen noch für die Sommersaison (Juni-  
Oktober):

**Alleinsekretärin**  
**Alleinportier**  
**Saalkellner (-tochter)**  
**Zimmermädchen**

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an  
Hotel Misani, 7505 Celerina.

3351

## Gerant oder Gerantin

gesucht für Imbiss-Restaurant (alkoholfrei) in der  
Nordwestschweiz.

Öffnung wie Ladenöffnungszeit.

Geregelte Arbeits- und -Freizeit, Pensionsversiche-  
rung.

Offerten unter Chiffre 3405 an Hotel-Revue, 3001  
Bern.

Gesucht

## Hotel-Verwalterin

erfahren, mit guten Sprachkenntnissen. Kein Patent  
erforderlich (eventuell Hotelfachschule).

Personal: 10 bis 20 Personen.  
Hotel mit zirka 80 Appartements und zirka 200 Betten.  
Modern gebautes Haus in Bündner Kurort gelegen.

Offerten werden streng vertraulich behandelt.

Offerten unter Chiffre 3352 an Hotel-Revue,  
3001 Bern.

Hôtel important cherche

## chef du personnel

Seul personnel de nationalité suisse, parlant 3-4 lan-  
gues, ayant déjà revêtu poste similaire avec succès,  
pourra être prise en considération.

Offres sous chiffre 3353 à l'Hotel-Revue, 3001 Berne.

## Ihre Stelle beim SV-SERVICE

In schönem und gepflegtem Personalrestaurant er-  
wartet Sie eine interessante, vielseitige Aufgabe. Die  
Leiterin benötigt zu ihrer Entlastung eine

## Assistentin

Interessentinnen mit gastgewerblicher oder hauswirt-  
schaftlicher Ausbildung und praktischer Erfahrung  
sind sofort oder nach Vereinbarung willkommen.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne:

Fräulein M. Haldemann, Leiterin  
Personalrestaurant  
Gebrüder Sulzer AG  
Werk Sotothurn  
Allmendweg 4, 4528 Zuchwil  
Telefon (065) 2 35 38

oder

SV-Service  
Schweizer Verband Volksdienst  
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich  
Telefon (01) 32 84 24, intern 51.  
J 9

P 44-855



**Speise-  
restaurant**  
**Stadthof**  
**Chur**

Gesucht nach Chur per sofort oder nach Ueberein-  
kunft im Speiseservice gewandte

## Serviertochter

Geregelte Arbeitszeit, sehr hoher Verdienst.

OFA 35.850.007

# 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:

- Chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- Buffetochter/-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.

3404

## 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



**PALACE  
HOTEL  
GSTAAD  
SUISSE**

sucht ab Sommersaison 1974:

## Barman

für die Hotelbar.

Dieser Posten erfordert beste Fach- und Sprachkenntnisse sowie Einfühlungsvermögen für eine anspruchsvolle Kundschaft. Alter: 30-40 Jahre. Bei Eignung besteht die Möglichkeit, zum 1. Barman zu avancieren.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen, Foto und Referenzen sind zu richten an die Direktion des Palace Hotels, 3780 Gstaad.

3406

CVB

Ostschweizerische Brauereigruppe sucht für das im Bau befindliche

## Grossrestaurant

von 500 Plätzen im Raume Zürich einen

### Direktor

**Aufgabenbereich:** selbständige Leitung des Betriebes (Finanzwesen, Betrieb und Verkauf, Warendisposition und Einkauf, Personalwesen) nach Weisung des Verwaltungsrates.

**Verlangt werden:** praktische Erfahrung in der erfolgreichen Führung eines ähnlichen Betriebes. Inhaber des Wirtepatents. Gute Führungseigenschaften. Unternehmerisches Denken. Integrier Charakter. Alter bis maximal 45 Jahre.

**Geboten werden:** zeitgemässe, der Funktion und der Stellung entsprechende gute Honorierung. Erfolgsbeteiligung. Interessante Entwicklungsmöglichkeiten. Neuzzeitlich denkender Verwaltungsrat. Zweckmässige Sozialleistungen.

Handschriftliche Offerten mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen (als Diskussionsbasis) sind dem Beauftragten unter dem Kennwort «Grossrestaurant» einzu-reichen.

Die Offerten werden streng vertraulich behandelt. Geben Sie bitte in Ihrer Bewerbung be-kannt, an welche Firmen diese gegebenenfalls nicht weitergeleitet werden darf.

P 44-3899-706

**Conrad von Burg** Dipl. Berufsberater  
8033 ZÜRICH POSTFACH



**Hotel Euler**  
4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

**Hilfsgouvernante für Etage  
Hilfsgouvernante für  
Lingerie**

**Chef de rang  
Commis de rang  
Commis de bar**

**Chef tournant  
Commis pâtissier  
Commis de cuisine**

**Zimmermädchen**

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

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

3237

**Hotel Hermitage**  
6008 Luzern

Einmalig schön gelegenes Hotel-Restaurant, direkt am See, sucht für lange Sommersaison in jun-ges, dynamisches Team:

- Sekretärin**  
(Englisch, Französisch)
- Anfangssekretärin-Volontärin**
- Restaurations-töchter**
- Restaurations-kellner**
- Buffetdame**  
(Tochter oder Bursche)

Freie Strandbadbenützung.

Offerten mit den üblichen Unter-lagen und Lohnansprüchen sind erbeten an Dir. A. u. P. Wanke, Hotel Hermitage, 6008 Luzern.

1600

Wir suchen für unser sehr gepflegtes Grill-Restaurant

### Serviertochter

Eintritt März/April. Es handelt sich dabei um eine gute Anstellung mit hohem Verdienst und sehr gere-gelter Arbeits- und Freizeit. Kost und Wohnung im Hause.

Wenn Sie diese Voraussetzungen und einen echten Teamgeist schätzen, wenden Sie sich an Max-R. Meier.

**Hotel «Löwen»**  
8944 Sihlbrugg

Telefon (01) 729 95 55.

2302



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

Wir suchen auf Ende Mai in Saison- oder Jahres-stelle tüchtige und zuverlässige Mitarbeiter:

**Küche: Jungkoch**  
**Restaurant: Serviertochter**  
**Buffetochter**  
**Alleinverkäuferin**

**Kiosk:**  
**Réception/ Büro: Praktikantin**  
**Bäckerei/ Konditorei: Verkäuferin**

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen und schöne Unterkunft.

Schicken Sie uns Ihre Offerte mit Foto und den üblichen Unterlagen oder telefonieren Sie uns.

Fam. P. Meiler-Schmid, Tel. (081) 39 16 16.

Werbearnule anderer Zeitungen unerwünscht.

3245



sucht tüchtige, sprachenkundige

**Serviertochter**  
**Buffetochter**

Eintritt nach Uebereinkunft bis November 1974.

Offerten mit Bild und Zeugnissen erbeten.

2067

# Hotel-Restaurant Kindli

Stadtzentrum Zürich

sucht per sofort

# Buffetpersonal Hausbursche Küchenbursche Kellner

Gute Verdienstmöglichkeiten und geregelte Freizeit.

Bitte melden Sie sich bei Hotel Kindli, Tel. (01) 27 59 17.

3335

Hotel Restaurant Bad Friedenberg Gossau

Für unseren gepflegten Speisesevice suchen wir

## Serviertochter

Freie Kost und Logis, geregelte Arbeitszeit und gute Verdienstmöglichkeiten erwarten Sie bei uns.

Auf Ihren Besuch oder Anruf freut sich

Frau M. Schweizer, Herisauerstrasse 81 9202 Gossau, Telefon (071) 85 11 07. Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht!

ASSA 76.52.712

Restaurant du Pont de la Glâne engagiert

## cuisinier

Entrée de suite ou date à convenir. Horaire et congés réguliers. Salaire selon entente.

Restaurant du Pont de la Glâne, G. Benedetti-Bertschy, 1752 Villars-sur-Glâne téléphone (037) 24 32 25.

P 17-693

Hotel Kaubad Appenzell

Dringend gesucht in Saisonstelle in neuerstelltes, komfortables Haus tüchtiger

## Alleinkoch

Hilfspersonal vorhanden. Hallenschwimmbad, Sauna.

Eilofferten erbeten

Hotel Kaubad, 9050 Appenzell, Telefon (071) 87 12 18.

P 33-32635

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle

## tüchtigen Alleinkoch

Geregelte Freizeit, hoher Lohn. Genügend Hilfspersonal vorhanden. Eintritt sofort. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Familie Arnold

Hotel zum Schwarzen Löwen, 6460 Altdorf Telefon (044) 2 10 07 und (044) 2 20 85.

3309

Hôtel Astoria, Genève

cherche

## un ou une secrétaire de réception

Français, anglais, allemand indispensable. Entrée 1er mai ou à convenir.

Faire offres à la direction.

6, place Cornavin, 15 postale 47, 1211 Genève 1.

3305

Hotel SMUV, 6354 Vitznau

Telefon (041) 83 13 86

am Vierwaldstättersee, mit eigenem Strandbad, sucht für sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige Köche

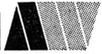
1 Saucier

1 Entremetier

Gute Entlohnung, Zimmer im Hause.

Offerten erbeten an die Direktion.

P 25-47138



**KONGRESSZENTRUM MIT 200 BETTEN IM OBERTOGGENBURG**

Wir haben folgende Kaderpositionen in Jahresstelle, nach Uebereinkunft, neu zu besetzen:

**Vizedirektor/Personalchef**

**Chef de service**  
(auch für Bankettorganisation)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die Direktion erbeten.

3057

**HOTEL ACKER WILDHAUS**

CH-9658 Wildhaus 2, Telefon 074 5 22 21, Telex 71208



**HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH**

Bahnhofstr. 87 051/23 17 90

hat ab sofort oder nach Uebereinkunft folgende Stellen offen:

**Küche:**

- Chef** für die Restaurationsküche
- Chef** für die Satellitenküche
- Chef de partie / Tournant**
- Hilfskoch**
- Commis de cuisine**

**Service:**

- Tochter** für unser Luxuslokal Hummerbar
- Kellner** für das Restaurant français La Bouillabaisse
- Tochter** für die Brasserie
- Chef d'étages**
- Boulevardkellner**

**Diverses:**

- Zimmermädchen**
- Kellerbursche**
- Buffetbursche oder -tochter**
- Wäscher, evtl. Ehepaar**
- Hilfspersonal**

Auskunft an Schweizer oder Niederlasser erteilt gerne:  
Frl. H. Grünert, Personalchef, Telefon (01) 23 17 90.

3220

Wir suchen junge Dame oder jüngeren Herrn als

## Geschäftsleiterin Geschäftsleiter

mit Fähigkeitsausweis zur Führung unseres bestbekanntesten Hotel-Restaurants Dancing Bar

**STADTHAUS in Nidau.**

Wohnung vorhanden, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Wenn Sie Erfahrung haben im Gastgewerbe und sich mit einer anspruchsvollen Kundschaft verstehen, geben wir Ihnen gerne Auskunft unter Tel. (032) 22 29 16 oder (032) 51 51 52. Frl. Haldmann verlangen.

P 06-1706

Hotel Niesen Kulm B.O.

Wir suchen für lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

**Koch**  
**Commis de cuisine**  
**Buffettochter oder Bursche**  
**Serviertochter oder Kellner**  
**Officepersonal**

Anfragen an:  
Familie Zimmermann-Rohner  
Bahnhofbuffet, 3714 Frutigen  
Telefon (033) 71 16 61.

3365

Restaurant self-service de Bellerive-Plage Lausanne

cherche pour la saison d'été (début mai jusqu'au 15 septembre)

**cuisine: chef de partie commis**  
**buffet: filles de buffet caissières**

Faire offres à la Direction du Restaurant La Voie d'Or 1007 Lausanne-Vidy.

3395

Hôtel Beau-Rivage 1006 Lausanne-Ouchy

engagerait pour la saison juin à fin octobre

## maitre d'hôtel chef de partie femme de chambre

Prière d'adresser les offres avec références à la direction de l'hôtel.

3396

Wir suchen einen fachlich bestens ausgebildeten Berufsmann zum Mitarbeiter als

## Küchenchef

Der Stelleninhaber übernimmt nach zehnjähriger Tätigkeit ein eigenes Geschäft.

Wir sind ein gepflegter Pensionsbetrieb mit 75 Betten, dem ein erstklassiges Spezialitätenrestaurant angeschlossen ist.

Wir legen Wert auf eine initiativ Persönlichkeit und räumen gerne Zeit ein zur beruflichen Weiterbildung und Besuchen von Kursen.

Wir bieten eine gute Existenz, möglicherweise eine komfortable Dreizimmerwohnung für verheiratete Bewerber.

Wir bitten um ausführliche Offerte, die vertraulich behandelt wird. Eintritt jederzeit möglich bis Juli 1974.

Badhotel Limmathof 5400 Baden

E. Müller

3156

**Bahnhofbuffet Bern**

sucht für sofort oder nach Vereinbarung für seine modernst eingerichtete Küche

**Chef de partie**  
(für Produktionsküche und Brasserie)

**Commis de cuisine**

**Köchin**

**Hilfskoch**

Wir bieten angenehme Arbeitsatmosphäre bei gutem Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Fortschrittliche Sozialleistungen. Auf Wunsch kann modernes Einzelzimmer zur Verfügung gestellt werden.

Melden Sie sich bitte persönlich oder telefonisch bei unserem Küchen- oder Personalchef.

**Bahnhofbuffet Bern**  
3001 Bern, Telefon (031) 22 34 21

3388

## Hotel Europäischer Hof Engelberg

Zentrale Lage – 140 Betten

Für die kommende Sommersaison – ab zirka 10. Mai – suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

### Küchenchef

### Commis de cuisine

sowie für sofort:

### Empfangssekretärin

Ihre Anfrage erreicht uns unter folgenden Nummern: (041) 94 12 63 / 94 12 64

3418

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten, erstklassige Berufskennnisse haben und Freude am Beruf mitbringen, sind Sie der

### Chef de service

der sich für unser gutgeführtes GRILL-RESTAURANT eignet. Guter Umgang mit Gästen und Personal bringen Sie mit.

Ihre Kurzofferte mit Bild und Gehaltsanspruch senden Sie an: Max-R. Meier

## Hotel «Löwen» 8944 Sihlbrugg

3410

# Beau Rivage HOTEL

1200 GENÈVE

cherche

- réceptionniste
- gouvernante de lingerie
- chasseur
- pâtissier
- chef de rang

Faire offre à

l'Hôtel Beau-Rivage  
case postale 112  
1211 Genève  
Téléphone (022) 31 02 21

3415



- \* Modernes Erstklasshotel
- \* 160 Betten
- \* Spezialitätenrestaurant
- \* Snack-Bar
- \* Dachterrasse
- \* Boulevardrestaurant
- \* Konferenzräume
- \* im Herzen von Luzern

## Hotel Astoria, Luzern

sucht für lange Sommersaison oder Jahresstelle

Küche:  
(45-Stunden-Woche)

- Küchenbursche
- Commis de cuisine
- Entremetier

Offerten bitte an U. Karli, Direktor Hotel Astoria, 6000 Luzern.

3417

## Restaurant La Roseraie 1852 Roche/VD

cherche pour date d'entrée à convenir

- serveuse
- chef de rang
- commis de restaurant
- apprenti pour le service

Faire offre à

Monsieur Robert Meier  
Téléphone (025) 7 84 15

3402

Tessin  
Modernste Snack-Bar mit Diskothek in Mendrisio sucht für sofort

### 2 junge Serviertöchter

Ueberdurchschnittlicher Lohn.

Bitte über Telefon (091) 46 88 66 melden (ausser Montag).  
P 24-470.318



Gesucht per sofort oder Uebereinkunft in Jahresstelle

### Serviertochter oder Kellner

### Kioskverkäuferin

Offerten sind erbeten an Hotel Kulm 7299 Wolfang, Telefon (083) 3 50 04.  
OFA 56.538.001

## Hotel-Restaurant du Mont-Blanc Crans/Sierre

cherche pour longue saison d'été  
1er juin - fin octobre

### commis de cuisine

### chef de rang ou sommelier

Faire offres avec certificats et photo à la direction.  
Téléphone (027) 7 23 43

339P



## Hotel Eden-Elisabeth 3654 Gunten Thunersee, Telefon (033) 51 15 12

Gesucht, Mai-Oktober:

### Saaltöchter

versiert, 2sprachig

### Tochter

für Saal-Rest. Service-Praktikum. (Wird angelehrt. Bezahlter Kurs. Guter Anfangslohn.)

339P



sucht in Jahresstelle

### Restaurationstochter Restaurationskellner Kochtourneur Koch-Pâtissier Garde-manger

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

### Restaurant Kornhauskeller

Th. Gerber, Postfach 124, 3000 Bern 7.  
Telefon (031) 22 11 33.

3390

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft, freundliche, zuverlässige

### Serviertochter

Geregelte Freizeit, guter Verdienst.

### Restaurant Rex-Pub, Thun

Franz Marli  
Telefon (033) 2 92 33.

3389

## Hotel Kronenhof 8200 Schaffhausen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft sprachenkundige(n)

### Réceptionssekretär(in) sowie Chef de partie

Interessante, selbständige Arbeit in kleinem Team.

3387

## Hôpital Cantonal Universitaire de Lausanne

engagerait pour ses différentes cuisines

### cuisiniers et cuisinières

au bénéfice de certificat Fédéral de capacité ou titre jugé équivalent.

Offres détaillées à adresser à la Direction de l'Hôpital Cantonal, 17, rue du Bugnon, 1011 Lausanne.  
OFA 60.482.002

## Restaurant au Rendez-vous Grindelwald

sucht für kommende Sommersaison

### Barmaid oder Barman Commis de cuisine Köchin

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, bei zeitgemässer Entlohnung.

Offerten erbeten an

E. Borel, Rendez-vous, 3818 Grindelwald, Tel. (036) 53 11 81. Telefon (036) 53 11 81.

3355

## Seehotel Romanshorn

Gesucht ab sofort

### Serviertöchter oder Kellner

für Restaurant und Rôtisserie

### Kiosk-Verkäuferin

für Schwimmbad-Kiosk in Romanshorn.

Saisonstelle ab 1. Mai 1974.

Anmeldungen erbeten:

Telefon (071) 83 42 84  
Seehotel Romanshorn, Familie Oberleander.

3374

**Für unsere Rôtisserie «Baron de la Mouze» sowie unseren «Beef Club» suchen wir je einen**

**Chef de rang**  
Die Gäste dieser beiden Spezialitätenlokale sind an einen anspruchsvollen Service gewöhnt. Wir möchten sie auch weiterhin verwöhnen. Ferner ist in unserer Traiteurabteilung die Stelle eines

**Traiteurverkäufers**  
neu zu besetzen.  
Unser Traiteur ist gut ausgebaut und wir betreuen eine ausgewählte Kundschaft mit Hauslieferungen aller Art. Sie sollten:

- eine gastgewerbliche Lehre absolviert haben,
- eine Verkäufernatur sein,
- gewandt im Umgang mit Ihrer Kundschaft sein,
- ein gewinnendes Wesen haben,
- evtl. Bankettführung besitzen,
- Sprachen beherrschen.

Rufen Sie uns unverzüglich an. Wir informieren Sie jederzeit gerne.  
Mövenpick Dreikönighaus, Beethovenstrasse 22, 8002 Zürich, Tel. (01) 25 09 10 (Melchior Windlin oder Ruth Zraggen).

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

P 44-61

### Restaurant Aklín, Zug

Welche nette, freundliche und eventuell sprachenkundige

### Restaurationstochter

hätte Freude bei uns zu arbeiten? Wir führen ein erstklassiges Spelse- und à-la-carte-Restaurant und verwöhnen gerne unsere internationale Kundschaft. Einer servicegewandten Tochter bietet sich guter Verdienst.

Daselbst: tüchtiger

### Commis de cuisine

für zirka 2 Monate zur Aushilfe.

Ein junges Team, das Kameradschaft schätzt, wartet auf Ihren Anruf.

Telefon (042) 21 18 66  
Fräulein Margrit Aklín, Zug.

3360

# DOLDER Grand Hotel ZÜRICH

sucht mit Eintritt auf Mitte April oder nach Uebereinkunft

Administration und Empfang:

- Direktionssekretärin**
- Réceptionnaire/Mécanographe**
- Stagiaire de réception**
- Büropraktikant** für Kontrollbüro

Loge:

**Telefonistin**

Etagen:

- Etagenportier**
- Zimmermädchen-Anfängerin**

Lingerie:

**Wäscher**

Kiosk:

**Verkäuferin**

tech. Abt.:

**Elektriker**

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

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

3298

Wir suchen

## Gerant, Gerant/Koch oder Gerantenehepaar

für Spezialitätenrestaurant/Quartierrestaurant in der Stadt Zürich.

Restaurant  
Bar  
Doppelkegelbahn  
Gartengrill

Sehr interessante Anstellungsbedingungen.

Kontakt unter Telefon (01) 48 68 80.

3276

## Hotel-Restaurant Bahnhof-Terminus 4310 Rheinfelden bei Basel

In unseren vielseitigen Betrieb suchen wir:

# Commis de cuisine Buffettöchter Servicepersonal

Offerten erbeten an J. Lüthi.

3300

## Hotel-Kurhaus Rietbad

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle tüchtigen

### Küchenchef/Alleinkoch

auch Ausländer

### Jungkoch

### Serviertöchter oder Kellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen erwarten wir gerne.

HOTEL KURHAUS RIETBAD  
9650 Nesslau, Telefon (074) 4 12 22

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

3282



**Gasthof Kappelenbrücke  
am Wohlensee bei Bern**

sucht

**Koch**

in Jahres- oder Saisonstelle, zu kleiner Brigade.

Angenehmes Arbeitsklima.

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.

Zimmer im Hause – oder möchten Sie eine eigene Wohnung ganz in der Nähe?

Wir besorgen Sie Ihnen gerne.

Offerten an  
Gebr. Gyax, Kappelenbrücke  
3032 Bern-Hinterkappelen, Tel. (031) 55 15 15

P 05-9648

**Hotel Burgener –  
Restaurant Skihütte  
3906 Saas Fee**

sucht auf anfangs Juni bis Ende September

**2 Serviertöchter**

Gute Verdienstmöglichkeiten.

**1 Saaltochter**

(Anfängerin wird angelernt. Evtl. Juli bis Ende September)

Anfragen sind zu richten an Familie Burgener,  
Tel. (028) 4 82 22.

3268

**Atlantis Hotel  
Zürich**

Dörlschweg 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  
Warenkontrollleur**

**Nachtportier**

**Chef de rang  
Demi-chef de rang**

**Lingeriegouvernante**

**Buffetdame  
Zimmermädchen**

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

Wir werden Ihre Bewerbung selbstverständlich vertraulich behandeln.

2743

**Café-Center-Restaurant  
Olten**

Bifangplatz, Tel. (062) 22 24 46

Wir suchen einen tüchtigen

**Koch oder Köchin**

mit Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

**Wir bieten Ihnen:**

eine Jahresstelle mit vorteilhaften Sozialleistungen, Einkaufsvergünstigungen, ein angenehmes Arbeitsklima.

Sollte Sie diese Stelle interessieren, so erwarten wir gerne baldmöglichst Ihre Bewerbung.

W. Schlup, Gerant, Restaurant Center, Bifangplatz,  
Olten, Tel. (062) 22 24 46.

P 29-138



**Institut International  
de Glion**  
Formation supérieure en  
hôtellerie et tourisme  
1823 Glion  
sur Montreux

Pour compléter notre équipe de professeurs, nous cherchons

**un professeur de  
comptabilité et d'économie  
d'entreprise**

Nous demandons:  
un collaborateur de première valeur répondant aux conditions suivantes:  
– formation universitaire ou comptable  
– expérience en rapport avec la nature de l'activité proposée  
– formation ou expérience pédagogique vivement souhaitée  
– intérêt réel pour les méthodes modernes de formation professionnelle supérieure  
– personnalité dynamique et affirmée mais capable de s'intégrer dans une équipe de spécialistes chargés de réaliser des plans de formation  
– intérêt pour les problèmes relatifs à l'hôtellerie et au tourisme

Nous offrons:  
un climat et des conditions de travail de qualité: salaire, horaire de travail agréable, vacances prolongées, nombreux contacts avec les milieux professionnels, caisse de retraite, cadre géographique, population estudiantine de 19 à 27 ans.

Date d'entrée en fonction:  
au plus tard le 1er septembre 1974

Faire offre:  
manuscrite avec documents usuels à Directeur de l'Institut International 1823 Glion sur Montreux

Indiquer la mention «Personnel» sur l'enveloppe. Les dossiers de candidature seront traités avec une discrétion totale. Il ne sera donné aucun renseignement par téléphone.

3334

Gruyère (Suisse)  
L'Hôtel-restaurant de l'Etoile, 1637  
Charmey, tél. (029) 7 11 17

demande pour entrée de suite

**2 serveuses**

**1 fille de cuisine**

Horarie de travail agréable, gros gains, nourrie et logée, congés réguliers.

P 17-13553

In kleineres Hotel und Restaurant in B.O. gesucht sprachkundiger

**Sekretär(in)  
Réceptionist(in)**

(Bonkontrolle, Ablös an Buffet, Herausgabe von Keller und Economat)

Vertrauensposten. Lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle.

Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre 3347 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

**Regina**

Erstklasshotel in einem bekannten Sommerkurort des Berner Oberlandes sucht für die Sommersaison

**2-Personen-Team**

für sein Dancing «Le Carrousel» (Bar und Tischservice)

Offerten mit Gehaltsvorstellungen bitte an

Jack Meyer, Hotel Regina, 3823 Wengen

**Wengen**

Wir suchen 1. Mai bis Oktober

**Ehepaar  
oder Brautpaar.**

Er: Koch  
Sie: Service oder Lingerie oder Küche

mobilierte moderne Wohnung  
hoher Verdienst

Fam. Stämpfli

Restaurant-Hotel  
St. Petersinsel Bielersee  
3235 Erlach  
Tel. (032) 88 11 15

3315

Gesucht

**Kellner als Chef de service**

für Speiserestaurant. Junges Team.  
Sehr guter Verdienst. Referenzen absolut erforderlich.

Offerten unter Chiffre T 900 432 an Publicitas, 3001 Bern.

Gesucht

**attraktive Barmaid**

absolut selbständig. Restaurant-Bar am Stadtrand Bern. Geregelte Arbeitszeit. Junges Team. Referenzen absolut erwünscht.

Offerten unter Chiffre S 900 431 an Publicitas, 3001 Bern.

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

**Saucier oder  
1. Commis-Saucier  
Commis de cuisine**

Spezialitätenrestaurant Stadt München, Luzern  
Tel. (041) 22 08 31

Herrn Thalmann oder Fri. Duss verlangen.

P 25-7655

Für die

**SILVER RANCH  
STEAKHOUSE**

8047 Zürich, Letzigraben 245  
Telefon 01 54 01 22

Betriebe

suchen wir

**Kellner  
Serviertöchter**

Jahresstellen. Anfänger werden sorgfältig eingeführt. Guter Lohn.

Restaurants Silver-Ranch,  
Letzigraben 245  
8047 Zürich  
Tel. (01) 54 01 22  
Herr oder Frau Plüss verlangen.

583

Nach Winterthur gesucht bestausgewiesenes

**Geratenehepaar**

das in dieser Branche bereits Erfahrung gesammelt hat.

Ihre schriftliche Offerte wollen Sie bitte senden an

Frau M. Iten  
Wangenstr. 73  
8600 Dübendorf

A+S 297

**Fachehepaar**

zum 1. Juni 1974 oder früher für gutgehendes Speiselokal in 7887 Laufenburg, direkt an der Hauptstrasse, zirka 60 Sitzplätze, 2 Kegelbahnen, Wirtwohnung, gesucht.

Chiffre 3333, Hotel-Revue, 3001 Bern.

**Zermatt  
Hôtels Gornergrat  
et Riffelberg**

cherchent:

**chef de cuisine**

**secrétaire**

**commis de cuisine**

**sommelier(ères)**

**vendeuses pour kiosques**

pour saison d'été. Entrée à convenir.

Prière d'envoyer les offres complètes à la direction.

Lionel Dupart, Sporthotel Riffelberg,  
3920 Zermatt  
Téléphone (028) 7 72 16

**Ihre  
Stelle  
beim SV-SERVICE**

In Zürcher SBB-Personalrestaurant benötigen wir für Eintritt nach Uebereinkunft

**Leiterin/Leiter**

Tüchtige, initiative Interessenten mit gastgewerblicher Ausbildung und einiger praktischer Erfahrung, Inhaber des Fähigkeitsausweises B, finden in diesem Betrieb vielseitige und anspruchsvolle Aufgaben.

Der SV-Service bietet ein angemessenes Salär, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie vorzügliche Sozialleistungen. Die sorgfältige Einführung in das neue Tätigkeitsgebiet ist selbstverständlich.

Nähere Auskunft erteilt gerne:

SV-Service  
Schweizer Verband Volksdienst  
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich  
Telefon (01) 32 84 24, intern 51.

01

P 44-855



cherche pour date à convenir

**portier d'étage**

remplaçant du portier de nuit.

Place à l'année,  
permis B ou C,  
bien rétribuée,  
bonne ambiance de travail.

Faire offres avec références à la direction  
ou téléphoner au (038) 25 88 22.

3341



Wir suchen für unseren modernen Betrieb auf sofort oder nach Uebereinkunft

**Commis de cuisine  
Zimmermädchen  
Hilfspersonal**

(eventuell AHV-Bezugler, ganztags)

**Ausländer bitte nur mit Ausweis B oder C!**

Sehr gute Entlohnung.

Offerten bitte an das

Garten-Hotel Winterthur, z. H. Herrn Roethlisberger,  
8400 Winterthur, Telefon (052) 23 22 31.

3354



**Grand-Restaurant**

Tea-room / Confiserie

«Schuh»

**3800 Interlaken**

am Höheweg

sucht nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

initiativer

**Küchenchef**

einsatzbereite

**Sekretärin**

sprachenkundig.

Bitte rufen Sie uns an: F. Beutler  
Telefon (036) 22 94 41.

3371

**Küchenchef**

Jahres- oder Saisonstelle.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten unter Chiffre 3356 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

3330

Restaurationstochter mit Barkenntnissen, für gepflegten Speiservice gesucht, Jahresstelle, Garantielohn.

**Serviceangestellte**

für Saal, Fixlohn, auch Praktikanten und Anfänger.

**Buffetochter**

mit Mithilfe im Service.

**Hotel Limmathof  
5400 Baden**

Telefon (056) 22 60 64, E. Müller.

3314

Nous cherchons pour notre chef de rang de la gare

**sommelier ou sommelière**

qualifié(e)

et pour notre bar

**1 commis de bar**

éventuellement débutant.

Entrée à convenir. Place à l'année ou saison.

Faire offres à

**l'hôtel Pavillon  
restaurant de la Gare, Vevey**

3303



**GOLDENES KREUZ  
GERZENSEE**

in unser bestrenommiertes Erstklass-Hotel-Restaurant (Jahresbetrieb) suchen wir

**Serviertochter oder Kellner**

für Rötisserie (gepflegter à-la-carte-Service).

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.

Es erwarten Sie: ein freundliches Arbeitsverhältnis, ein neues Personalhaus mit modernsten Einrichtungen, geregelte Freizeit.

Ihre Anfrage oder Zuschrift erwartet

Herbert Huber, Direktor,  
Telefon (031) 92 88 36.

3331



cherche

**un couple de gérant**

pour diriger son établissement se composant d'un café-brasserie de 120 places, d'un restaurant de 80 places, d'une cave de dégustation de vins et des salles de banquets jusqu'à 300 places.

Veuillez faire vos offres avec copies de certificats à M. P. A. Schwarzenbach, Directeur régional, c/o Continental Hôtel, 2, place de la Gare, 1002 Lausanne.

3310

**La Clinique privée de Montchoisi SA  
à Lausanne**

cherche de suite ou pour date à convenir

**une gouvernante générale**

Nous proposons à cette future collaboratrice une situation stable, intéressante et variée à la tête de différents services.

Nous lui demandons des connaissances approfondies du métier, du sens de la responsabilité, de l'expérience dans la conduite du personnel.

Nous offrons tous les avantages sociaux. Fonds de prévoyance. Remunération selon capacités.

Veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie à la Direction de la Clinique.

3322

**Hotel Polo, 6612 Ascona**

sucht

**1 Koch**

**1 Nachtportier**

**1 Zimmermädchen**

**1 Lingeriemädchen**

Offerten sind erbeten an die Direktion

Hotel Polo, 6612 Ascona,  
Tel. (093) 35 44 21.

3413



(Wallis)

Auf den 1. Mai oder nach Uebereinkunft suchen wir für unser Reisebüro eine tüchtige

**Sekretärin**

in Jahresstelle. Erforderlich sind: gute Sprachkenntnisse und Korrespondenz sowie Freude an Auskunft und Beratung der Kunden.

Gute und zeitgemässe Entlohnung. Studiowohnung steht zur Verfügung. Mahlzeiten werden im Hotel eingenommen.

Eine evtl. Bewerbung erfolgt an: Direktion SPORT + REISEN AG, Hotel Europa, 3906 Saas Fee, Tel. (023) 4 87 25/4 87 91.

3412

**Hotel-Restaurant Belvoir  
8803 Rüschlikon/Zürich**

sucht

**Saucier**

**Commis de cuisine**

**Serviertochter oder Kellner**

**Officebursche  
oder -mädchen**

Hoher Lohn, Einzelzimmer.

Direkte Busverbindung zur Stadt

Offerten bitte an E. Schriber-Rust, Hotel-Restaurant Belvoir, 8803 Rüschlikon, Tel. (01) 724 18 08.

3409

**Auberge Pont-de-Nant  
1881 Les Plans-Bex**

cherche pour saison d'été mai- octobre, date à convenir

**1 sommelier(ière)**

Salaire fixe, nourri, logé, blanchi, congé régulier.

Faire offre à Monsieur Jean Sevic Barmotte B, 1881 Bex ou téléphoner au (025) 5 28 10, après 18.00 heures

3434



sucht per sofort fach- und sprachkundigen

**Réceptionisten**

wenn möglich mit NCR-42-Kenntnissen. Auskunft an Schweizer oder Niederlasser erteilt gerne

Frl. H. Grunert, Personalchef  
Telefon (01) 23 17 90

3428



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft bis Ende Oktober folgende qualifizierte Mitarbeiter:

**Commis de cuisine**

**Barmaid**

für Hotelbar (eventuell auch Anfängerin).

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Joe L. Gehr, Dir.

3449



**Hotel Bellevue au Lac  
3652 Hilterfingen**

Telefon (033) 43 12 21

Wir suchen:

eine einsatzfreudige

**Gouvernante  
Obersaaltochter**

zur Ergänzung unseres Teams. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Wir sind:

ein junges Hotelunternehmen in einem nicht mehr ganz so jungen Haus, direkt am Thunersee gelegen. Unser lebhafter Sommerbetrieb umfasst 80 Betten, Restaurant und Seeterasse.

Wir bieten:

geregelte Arbeits- und Freizeit, der Verantwortung entsprechende Entlohnung, Mitarbeit in einem fortschrittlichen Unternehmen.

Wenn Sie Interesse an dieser Aufgabe haben, so rufen Sie uns doch einfach an, wir empfangen Sie jederzeit zu einem unverbindlichen und informativen Gespräch.

3349

**Ihre Saison- oder  
Jahresstelle in Flims**

mit Eintritt ab sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir in unseren lebhaften Betrieb mit ausgezeichneten Arbeitsbedingungen noch die folgenden tüchtigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

**Restaurationstochter**

für unsere Ustria (A-la-carte-Service, hoher Netto-Garantielohn zugesichert)

**Anfangsbarmaid  
oder Praktikantin**

für unseren Pub

**Buffetbursche  
oder Buffetmädchen**

**Chef de partie**

in unsere moderne Küche

**Commis de cuisine**

Interessenten, welche Wert auf eine Stelle in einem flotten Team legen, senden Ihre Unterlagen an J. P. Baudet - oder rufen zur ersten Kontaktnahme unter (081) 39 23 33 einfach an.

Ihre neue Stelle im



3416

**Hotel Europe au Lac  
6612 Ascona**

sucht für lange Sommersaison

**Chasseur**

**Glätterin**

Offerten erbeten an Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona, Tel. (093) 35 28 81.

3407



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.

3403

Wir suchen zur selbständigen Führung unserer schönen Snack-Bar

**nettes Fräulein**

Eintritt sobald wie möglich.

Interessanter Posten mit guten Bedingungen.

Offerten an

**Rheinhotel Fischerzunft  
8200 Schaffhausen**

Telefon (053) 5 32 81

3198

**Hotel Aurora, Andermatt**

Gesucht für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

**Commis de cuisine  
Jungkoch**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an E. Christen, Tel. (044) 6 76 61.

3264

**Gasthof Hirschen, Interlaken**

sucht in lange Sommersaison, eventuell Jahresstelle, zwei junge, tüchtige

**Serviertochter**

à-la-carte- und sprachenkundig. Sehr hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten bitte an:

Familie A. Sterchi, Telefon (036) 22 15 45.

3448

Welcher Absolvent der **Rekrutenschule** sucht noch eine Saisonstelle als

**Koch**

Wir sind ein gepflegter Familienbetrieb im Berner Oberland. Wir freuen uns, mit einem jungen, initiativen Fachmann, dem in familiärer Atmosphäre viel Spielraum gegeben ist, in Kontakt zu treten.

Ihre Kurzofferte erwarten wir gerne unter Chiffre 3427 an Hotel-Revue, 3001 Bern, oder Telefon (036) 75 11 37.

**Seiler Hotels Zermatt**



Hotel Mont Cervin  
Hotel Monte Rosa  
Restaurant Seilerhaus

suchen für die kommende Sommersaison 1974:

Réception: **Réceptionssekretärin** (NCR, dreisprachig)  
**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 Händen von Herrn W. Züst, Personalchef  
3920 Zermatt  
Telefon (028) 7 71 50

3447



Gesucht auf 1. Mai 1974

**Barmaid**

und für unser Restaurant für sofort

**Serviertochter**

3441

Gesucht in vielseitigen, attraktiven Restaurationsbetrieb am Thunersee

### Chef de service

Haben Sie eine gut fundierte Ausbildung im Gastgewerbe? Sind Sie ein guter Verkäufer? Können Sie Ideen in die Tat umsetzen und Ihre Mitarbeiter geschickt führen?

Wir offerieren Ihnen eine verantwortungsvolle Position mit einem festen Salär nebst Umsatzbeteiligung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

**Hotel Holiday Thunersee**  
neben Strandbad, Gwattstrasse 1,  
3604 Thun

Telefon (033) 36 57 57, Hans M. Riesen, Dir.

3319

Nach Leukerbad suchen wir eine(n) tüchtige(n)

### Kellner(in)

in modernes Hotel mit Halbpension (kleiner Bar). Ueberdurchschnittlicher Verdienst, geregelte Freizeit. Familiäre Atmosphäre. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten an:

P. Mengis

**Hotel Zayetta**  
3954 Leukerbad

3326

Gesucht nach

### AROSA

deutschsprechendes

### Ehepaar

in grosses Appartement-Haus zur Unterstützung der Verwaltung. Eventuell kommt auch ein alleinstehender Mann in Frage. Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten erbeten an

Rob. Zürcher, Uto-Ring App.  
7050 Arosa

13-22948

**Parkhotel Bellevue**  
Lenk im Berner Oberland

(renommierter Zweisaisonbetrieb)

sucht auf die Sommersaison

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

**Küche:** Saucier Patissier Commis de cuisine

**Saal:** Oberkellner Chef de rang Kellner

**Bar:** Buffetedame Buffetochter 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.

3339

Gesucht

### Serviertöchter

und

### Köchinnen

Sommer-, eventuell Wintersaison. Jahresbetrieb. Guter Verdienst.

**Hotel Alphorn**  
Erwin Mösching  
3780 Gstaad

3340

**Hotel Gletschergarten**  
3818 Grindelwald

Wir suchen mit Eintritt auf den 1. Mai 1974 tüchtigen, zuverlässigen

### Alleinkoch

in Jahres- oder Saisonstelle.

Offerten sind zu richten an Fam. H. Fülleemann  
Telefon (036) 53 17 21.

2052

Gesucht nach Lugano

### 1. Saaltochter

### Saaltochter oder Praktikantin

Offerten an:

**Hotel Continental**  
Lugano

1546



sucht:

### Chef de partie

(Souschef)

### Chef de service

(Obersaaltochter auch möglich)

### Kellner/Saaltöchter

Eintritt Mai. Ganzjahresbetrieb.

Offerten an D. Pinösch,

**Hotel Schweizerhof**  
4002 Basel

Telefon (061) 22 28 33.

3181



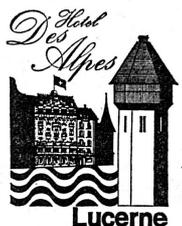
Gesucht für Sommersaison in ruhiges, modernes Familienhotel mit grossem Schwimmbad.

**ZIMMERMÄDCHEN**  
**SAALTÖCHTER**  
**HAUSBURSCHEN**  
**BAD-ANGESTELLTER**  
**HALLENTÖCHTER**  
(Bar und Telefon)

Nur Schweizer Personal oder Studenten melden sich bitte mit Foto und Gehaltsansprüchen.

Hotel Sonnenberg, 7260 Davos Dorf, Tel. (083) 5 10 22.

OFA 56792001



Wir suchen für lange Sommersaison

### Saalkellner und Saaltochter

Offerten mit Lohnansprüchen an die Direktion,

Hotel des Alpes, 6002 Luzern, Telefon (041) 22 58 25.

3380

FLORA HOTEL FLORAGARTEN FLORA QUICK FLORA HÜTTE

FLORA GRILL FLORA BAR HAZYLAND, NIGHTCLUB

**DIE flora BETRIEBE**

SUCHEN:  
**Barmaid**  
für Hazyland

Eintritt:  
1. Mai 1974 oder nach Uebereinkunft

P 25-2024/51

Beim Bahnhof Luzern  
Tel. 041-22 41 01

In nettes Speiserestaurant im Glarnerland gesucht auf 1. Juni 1974

### Koch oder Köchin

wenn möglich mit italienischen Kochkenntnissen.

Wir bieten:

1. Angenehmes Arbeitsklima
2. Zeitgemässe Entlohnung
3. Kost und Logis

Falls Sie sich interessieren, bitte rufen Sie uns an:

Telefon (058) 37 21 62

P 19-969



**Luxemburg**  
Tel. 43 50 51

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

**NIGHT MANAGER**  
**NIGHT AUDITOR**  
**F + B CONTROLLER**

**CHEFS DE RANG**  
**CHEFS DE PARTIE**  
**PATISSIER**

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an Robert R. J. Donven  
Directeur  
B.P. 512  
L-Luxembourg-ville

584

Gesucht für Restaurant im Zentrum von Locarno

### Hilfe für Barman

(Frau oder Mann).

Telefon (093) 31 62 21

ASSA 84-43404

Für unser modernes, neu erbautes Hotel über dem Zürichsee suchen wir eine intelligente, junge, bewegliche

### Réceptionistin

Es handelt sich hierbei um eine sehr selbständige Position mit Verantwortung gegenüber unsern Gästen. Wir bieten Jahresstelle (auf Wunsch auch nur Sommersaison), gutes Salär, Kost und Logis im Hause, geregelte Arbeitszeit usw. Alles, was Sie von einem guten Arbeitsplatz erwarten können.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Richten Sie bitte Ihre Offerte unter Chiffre 146 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



Wir suchen für einen Zweigbetrieb mit Eintritt auf den 1. Mai, evtl. später eine selbständige

### Gouvernante (Hausbeamtin)

mit guten hauswirtschaftlichen Kenntnissen. Ferner eine zuverlässige

### Wäscherin

in maschinell gut eingerichtete Wäscherei. Wir bieten gute Anstellungsbedingungen. Melden Sie sich bald, wir freuen uns auf Ihre Mitarbeit. Anfragen und Bewerbungen richten Sie bitte an die Verwaltung des Hochgebirgsanatoriums Valbella, 7260 Davos Dorf, Tel. (083) 3 62 41

3342

Wir suchen auf den 1. Mai einen tüchtigen

### Küchenchef

### Chef de partie

welcher Freude hat, einem jungen, strebsamen Team tatkräftig beizustehen.

Offerten bitte an:

J. Schnarwiler

**Gasthof zum roten Löwen**  
6024 Hildisrieden  
bei Luzern

Tele. Nr. (041) 99 18 88

3343

### Restaurant Haller, Lenzburg

In unsere bekannte Wirtschaft/Restaurant suchen wir

### Serviertochter und Kellner

in gepflegten Speiseservice. Jahres- oder Saisonstelle. Anfänger erhalten fundierte Einführung. Eintritt nach Uebereinkunft.

Telefon (064) 51 44 52.

3028



Restaurationsbetriebe im Kunst- und Kongresshaus  
6002 Luzern

Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle nach Luzern, in Restaurationsbetriebe direkt am See gelegen

### Chef de brigade

oder

### Anfangs-Chef de service

### Serviertochter oder Kellner

### Gouvernante

### Kassierin

(für Selbstbedienung)

### Chef restaurateur

### Chef entremetier

### Chef garde manger

### Tournant

### Commis de cuisine

### Kellerbursche

Eintritt nach Uebereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Offerte.

Restaurationsbetriebe Kunst- und Kongresshaus  
6002 Luzern

Tele. 041/22 40 23

(Frl. Amstad verlangen).

3219



sucht für Sommersaison 1974, Mitte Juni bis Ende September, folgendes Personal:

**Réception:** **Journalführer(in)** (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**

**Etage:** **2. Gouvernante** (evtl. Anfängerin)  
**Zimmermädchen**  
**Hilfszimmermädchen**  
**Hausbursche**

**Lingerie:** **Büglerinnen**  
**Divers:** **Personalgouvernante**  
**Kaffeköchin**  
**Kindergärtnerin**  
**Masseur(euse)**  
**Hilfsgärtner**

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

1688

## Hotel Elite, Grächen/VS

Wir suchen für die Sommersaison

### Saaltochter Kochlehrling

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Bitte melden Sie sich bei Familie Reynard  
Telefon (028) 4 06 12.

3378

Gesucht für die Sommersaison 1974, Eintritt anfangs Mai

### 1 Restaurationskellner

Telefon (028) 4 01 36, B. Wiliner,

### Hotel Alpenhof, Grächen

3377

Gesucht für kommende Sommersaison oder in Jahresstelle nach Grindelwald

### Hotelsekretärin

NCR-kundig

### Restaurationstochter Kellner

Eintritt sofort.

Offerten erbeten an  
Peter Märkle,

### Derby-Hotel Bahnhof 3818 Grindelwald

Telefon (036) 53 25 61.

3375



### Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Sommersaison 1974

**Nachttelefonist**  
**Telefonistin**  
**Hilfzimmermädchen**  
**Personalzimmermädchen**  
**Chef entremetier**  
**Chef de garde**  
**Chef tournant**  
**Personalkoch**  
**Commis de cuisine**  
**Chef pâtissier**  
**Commis pâtissier**  
**Glätterinnen**  
**Lingeriemädchen**  
**Elektromonteur**  
**Badmeister**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Palace Hotel, 7500 St. Moritz  
Telefon (082) 3 38 19.

3357



### Zurich Airport Hilton

In unserem modernen Hotel in der Nähe des Flughafens und der Stadt Zürich haben wir noch einige interessante Stellen zu vergeben.

Zum Beispiel:

**Service:** **Chef de brigade**  
für unseren Etagen- und Bankettservice  
Englischkenntnisse erwünscht  
**Serviertochter**  
für unser Coffee Shop Restaurant

**Etagen:** **Cameriera ai piani**

**Küche:** **Personalköchin**  
**oder -koch**  
**Commis de cuisine**

**Techn. Dienst:** **Betriebselektriker**

**Lingerie:** **Lingerie-Gouvernante**

Wir bieten guten Lohn, Kost, Logis.

Bitte nehmen Sie Kontakt auf mit uns unter  
Zurich Airport Hilton, z. Hd. Herrn Wermeille  
8058 Zurich Airport, Telefon (01) 810 31 31.

3358

### Hotel Derby, 3906 Saas Fee

Wir suchen für die Sommersaison

### Küchenchef Koch Bürosekretärin

sprachenkundig

### Zimmermädchen Saaltochter Kassierin

tür Selfservice.

Kost und freies Logis im Hotel, Geregeltete Freizeit.

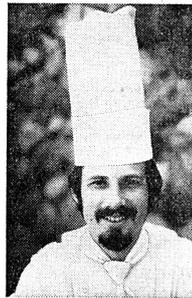
Offerten sind zu richten an  
Familie Supersaxo-Kalbermatten,  
Telefon (028) 4 83 45 oder 4 89 45.

3062

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 (053) 86 01 31.

1504



### Hôtel Le Relais

nouvel hôtel - ouverture 1er juin 1974  
cherche pour longue saison d'été ou à l'année

**sommeliers ou  
sommelières**  
**portier de nuit**  
**filles ou garçons de buffet**  
(dans le restaurant)

Faire offres complètes à:  
Leysintours SA  
La Pyrolo  
1854 Leysin

3230

## Regina

Erstklasshotel in einem bekannten  
Sommer- und Wintersportort des Berner  
Oberlandes sucht

**1 Réceptions-Sekretärin**  
**1 Gouvernante für Etage**  
**1 Gouvernante für Lingerie**  
(evtl. 1 Lingerie)

für die Sommersaison oder in Jahres-  
stelle.

Offerten mit Gehaltsvorstellungen bitte an  
Jack Meyer, Hotel Regina,  
3823 Wengen

## Wengen

3313

Gesucht selbständige

### Köchin oder Koch

In kleines Hotel ohne Restauration.  
Hoher Lohn, geregelte Freizeit zugesich-  
ert.

Stellenantritt sofort oder nach Verein-  
barung.

### Hotel Niesenblick 3655 Sigriswil

Telefon (033) 51 11 91.

3376

Gesucht per 1. Juni 1974 freundliche

### Serviertochter

In gutgehendes, gepflegtes Café.  
Unabhängiges Zimmer im Hause vor-  
handen.

Anfragen an H. Züger,

### Café Seestern, Uster

Telefon (01) 87 42 33.

3152

### Hotel Carina garni Zermatt

sucht per 15. Juni 1974 für die Som-  
mersaison

### sprachenkundige Sekretärin

sowie für die Monate Juli und August

### Zimmermädchen

Schriftliche Offerten bitte an:  
Familie Fritz Biner.

3367

### Hotel-Restaurant Krone, Lenzburg/Aargau Hallenbad

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

### Réceptionist(in)

(sprachenkundig)

### Restaurationskellner

mit guter Praxis

### Chef de partie

### Commis de cuisine

Bewilligung für Ausländer vorhanden.

Offerten sind zu richten an  
Familie Gruber  
Hotel Krone, 5600 Lenzburg.

3370

### Hôtel du Léman 1805 Jongny

cherche pour entrée immédiate ou  
pour date à convenir

### secrétaire

Bilingue (éventuellement débutant).  
Travail et congé régulier.  
Place à l'année.

Faire offres détaillées à la Direction.

3372



**VORWÄRTS MIT  
MÖVENPICK**

Für Absolventen einer Hotelfach-  
schule oder gelernte Hotelfachleute,  
die sich eine Kaderposition erarbei-  
ten möchten, haben wir ein einmali-  
ges Ausbildungsprogramm aufgestellt.  
Wir bieten Ihnen

**Ihre Chance als  
Betriebsassistent**

In unserem Mövenpick Dreikönighaus.  
Wir möchten Sie während 2 Jahren  
mit allen Sparten des Gastgewerbes  
vertraut machen. In einem detaillier-  
ten Ausbildungsprogramm hätten Sie  
Gelegenheit, in den Sektoren Küche,  
Service und Administration Ihre Kennt-  
nisse zu erweitern. Gleichzeitig könn-  
en Sie während dieser Zeit auf Kos-  
ten des Betriebs interessante Fach-  
und Fortbildungskurse besuchen.  
Sicher möchten Sie mehr über diese  
seltene Gelegenheit erfahren. Rufen  
Sie uns einfach an. Wir möchten uns  
gerne mit Ihnen über Ihre Zukunft  
unterhalten.

Mövenpick Dreikönighaus, Beethoven-  
strasse 32, 8002 Zürich, Tel. (01) 25 09 10  
(Melchior Windlin oder Ruth Zraggen).  
P 44-61

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

### Hotel Amat-Carlton

Pour de suite ou à convenir

### réceptionniste/caissière

connaissant travail sur machine Anker  
d'hôtel

Pou mrore bar-rôtisserie  
(ouverte prévue début mai 1974):

**une barmaid**  
**serveuse**  
**chef de cuisine**  
**cuisiniers qualifiés**  
**garçons d'office**

Faire offres avec curriculum vitae à la direction de  
l'Hôtel Amat-Carlton, 22, rue Amat, 1202 Genève,  
tel. 022/31 68 50.

3195

### Hotel Alpina 3784 Braunwald

sucht per sofort oder auf Mai 1974 für lange Som-  
mersaison oder in Jahresstelle

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Anfangssaaltochter**  
**Buffetochter**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbiten wir an  
Fam. R. Schweizer, Hotel Alpina, 8784 Braunwald,  
Telefon 058/84 32 84.

3190



Wir suchen in unser bekanntes Fischspezialitätenresta-  
urant am Zürichsee (15 Minuten von Zürich) in  
junges Team

### 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

Wir suchen

### Réceptionssekretärin

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft, in Saison-  
oder Jahresstelle.

Sie werden viel Kontakt mit unseren Gästen haben.  
Deshalb erwarten wir ein sicheres und freundliches  
Auftreten.

Wenn Ihnen ein frohes Arbeitsklima in einem jungen  
Team zusagt, erwarten wir gerne Ihren Anruf.

### Hotel Jungfraublick 3823 Wengen

Tel. (036) 55 27 55  
Herrn R. Frick.

3188

Grächen Wallis

Wir suchen auf den 1. Juni oder nach Uebereinkunft  
für lange Sommersaison

### Koch oder Commis Zimmermädchen und Service

Sich melden bei:

### Hotel des Alpes 3925 Grächen

Telefon (028) 4 07 02

3252

### Hôtel Terminus, Sierre

cherche  
pour date à convenir

### secrétaire

éventuellement débutante.  
Travail intéressant et varié.

Faire offres écrites ou téléphoner  
Mr André Oggier (027) 5 04 95.

3183

### Danilo Hotel garni

Neuerbautes Erstklasshaus  
3 Restaurants-Bar-Dancing

### 7451 Savognin

Jung - modern - etwas Besonderes.

sucht für Sommersaison auf Mitte Juni 1974

- Küche:** **Commis de cuisine**  
**Restaurants:** **Restaurationskellner**  
**Restaurationsstücher**  
**Bar-Dancing:** **Dancingkellner**  
 (Juli und August)  
**Bureau:** **Praktikantin**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

W. Pavan-Aellen, Direktor  
Telefon (081) 74 14 66.

3368

### Hotel Honegg, Bürgenstock

sucht für die Sommersaison auf Juni:

### Küchenchef

Gute Bezahlung und angenehmes Arbeitsklima.

Offerten erbeten an

Familie E. Durrer-Traxler, 6064 Kerns  
Telefon (041) 66 12 14.

3366

### Hotel Weisses Kreuz 7504 Pontresina

Wir suchen ab 1., eventuell 15. Mai,

### Alleinsekretärin

für Korrespondenz, Journal und Kassawesen. Selbständiger Arbeitsplatz.

Bitte Unterlagen mit Lohnansprüchen an  
Herrn D. Campel, Parkhotel Pontresina  
Telefon (082) 6 62 31.

3362

### Warum nicht ins Appenzellerland?

Gesucht wird per sofort

### 1 Kellner 1 Serviertochter

Kost und Logis im Hause, guter Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Kurzofferten bitte an

### Hotel Rössli

(Restaurants, Bars und Dancing),  
Direktion,

### 9050 Steinegg/Appenzell

Telefon (071) 87 10 99.

3363

### Hotel Bahnhof 3777 Saanenmöser

Gesucht

### zwei gute Serviertöchter

für Sommersaison oder Jahresstelle.

Offerten an Familie Billet-Roux,  
Telefon (030) 4 15 06.

3364

Institut International Le Rosey

cherche pour le 1er mai ou date à convenir.

### gouvernante générale

Ce poste de responsabilité comprend:  
organisation et contrôle du personnel (sauf cuisine),  
lingerie, office et les achats liés à ces secteurs.  
Français, espagnol indispensables (anglais, allemand souhaités).

Faire offres écrites à:

M. K. B. Stromstad

### Institut Le Rosey 1180 Rolle/VD

3373

### Restaurant au Rendez-vous Grindelwald

sucht für kommende Sommersaison

### Barmaid Kellner oder Serviertochter Buffetochter auch Anfängerin Commis de cuisine Köchin

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit bei zeitgemässer Entlohnung.

Offerten erbeten an:  
E. Borel, Rendez-vous,  
3818 Grindelwald, Tel. (036) 53 11 81.

2084

Grand établissement-hôpitalier de la place engagé pour tout de suite ou date à convenir

### cuisiniers

Faire offres détaillées à la Direction de l'Hôpital Cantonal, 1011 Lausanne.  
Téléphone (021) 41 20 12

P 22-100325

### Agency

8039 Zürich  
Tel. (01) 36 41 10  
Stockerstrasse 55



sucht dringend für sofort und laufend Hotel-, Restaurant- und Privatpersonal sowie Au-pair-Haushaltstellen

England, Jersey - Schweden - Paris  
Kanada - USA - Südafrika - Bermuda

### Norges Worl Wide Cruising Ship

laufend viele Englisch sprechende STEWARDS  
Diningroom, Bars, Deck, Lounge.

Head Walter, Cooks, Metzger, Bäcker,  
Patisier, Girls für Cabin, Service  
Mess und Cleaners, Galley Boys.

2635

### Gasthof Rössli

3144 Gassel bei Bern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, freundliche

### Serviertochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Sehr guter Verdienst. Zimmer im Hause.

Familie Wenger-Köch,  
Telefon (031) 84 02 11.

OFA 54.752.005



Cherchons

### secrétaire

bilingue expérimentée, aimant le contact avec la clientèle.  
Place à l'année.  
Début: 1er avril ou date à convenir.

Faire offres avec copie de certificats, références et prétentions de salaire à Monsieur H. Zinsel, directeur des Exploitations hôtelières de la SET-Zinal SA, 3961 Zinal.

Mosse 97.784.05



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in unsere lebhaften, gepflegten Betriebe noch folgende Mitarbeiter

- SERVIERTÖCHTER
- RESTAURATIONSSTÜCHTER
- KELLNER (CHEF DE RANG)
- BARMAID
- BUFFETÖCHTER
- BUFFETBURSCHEN
- KÖCH
- KÜCHENMÄDCHEN
- KÜCHENBURSCHEN
- HAUSTÖCHTER
- HAUSBURSCHEN

Wir bieten tüchtigen Bewerbern verschiedene 1- bis 4-Zimmer-Wohnungen oder Zimmer, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Wenn Sie Freude haben, in einem modern geführten, lebhaften Betrieb, bei überdurchschnittlichem Verdienst, unsere Gäste zu verwöhnen, so setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

H. Lusti, Telefon (01) 93 07 88

2429

### Dancing-Club Happy Night Basel

sucht

### Barmaid

Tel. (061) 23 11 77  
ab 19 Uhr (Hr. Schib verlangen)

P 03-004

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

### Serviertochter

oder

### Kellner

### Spezialitätenrestaurant Stadt München, Luzern

Tel. (041) 22 06 31

Herrn Wyer oder Frl. Duss verlangen

P 25-7655

### Tessin/Lugano

Gesucht junge, nette

### Barmaid

(auch Anfängerin)

Eintritt nach Uebereinkunft

Tel. ab 17 Uhr: (091) 2 12 37

P 24-304063

Bekanntes amerikanisches Spezialitäten-Restaurant in Zürich (Steak House) sucht initiativen und tüchtigen Küchenchef als

### Working-Chef

in kleiner Brigade. Verfügen Sie über eine einwandfreie fachliche Ausbildung, über Organisationstalent und die Fähigkeit, Ihre Mitarbeiter zu führen? Ausländerfahrung ist von Vorteil. Wir bieten: Zeitgemässe Entlohnung, 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.

Tel. (01) 54 01 22

### Rest. Silver Ranch Letziggraben 245 8047 Zürich

582

Wir brauchen Verstärkung und suchen per sofort 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

Tel. (061) 34 24 60

580

Nach Zürich

suchen wir

### DEMI-CHEF DE RANG ALS TOURNANT

Geregelte Arbeitszeit.  
Schönes Zimmer im Hause, familiäre Behandlung, überdurchschnittlicher Lohn.

Hotel Sternen, 8903 Zürich-Birmensdorf, Tel. (01) 97 01 24 und 95 42 09  
Mosse 97.859.16

### Restaurant Chez Jeannette

### Aarau

Für unser renommiertes Lokal suchen wir folgende Mitarbeiter:

### Commis de cuisine

### Serviertochter

Für Restaurationservice

Es erwartet Sie bei uns eine abwechslungsreiche Tätigkeit, bei moderner Arbeitszeit, die wir entsprechend honorieren. Unser Restaurant ist sonntags geschlossen.

Interessieren Sie sich noch für weitere Einzelheiten? Wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.

Madame J. Bettenmann, Vord. Vorstand  
17-19, Tel. (064) 22 77 88

OFA 51.262.003



### Sporthotel Pontresina

Erleben Sie einmal einen herrlichen Sommer im Engadin.

Als Mitarbeiter in unserem Betrieb können wir Sie ab anfangs Juni einsetzen als

### Anfangs-Sekretärin

(möglichst ab Mai)

### Logentourant

(Fahrausweis A)

### Chef de partie

### Commis de cuisine

### Kochlehrling

### Chef de rang

### Commis de rang

### Buffetochter

### Zimmermädchen

Spenden Sie die üblichen Unterlagen mit Saläranspruch an  
R. Schweizer, Dir., Sporthotel, 7504 Pontresina.

3213

Erstklasshaus im Zentrum von Zürich sucht für Monat Mal

### Hotelsekretärin

für Ferienablässe.

Auskunft erteilt Ihnen Telefon 34 60 00.

3155



### Gasthof Kappelenbrücke am Wohlensee bei Bern

sucht

### Serviertochter oder Kellner

für gepflegten Speiseservice. Jahresstelle mit sehr gutem Verdienst.

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.

Zimmer im Hause - oder möchten Sie eine eigene Wohnung ganz in der Nähe?

Wir besorgen Sie Ihnen gerne.

Offerten an

Gebr. Gyxag, Kappelenbrücke  
3032 Bern-Hinterkappelen, Tel. (031) 55 15 15

P 05-9648

**Schätzen Sie einen  
abwechslungsreichen Job  
in einem modernen Hotel  
im Oberengadin?**

als

**Nachtportier  
Bademeister(in)**

Wenn ja, dann sollten Sie unseren  
Herrn Geisseler anrufen oder uns Ihre  
Kurzbewerbung schicken.  
Telefon (082) 2 11 75

**Eurotel St. Moritz**  
7512 Champfèr bei St. Moritz

**EUROTEL**

3394

OFA 51.262.003

## Hotel-Restaurant Bahnhof Pontresina

sucht auf 1. Mai 1974, Saison- oder Jahresstelle

## Gouvernante/Aide-patron

(deutsch/italienisch sprechend)

## Zimmer-/Lingeriemädchen Buffet-/Officemädchen

Sehr gut bezahlte Stellen, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an  
Hotel-Restaurant Bahnhof, 7504 Pontresina  
Telefon (082) 6 62 42.

2981

## Hotel Merkur, Arosa

sucht ab 15. April für Sommersaison 1973:

## 2 Kellner oder 2 Serviertöchter

für unsere Snack-Bar «La Ferme» (gute Verdienstmöglichkeiten).

Schriftliche Offerten sind zu richten an:  
Hotel Merkur, 7050 Arosa  
Tel. (081) 31 16 66.

13-2721

## Hotel-Restaurant Wilerbad am Sarnersee

(130 Betten)

sucht in moderne grosse Küche mit kleiner Brigade

**Koch**  
(Saucier oder Entremetier)  
Eintritt Mitte/Ende April/Anf. Mai und mit Eintritt nach Uebereinkunft  
**Buffettochter (-bursche)**  
**Service-Angestellte**  
**Zimmermädchen**

Offerten oder Anträgen erbeten  
M. Rogger-Härry  
Hotel Wilerbad, 6062 Wilen (OW)  
Tel. 041/86 10 71.

3215

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



Nous cherchons pour tout de suite ou pour le 1er mai au plus tard pour longue saison ou engagement à l'année:

**commis de cuisine**  
**commis pâtissier**  
**demi-chef de rang**  
**commis de rang**  
**surveillant de piscine ou maitre de gymnastique**  
**masseur**

Prière de faire vos offres à:  
HOTEL LE MIRADOR, 1801 Mont-Pélerin

3285

## Spanien

Campingplatz, direkt am Meer, sucht jungen

## Alleinkoch

für Sommersaison 1974. Offerten an  
Camping Masia Blanca, Apartado 93,  
Cambrils, Tarragona, Espana.

P 03-352017

Gesucht freundliche

**Serviertochter** in Tea-room

sowie

**Restaurations-tochter**

in modernes Hotel (70 Betten)

Schichtbetrieb, mit Kost und Logis.

Jos. Ehrler

Hotel Hirschen

6403 Küsnacht a. R. (Vierwaldstättersee)

Telefon (041) 81 10 27. P 25-2923

Wir suchen junge, freundliche, gutaussehende

## Barmaid

Eintritt sobald wie möglich. Kann auch Anfängerin oder tüchtige Serviertochter mit Barkurs sein.  
Für unsere Diskothek in Ascona.

Offerte an:

Ascona Club  
6612 Ascona

3317

## Restaurant Terminus Bahnhofplatz 3800 Interlaken

sucht tüchtige, sprachenkundige

## Serviertochter

in guelgehenden Restaurationsbetrieb

Offerten sind zu richten an

Fam. Kaufmann-Eggler,  
Tel. (036) 22 29 43

3316

## Hotel Pollux, Zermatt

sucht in gut bezahlte Jahresstelle

## Küchenchef

## Saucier

## Sekretärin

## Serviertochter

Tel. (028) 7 64 63/7 79 27

3308

## Gasthof Sternen Grosshöchstetten

sucht für gut eingerichteten, schönen Betrieb freundliche

## Serviertochter

(evtl. Anfängerin)

Ueberdurchschnittlicher Verdienst und angenehmes Arbeitsklima. Geregelte Freizeit.

Rufen Sie uns an

H. Stettler-Gerber, Tel. (031) 91 01 11

3306



## Hôtel Continental Bienne

cherche pour tout de suite ou entrée à convenir

## sommelier ou sommièrère

(chef de rang)

## femme de chambre

Faire offres ou se présenter à la direction, tél. (032) 22 32 55

3307

Gesucht tüchtige

## Serviertochter

oder junger Kellner sehr guter Verdienst, auf Wunsch geregelte Arbeitszeit

Fam. Matter  
Hotel-Restaurant Landhaus  
5432 Neuenhof b. Baden  
Tel. (059) 89 29 37 (Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht)

OFA 52.577.001

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 Kochlehrling

(Eintritt zirka 15. April oder nach Vereinbarung)

## 1 Saaltochter oder -kellner

## 1 Saalpraktikant oder -praktikantin

## 1 Office-Economatgouvernante

(Anfängerin wird angelernt).

Offerten mit den üblichen Unterlagen und der Bekämpfung der Lohnansprüche richten man bitte an  
Herrn H. L. Moser

## Sporthotel Bellavista

7270 Davos Platz 2

Telefon (083) 3 51 83.

2872

Gesucht in Jahresstelle

## Restaurations-tochter Restaurationskellner Kochtourant

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

## Restaurant Kornhauskeller

Th. Gerber, Postfach 124, 3000 Bern 7, Tel. (031) 22 11 33.

2519

Gesucht nach Zug

freundliche

## Serviertochter oder Kellner

hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Jahresstelle.

Offerten an:

Emil Ulrich

## Restaurant Hirschen

6300 Zug

Telefon (042) 21 29 30.

3001

CAPRI Europa Place Hotel, categoria 1a

80071 Anacapri, Italia

Telefon (081) 837 09 55

Cerca per stagione estiva aprile-ottobre

## segretaria(o)

conoscenza macchina NCR e lingue (tedesco indispensabile parlato e scritto).

Indirizzare offerte alla direzione.

3429

## RIVIERA DELLA VERSILIA

Strandhotel mit 120 Betten sucht für Sommersaison 1974 (1. Mai bis 30. September, genaues Eintrittsdatum kann persönlich vereinbart werden)

## SEKRETÄRIN

Sprachen: Deutsch und Italienisch (Englisch und Französisch angenehm, aber nicht Bedingung).

Offerten sind zu richten an:

Park-Hotel, 54030 CINQUALE (Massa), Italia

3450



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.

Economy-class

130 Zimmer - 200 Betten

Geheiztes Swimmingpool

Telefon 061-327777

Telex 63444

Rosensteinstr. 5

Mustermesse



3446

## Hotel Alpina 7188 Sedrun GR

sucht für Sommersaison 1974

## 1 Serviertochter

## 1 Buffettochter

## 1 Zimmermädchen

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

3146

## 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

## Hotel-Restaurant Bahnhof-Terminus 4310 Rheinfelden bei Basel

In unseren vielseitigen Betrieb suchen wir: tüchtigen, restaurations- und bankettkundigen

## Küchenchef

sowie

servicegewandte(n) Mitarbeiter(in) als

## Aide-patron

Offerten erbeten an J. Lüthi.

3299



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

hôtel de tout premier ordre (150 lits)

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

loge: **portier de nuit**  
**téléphoniste/**  
**aide du concierge**

restaurant: **chef de rang**  
**demi-chef de rang**  
**commis de rang**

cuisine: **chef garde-manger**  
**chef entremetier**  
**commis de cuisine**

Ces différents postes sont libres de suite ou date à convenir.

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

3294

# Stellenangebote Offres d'emploi



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-Gastronomie.

Anmeldebedingungen:

- Schweizer Bürger zwischen 21 und 31.
- Dreisprachig (D/E/F).
- 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



## Hotel Walhalla 9001 St. Gallen

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

**Hoteltourenleiter**  
(Aide de patronne)

**Chef garde-manger**

**Serviertochter oder Kellner**

(Fixbesoldung, Fünftagewoche)

**Etagenportier**

(auch Anfänger)

**Volontärin**

**für die Réception**

Offerten sind zu richten an:

E. und B. Leu-Waldis  
Hotel Walhalla, 9001 St. Gallen  
Tel. (071) 22 29 22

3105



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

Mit Eintritt auf Mitte/Ende Mai 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 Wohnung besorgt werden.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an G. Meiler, Meiler's Garni Hotel-Restaurant, 7017 Flims Dorf, Tel. (081) 39 16 16.

3244



## Hotel Seehof 7131 Laax



sucht in Jahres- oder Saisonstelle per 1. Mai oder nach Uebereinkunft:

**Commis de cuisine**  
**Köchin eventuell Hilfskoch**  
**Serviertochter**  
**Kochlehrling**  
**oder -lehrtochter**

Anmeldungen und Auskunft  
Gebr. Ardüser, Tel. (086) 2 11 13

P 13-3146



## Grand Hotel und Kurhaus Bad Tarasp

sucht auf Sommersaison 1974

**Chef regimier**

**Commis de rang**

**Kochlehrling**

(Wintersaison in St. Moritz)

**Aide-directrice oder Sekretärin**

für allgemeine Büroarbeiten und Kontrolle

ferner für die Kurabteilung:

**Physiotherapeutin**

**Masseuse**

Unsere Mitarbeiter sind gut besoldet, bekommen eine gute Unterkunft und Verpflegung.  
Die Freizeit können sie in der herrlichen Bergwelt des Unterengadins verbringen.

Zeugnisfotos und Foto sind zu richten an:  
Max Peter, Direktor, Telefon (084) 9 12 21 / 9 08 46

3007



## Hotel Zurzacherhof

Neu eröffnetes Erstklasshotel sucht zur Ergänzung der Brigade:

Hotel-Bar: **Barman, Barcommis**  
**Barmaid**

Etage: **Portier**  
**Zimmermädchen**

Restaurant: **Chef de rang**  
**Commis de rang**  
**Serviertochter**

Office: **Buffetdame/Bufettochter**

Telefonieren Sie uns oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto.  
Telefon (056) 49 01 21

3223



## Hotel National-Bellevue Hotel Schweizerhof 3920 Zermatt

Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter (Eintritt zirka Mai/Juni 1974, evtl. Jahresstelle):

Réception: **Praktikantin**

Saal: **Demi-chef de rang**  
**Commis de rang**  
**Praktikant(in)**

Restaurant/  
Dancing: **Barmaid**  
**Serviceangestellte**  
(sehr guter Verdienst)

Offerten mit Zeugnisfotos und Gehaltsansprüchen und Lichtbild sind zu richten an das Zentralbüro, Herrn B. Zeller.  
Telefon (028) 7 71 10.

3228

## Halcyon hotels caribbean

suchen in Jahresstelle

**Sous-chef**  
**Patissier**  
**Chef garde-manger**  
**Chefs de partie**

Wir bieten:  
guter Lohn, 2 Jahr Incentive, fortschrittliche Sozialleistungen, bezahlte Reise und beste Aufstiegsmöglichkeiten.

Interessierte Fachleute mit guten Englischkenntnissen sind gebeten, einen Lebenslauf mit Referenzen und einer Foto zu senden an:  
Urs von Allmen, Food & Beverage Director, Halcyon Hotels, P.O. Box 7528, Nassau, Bahamas (bitte Flugpost).

3291

Gesucht auf Sommersaison, Mai bis Oktober 1974:

## Servicetöchter

## Buffettochter oder -bursche

## Officebursche

## Commis de cuisine

Offerte an Familie Lehmann-Bear

## Hotel Murtenhof 3280 Murten

2929

Für unsere lange Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir

## Restaurationstöchter und Kellner

in gepflegten Speiseservice.

Sprachenkunde und gute Fachkenntnisse sind Voraussetzung. Ueberdurchschnittliche Honorierung der Leistung. Eintritt nach Uebereinkunft.

## Hotel Haller, Lenzburg

Telefon (064) 51 44 51.

3029



## Hotel Segnes und Post 7018 Flims-Waldhaus

sucht für lange Sommersaison ab Ende Mai

**Sekretärin**  
(ganzjährig)  
**Winebutlerin oder -butler**  
**Saaltochter**  
**und Saalkellner**  
**Commis garde-manger**

Offerten sind erbeten an A. Klainguti.

3078

## Hotel Elite, 3906 Saas Fee

sucht für Sommersaison (Juni bis Ende Oktober)

## Saaltochter

(kein Mittagessen)

## Büropraktikantin

(kein Journal)

Offerten an Fam. A. Anthamatten, Hotel Elite, 3906 Saas Fee, Tel. (028) 4 86 32.

3274

## Hotel Schönegg 3823 Wengen

sucht für lange Sommersaison, Ende Mai bis Oktober

**Küchenchef**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Serviertöchter**  
**Kellner**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an  
E. Hofmann, Telefon (036) 55 17 25.

3003

**Hotel-Restaurant** an der Stadtgrenze von Zürich sucht auf 1. April 1974 oder nach Uebereinkunft

**Buffettochter**

sowie

**Tochter**

zur Mithilfe am Buffet, Zimmer, Lingerie, Service usw.

Guter Verdienst sowie geregelte Arbeitszeit können wir Ihnen zusichern. Hätten Sie Lust, in einem jungen Team unsere neue Mitarbeiterin zu werden? Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

H. Hausheer-Teuschler

**Hotel Sonnetal**  
8600 Dübendorf

Telefon (01) 85 61 52

**Café-restaurant du Marché à Aigle VD**

cherche **une serveuse**

pour le restaurant et la brasserie, et

**une fille de buffet**

Nourries, logées. Entrée tout de suite ou date à convenir.

Téléphone (025) 2 21 67.

P 22-6001

**Hotel Surpunt**  
7018 Flims Waldhaus

Telefon (081) 38 11 63  
sucht auf den 1. Juni 1974 eventuell früher

**Küchenchef eventuell Alleinkoch**

**1 Commis oder Köchin zu Chef**

**1 Serviertochter**

**1 Anfangsserviertochter**

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit sowie zeitgemässes Salär.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

Familie J. Caduff  
Telefon (081) 39 11 69.

3253



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

**Empfangssekretär**

**Empfangssekretärin**

**Empfangspraktikantin**

Offerten bitte an

**Hotel Eiger,**  
3818 Grindelwald,  
Telefon (036) 53 21 21.

3179

**Hotel Roseg-Garni, Pontresina**

sucht für die kommende Sommersaison

**Sekretärin-Praktikantin**  
(Réception, Kassa, Korrespondenz)

**Köchin**

Offerten sind erbeten an die Direktion:  
Hotel Roseg-Garni, 7504 Pontresina,  
Tel. (082) 6 82 28.

3005

**Hotel Merian am Rhein**  
Restaurant Café Spitz  
Basel

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung nach folgende Mitarbeiter:

**Commis de cuisine**

**Serviertöchter**

**Kellner**

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



sucht zum Eintritt nach Uebereinkunft, in Saison- oder Jahresstelle, Junge, flotte Mitarbeiter:

**Serviertöchter**

**oder Kellner**

**Verkäuferin**

**Buffettochter**

**Hotelpublikantin**

**Zimmermädchen**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.  
Telefon (082) 3 44 02.

3042

Je cherche pour le 1er juin 1974

**1 sommelière**

connaissant la restauration.  
Bon gain, nourri et logé.

Faire offres:

Jean-Claude Pythoud

**Hôtel-restaurant du Cerf**  
1884 Villars-Chesières  
Téléphone (025) 3 25 15

3275

**Berghotel**



2500 m ü. M.

Schönster Aussichtspunkt des Oberengadins, in der Nähe von St. Moritz und Pontresina  
Für die kommende Sommersaison von 1. Juni bis Ende Oktober suchen wir noch

**2-3 Serviertöchter oder Kellner**

in gepflegten Restaurations- und Spezialitätenservice.  
Hoher Verdienst. Angenehmes Arbeitsklima.  
Geregelte Arbeitszeit. Kost und Logis im Hause.  
Auf Wunsch Anstellung auch für lange Wintersaison.  
Saisonbewilligungen für Ausländer vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihre Anfrage.

P. R. Bresser-Kündig

**Berghotel Muottas Muragl**  
7503 Samedan, Engadin

Telefon (082) 3 39 43. P 13-2244

**Grand Hotel Belvedere, Davos**

sucht für die kommende Wintersaison

**Chef de réception/ Assistant Manager**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Toni Morosani Jr.,  
Grand Hotel Belvedere,  
7270 Davos.

3189

Gesucht nach Wildhaus

**Serviertochter**

in heimeliges Speiserestaurant. Garantiert hoher Verdienst. Traueprämie, Zimmer im Hause, Eintritt baldmöglichst.

Familie Wyss-Forrer

**Hotel Friedegg**  
9658 Wildhaus 2  
Telefon (074) 5 13 13

3185

Wir suchen auf Mai/Juni oder nach Uebereinkunft

**tüchtigen Alleinkoch**

Saison oder Jahresstelle (gutes Hilfspersonal vorhanden)

freundliche, tüchtige

**Restaurationstöchter**

Offerten an Familie R. Lomatter

**Hotel und Spezialitäten-Restaurant Tenne, Saas Fee**

Telefon (028) 4 81 52

3236



Hotel-Restaurant an schönster Lage am Bodensee, sucht per sofort oder nach Uebereinkunft, für lange Sommersaison

**tüchtigen Koch**

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeits- und Freizeit mit überdurchschnittlichem Verdienst, bei angenehmem Betriebsklima.

Rufen Sie uns an.  
Telefon (071) 83 11 49  
A. Stäger verlangen.

OFA 63.502.003

**Motel Tea-room Luna**  
Bar-Restaurant  
«La Cabane»  
2812 Wilderswil  
(bei Interlaken)

sucht in Saison- oder Jahresstelle:

**Sous-chef**

**Chef de garde**

**Koch oder Köchin**

**Buffettochter**

Offerten bitte an:  
F. Amacher, Tel. (036) 22 84 14.

3016

**Hotels Bären und Adler**  
3715 Adelboden

Wir suchen für Sommersaison, teilweise auch Jahres- oder Zweisaisonstellen

**für Hotel-Restaurant Bären**

**Serviertochter oder Kellner**

(Eintritt zwischen 1. Mai und 1. Juni 1974)

**Für Hotel Adler**

**Serviertochter oder Kellner**

Restaurant-Terrasse-Dancing  
(Eintritt ca. 20. Juni 1974)

**Für beide Betriebe**

(Gemeinschaftsküche)

**Commis de cuisine**

(Eintritt nach Uebereinkunft).

Offerten an P. Trachsel-Martignoni  
Tel. 033/73 21 51.

3200

Gesucht in bekannten

Emmentaler Gasthof

**SERVIERTOCHTER**

Zimmer im Hause.

Gasthof Krone, Zäziwil,  
Tel. (031) 91 05 36.

P 05-9590

**Hotel Eden**

6440 Brunnen

sucht

**Barmaid**

**Saaltöchter**

**Kellner**

für Restaurant und Dancingbar.

Tel. (043) 31 17 98.

3392

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in heimgeligen, gepflegten Betrieb

**Serviertochter**

auch Anfängerin.

Geregelte Freizeit und hoher Verdienst werden zugesichert.

Fam. Sepp Elsener-Schnüriger,  
Hotel Mythenblick,  
Sewen-Schwyz,  
Tel. (043) 21 11 45.

P 25-18120



**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

**Prospektwerbung**

Für Prospekte beraten wir Sie gerne:

Druckerei des «Bund»  
F. Pochon-Jent AG  
Eftfingerstrasse 1  
3001 Bern

Tel. (031) 25 66 55

**Brasserie-restaurant «Le Chablais»**  
et piscine municipale  
1870 Monthey VS

cherche pour saison d'été (entrée 1er mai)

- 2 commis de cuisine**
- 1 chef de rang**
- 1 sommelière (ère) brasserie**
- 1 caissière**
- pour self service

Faire offre à la direction avec photocopie de certificats et curriculum vitae.

3199

**Meldeschein**

Meldeschein Bulletin d'arrivée Bolletino di notifica Register of arrival  
**HOTEL MIRABEAU, LAUSANNE**

Behrberger  
Loger  
Alloggiatore

Familiennamen  
Nom de famille  
Cognome  
Surname

Vorname  
Name  
First name

Geburtsort  
Lieu de naissance  
Place of birth

Staatsangehörigkeit  
Nationalité  
Nationality

Genaue Wohnadresse  
Adresse exacte  
Full home address

Herrin von  
Arrivée de  
Coming from

Ankunftsdatum  
Date de l'arrivée  
Date of arrival

Bei Ausländern (vom Behrberger eintragen)  
Pour les étrangers (à remplir par le logeur)  
Per gli stranieri (da riempire dall'alloggiatore)  
For aliens (to be filled out by the hotel-keeper)

Motz. Nr.  
No. Mot.  
N. autor.  
Motor-car no.

Nr.  
No.  
N.

Art des Ausweisepapiers  
Genre de papier d'identité  
Genera del documento di legittimazione

Suber den  
We le  
Date of birth

Beruf  
Profession  
Professione

Anzahl der Familienangehörigen (Ehefrau und Kinder)  
Nombre des membres de la famille (femme et enfants)  
Numero di congiunti (moglie e figli)  
Number of family members (wife and children)

Stat  
Pays  
State  
Country

Betriebsziel  
Destination  
Destination  
Going to

Unterschrift  
Signature  
Signature

liefert Ihnen schnell und zuverlässig zu folgenden Preisen:  
100 Blocks zu 2x50 Blatt Fr. 85.—  
1000 Einzelgamituren Fr. 40.—  
selbstverständlich auch mit Firmenaufdruck (gegen Aufpreis)

Materialverwaltung des Schweizer Hotelier-Vereins, Monbijoustrasse 31,  
3001 Bern, Telefon 031 25 72 22

## Hotel Hirschen Rapperswil am Zürichsee

sucht auf Anfang Mai in Jahresstelle tüchtige

### Restaurationsstochter

für Spätdienst.

Hoher Verdienst und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

H. Kipfer-Kaufmann, 8640 Rapperswil.  
Tel. (055) 27 66 24.

Keine Anrufe von anderen Zeitungen.

P 19-987



Für unser Erstklasshaus

## Hotel des Alpes 3954 Leukerbad Wallis

suchen wir ab Mai oder Juli in gutbezahlte Jahresstelle

### 1. Oberkellner

der unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnt und der Brigade ein korrekter Vorgesetzter sein kann.

Einzelzimmer mit WC und Lavabo im neuen Personalhaus.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Herrn Ernest A. Reiber, Direktor, Hotel- und Bädergesellschaft, 3954 Leukerbad.

3222

## Restaurant Glogge, Basel

Piccolo-Gloggesnack-Aeschenstube

Am 2. Mai 1974 eröffnen wir das neue Restaurant Glogge in der Aeschenvorstadt in Basel und suchen auf den 29. April oder nach Uebereinkunft:

- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Kochlehrling**
- Küchenhilfspersonal**
- 2. Chef de service**
- Serviertöchter/Kellner**
- 1 Buffettochter**

Wir bieten Ihnen neuzeitlich angepasste Entlohnung und Arbeitszeit.

Gerne würden wir Sie in unserem jungen und dynamischen Team als neuen Mitarbeiter begrüssen und erwarten Ihren geschätzten Bericht an Restaurant Glogge, Aeschenvorstadt 41, 4000 Basel, Dir. E. Ch. Jacky-Friedli oder telefonieren Sie uns (061) 43 34 80 zwischen 10 und 12 Uhr oder 15 und 17 Uhr.

3182

Sind Sie der begabte Fachmann, mit Freude an einer gutgeführten, feinen Küche? Die



### Taverne zur Krone 8953 Dietikon ZH

mit dem weitbekanntesten Spezialitätenrestaurant sucht tüchtigen, zuverlässigen

### 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 Gastrein, Tel. (01) 88 60 11  
(bitte vormittags).

1767

### Hotel Brienz-Rothorn Kulm 3855 Brienz (Berner Oberland)

sucht für die Sommersaison 1974,  
29. Mai bis 16. Oktober,

### Chef de cuisine Chef entremetier (Tournant) Commis de cuisine

### Buffettochter

### Serviertöchter

### Restaurationskellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Direktion Brienz-Rothorn-Unternehmung AG, 3855 Brienz,  
oder an Herrn E. Meier, Gerant,  
Leonhardstr. 5, 8001 Zürich 6.

3284

### 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

Per 1. 7. 1974 in Jahresstelle gesucht:

### Jungkoch oder Köchin

Als Ferienabläßung vom 15. 7. bis  
15. 8. 1974 gesucht:

### Patissier

Offerten erbeten an die Verwaltung

### Sanatorium Bellevue AG CH-8280 Kreuzlingen

Telefon (072) 8 42 31

3256

## HOTEL CONTINENTAL

### St. Gallen

In modernstem Hotelbetrieb

### Chance zur Weiterbildung für 1 oder 2 junge Köche

Möglichkeit, den A-la-carte-Service gründlich zu lernen und evtl. Ausbildung zum Kellner.

Eintritt und Lohn nach Vereinbarung.

Fam. W. Hofmann-Städler,  
Tel. (071) 27 88 11.

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

OFA 63268012

### Hotel Restaurant Montillier 1009 Pully

35, avenue de Lavaux

Nous cherchons

### commis de cuisine

pour restauration soignée au côté d'un chef de cuisine diplômé maîtrise fédérale.

Telephone (021) 28 80 66  
L. Grandjean

3212



### Hotel Glockenhof Zürich

Erstklasshaus mit 160 Betten im Zentrum der Stadt, sucht per sofort oder nach Uebereinkunft.

### tüchtige Réceptionistin

Interessieren Sie sich für eine gut bezahlte Jahresstelle und geregelte Arbeitszeit in einem lebhaften Betrieb, so schreiben Sie mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des Hotels Glockenhof, Sihlstrasse 31, 8023 Zürich, oder telefonieren Sie uns an Tel. (01) 23 56 60.

2993

Gesucht auf 20. Mai 1974

gutausgewiesener

### Alleinkoch

eventuell mit Frau für Zimmer und Office-Küchenbur-sche.

Offerten an

### Hotel Bergsonne

### 6356 Rigi-Kaltbad

Tel. (041) 83 11 47.

3234

### Hotel Montana, Zürich

Tel. (01) 42 69 00

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

### Hotelpraktikantin

Englischkenntnisse erforderlich, für Receptionsabläßung und zur Mithilfe im ganzen Betrieb.

### Haustochter

(als Haushaltstelle angenehm).

### Zimmer-Lingerie-Tochter

(eventuell Anfängerin)

Offerten erbeten an die Direktion.

3177



## Hotel Schweizerhof Pontresina

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

- Réception:** **Sekretärin**  
in Jahresstelle  
Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft
- Loge:** **Telefonist-Logentournant**  
Führerausweis Kat. A erforderlich  
**Nachtportier**
- Service:** **Chef de rang**  
**Saaltochter**  
**Commis de rang**  
**Saalpraktikant(in)**
- Cuisine:** **1 Commis de cuisine**

Wir bieten: guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit und z. T. Unterkunft im neuen Personalhaus.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion Hotel Schweizerhof, 7504 Pontresina  
Tel. (082) 6 64 12.

3221

hotel  
revue

Planen  
Sie  
Ihre  
Karriere!

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

Wir suchen für originellen Betrieb in Schaffhausen (Bar-Dancing)

**Barmaid oder tüchtige Serviertochter**

nicht unter 22 Jahren, Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft, Zimmer steht zur Verfügung.

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

P 44-21193

Gesucht

**Koch, Köchin Serviceaushilfe**

per sofort oder nach Uebereinkunft.

**Hotel Waldstätterhof Luzern beim Bahnhof**

Telefon (041) 22 91 66.

OFA 62.929.012

**Hotel du Lac, Rapperswil am Zürichsee**

Wir suchen mit sofortigem Eintritt einen aufgeweckten und intelligenten

**Kochlehrling**

welcher Gelegenheit hat, den Kochberuf in unserer Fisch- und Spezialitätenküche gründlich zu erlernen.

Dasselbst eine nette, flinke

**Restaurationstochter**

für die kommende Sommersaison mit Eintritt nach Uebereinkunft.

Schriftliche oder telefonische Offerten an: M. Brühlhardt, Hotel du Lac, Rapperswil.

3283

**Hotel Glockenhof Zürich**

Erstklasshaus mit 160 Betten im Zentrum der Stadt sucht für sein gepflegtes Hotel-Restaurant:

**Demi-chef de rang Restaurationstochter**

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, festen Lohn, Unterkunft im nahe gelegenen Personalhaus oder entsprechend angemessene Zimmerentschädigung.

Sind Sie an einer gut bezahlten Jahresstelle interessiert, so senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des Hotels Glockenhof, Sihlstrasse 31, 8023 Zürich, oder telefonieren Sie uns unter Tel. (01) 23 56 60.

2392

**Rôtisserie Chamibütte**

5417 Untergösgen bei Baden

sucht nach Uebereinkunft

**Restaurationstochter**

mit Flambier- und Tranchierkenntnissen.

Fachlich gut ausgewiesener Tochter bietet sich die Möglichkeit, in kleinem Team mitzuarbeiten.

Ueberdurchschnittlicher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit und Einzelzimmer zugesichert.

Offerten und telefonische Anfragen an: Joseph Rigert, Tel. (056) 28 10 35.

2665

**Hotel Bahnhof Döttingen**

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

**Serviertochter oder Kellner in Restauration**

sowie auf Frühjahr 1974

**Koch** (Commis de cuisine)

Fam. W. Monti, 056/45 10 50

1650

**Ehrung von treuen Angestellten**

Treuen Angestellten von Zeit zu Zeit etwas persönliche Aufmerksamkeit zu schenken lohnt sich nicht nur, sondern gehört mit zu den Pflichten eines vorzüglichen Arbeitgebers. Ein spontanes Geschenk kann viel Freude bereiten. Deshalb machten viele Arbeitgeber seit Jahren Gebrauch von den vom Schweizer Hotelier-Verein empfohlenen Dienstaltersgeschenken. Unsere Anregung, treuen Angestellten nach 5jähriger Mitarbeit eine gravierte bronzene, nach 10jähriger Mitarbeit eine silberne und nach 15jähriger Mitarbeit eine goldene Medaille zusammen mit einem gediegenen Diplom zu übergeben, hat bereits viel Freude gespendet. Zudem erscheinen alle Namen der so ausgezeichneten Personen anfangs Jahr in der Hotel-Revue. Für Personen mit mehr als 15 Jahren Betriebszugehörigkeit werden wir Sie gerne mit Prospektmaterial für Uhren oder Wecker. Hier noch die Preise der Medaillen inklusive Diplom: Bronze Fr. 35.-, Silber Fr. 45.-, Gold Fr. 192.-, Diplom allein Fr. 5.50. Wir sind leider gezwungen, die massiven Preiserhöhungen der Lieferfirmen zu akzeptieren.

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

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

auf dem Diplom einzusetzendes Datum

Herr/Frau	Name	Vorname	Dienstjahre	von	bis	Diplom in dt., frz., ital.	Medaille bronze silber gold	Geschenk-Nr.
			19	bis	19			
			19	bis	19			
			19	bis	19			
			19	bis	19			
			19	bis	19			
			19	bis	19			
			19	bis	19			

Hotel: (Stempel) Datum: Unterschrift:

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.

**Restaurant Schützenstube Pratteln bei Basel**

sucht

**Serviertochter, Buffettochter Koch**

Offerten an Familie Martin Telefon (061) 81 50 04.

OFA 53.835.027

**Davos**

Gesucht in Café, Speiserestaurant

**Köchin Serviertochter**

Eintritt auf 1. Mai oder nach Vereinbarung. Kost und Logis kann besorgt werden.

Familie Eduard Armstutz

**Café Monsch 7270 Davos Platz**

Telefon (083) 3 73 33.

OFA 56.659.002

**Hotel Winkelried 6362 Stansstad**

Telefon (041) 61 26 22.

Wir suchen für lange Sommersaison

**Sekretärin oder Sekretär Bürovolontärin oder Volontär Restaurationstochter oder Kellner Chef de partie** (Souschef)

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

3161

**Hotel Winkelried 6362 Stansstad**

Telefon (041) 61 26 22.

Wir suchen für lange Sommersaison

**Sekretärin oder Sekretär Bürovolontärin oder Volontär Restaurationstochter oder Kellner Chef de partie** (Souschef)

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

3161

**Hotel Winkelried 6362 Stansstad**

Telefon (041) 61 26 22.

Wir suchen für lange Sommersaison

**Sekretärin oder Sekretär Bürovolontärin oder Volontär Restaurationstochter oder Kellner Chef de partie** (Souschef)

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

3161

**Hotel Winkelried 6362 Stansstad**

Telefon (041) 61 26 22.

Wir suchen für lange Sommersaison

**Sekretärin oder Sekretär Bürovolontärin oder Volontär Restaurationstochter oder Kellner Chef de partie** (Souschef)

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

3161

**Hotel Winkelried 6362 Stansstad**

Telefon (041) 61 26 22.

Wir suchen für lange Sommersaison

**Sekretärin oder Sekretär Bürovolontärin oder Volontär Restaurationstochter oder Kellner Chef de partie** (Souschef)

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

3161

**Gasthof, Bar, Restaurant Spiess Jungfraustrasse 19 Interlaken**

Telefon (038) 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

**MOTEL**

**Sport-Motel Zweisimmen**

sucht auf 1. Mai oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

**tüchtigen Alleinkoch**

Geregelte Arbeits- und Freizeit, Hoher Verdienst.

Offerten an: Fam. Fr. Schumacher, Sport-Motel, 3770 Zweisimmen, Tel. (030) 2 14 31.

3285

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in Erstklasshotel im Zentrum der Stadt Zürich

**Empfangssekretärin oder Praktikantin** (Réception, Kasse, Korrespondenz, Gästeeinplatz, Telefon)

Geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Lohn, Kost und Logis im Hause.

Bitte telefonieren oder schreiben Sie uns.

Tel. (01) 34 01 20.

**Hotel Franziskaner Stüsslihofstr. 1, 8001 Zürich**

3262

**Hotel Winkelried 6362 Stansstad**

Telefon (041) 61 26 22.

Wir suchen für lange Sommersaison

**Sekretärin oder Sekretär Bürovolontärin oder Volontär Restaurationstochter oder Kellner Chef de partie** (Souschef)

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

3161

**Hotel Winkelried 6362 Stansstad**

Telefon (041) 61 26 22.

Wir suchen für lange Sommersaison

**Sekretärin oder Sekretär Bürovolontärin oder Volontär Restaurationstochter oder Kellner Chef de partie** (Souschef)

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

3161

**Hotel Winkelried 6362 Stansstad**

Telefon (041) 61 26 22.

Wir suchen für lange Sommersaison

**Sekretärin oder Sekretär Bürovolontärin oder Volontär Restaurationstochter oder Kellner Chef de partie** (Souschef)

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

3161

**Hotel Winkelried 6362 Stansstad**

Telefon (041) 61 26 22.

Wir suchen für lange Sommersaison

**Sekretärin oder Sekretär Bürovolontärin oder Volontär Restaurationstochter oder Kellner Chef de partie** (Souschef)

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

3161

**Hotel Winkelried 6362 Stansstad**

Telefon (041) 61 26 22.

Wir suchen für lange Sommersaison

**Sekretärin oder Sekretär Bürovolontärin oder Volontär Restaurationstochter oder Kellner Chef de partie** (Souschef)

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

3161

**Butterfly**

Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht nach Uebereinkunft

**Tournant/Aide concierge Telefonist**

Sind Sie sprachgewandt und haben Freude an selbständiger Arbeit in einem guten Team, schreiben oder telefonieren Sie uns.

Telefon (01) 47 42 70

3260

**Hotel-Restaurant Bernerhof 3823 Wengen**

sucht für lange Sommersaison 1974 oder in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

**Chefs de partie Köchin Commis de cuisine**

**Restaurationstochter oder -kellner Buffettochter Saalpraktikantin Zimmermädchen** (sprachenkundig)

**Portier-Kondukteur** (sprachenkundig)

**Wäscherin-Lingère**

Eintritt anfangs Juni 1974.

Offerten an: Direktion Hotel Bernerhof, 3823 Wengen, Tel. (036) 55 27 21.

3017

**Seehotel Engel, Wädenswil**

sucht nach Uebereinkunft

**Koch Jungkoch Serviertochter** (auch Anfängerin)

**Buffettochter** (auch Anfängerin)

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Offerten an obige Adresse: Tel. (01) 75 00 11, Näützi verlangen.

2974

**Parkhotel Giessbach CH-3855 Brienz, Berner Oberland**

sucht für Sommersaison Mitte Mai bis Ende September

**Chef tournant oder Commis Commis de cuisine**

**Chef de rang Buffettochter Kaffeeköchin**

**Chasseur/Telefonist Stopferin**

**Kioskverkäuferin**

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an: Direktion Parkhotel Giessbach Chalet Beryll, CH-3818 Grindelwald

1368

**Speserestaurant Grill-room zum grünen Affen**

Altreu/Selzach an der Aare

sucht für lange Sommersaison, eventuell Jahresstelle

**Buffettochter oder -bursche** (auch Anfänger)

Offerten erbeten an Familie R. Lehmann Telefon (065) 6 80 73 (ausser Montag und Dienstag).

58.104.004

**Hotel-Restaurant Mirada 7099 Trin bei Flims**

Wir suchen per 1. Mai oder nach Uebereinkunft in Jahres- oder Saisonstelle

**Serviertochter** evtl. Anfängerin

Familie Callichsch, Tel. (081) 38 11 44

P 13-22869

**Hotel-Restaurant Mirada 7099 Trin bei Flims**

Wir suchen per 1. Mai oder nach Uebereinkunft in Jahres- oder Saisonstelle

**Serviertochter** evtl. Anfängerin

Familie Callichsch, Tel. (081) 38 11 44

P 13-22869

**Hotel-Restaurant Mirada 7099 Trin bei Flims**

Wir suchen per 1. Mai oder nach Uebereinkunft in Jahres- oder Saisonstelle

**Serviertochter** evtl. Anfängerin

Familie Callichsch, Tel. (081) 38 11 44

P 13-22869

**Zunftthaus zur Schmiden**

Marktgasse 20

8001 Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

**Commis de cuisine**

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, Fünftagswoche, selbstgemässige Entlohnung. Bewerber melden sich unter Telefon (01) 34 92 26.

3196

Gesucht auf den 1. Mai 1974 oder später nach Thunder Bay (Ontario)

**Kellner/Serviertöchter**

mit Berufserfahrung und Englischkenntnissen für neuen Betrieb unter Schweizer Leitung.

Bewerbungen sind zu richten an:

**Old Swiss Inn/Alpine Motor Hotel**

Highway 61, RR 3

Thunder Bay (Ontario) Canada.

3205

**Hotel Belvedere 3818 Grindelwald**

sucht selbständigen

**Saucier**

Eintritt 20. Mai.

Offerten mit Unterlagen an Familie Hauser.

2896

**Hotel Blümlisalp 3718 Kandersteg** (mit Hallenbad)

sucht für die Dauer der Sommersaison zur selbständigen Führung des Hauses gut ausgewiesene, seriöse

**Gerantin evtl. Geranten-Ehepaar**

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Familie David Wandfluh-Berger.

3142

**Ottenleue-Bad (BE)**

Gesucht für Sommersaison (Mai bis Oktober)

**junger Koch, evtl. Köchin** (auch Anfängerin) neben Chef, in gutes Kleinhotel mit viel Restauration

**Serviertochter** Hoher Verdienst.

**Tochter für Buffet und Service**

Offerten an H. Wüthrich-Rohrer Ottenleuebad, 1711 Sangernboden Telefon (031) 93 51 32

P 05-9505

**Grindelwald**

Neues Mittelklasshotel sucht

**Commis de cuisine Jungkoch oder Köchin Saal- und Serviertöchter**

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an

**Hotel Alpina, 3818 Grindelwald.**

Telefon (036) 53 12 01.

3204

**Hotel Alpina, 3818 Grindelwald.**

Telefon (036) 53 12 01.

3204

**Hotel Alpina, 3818 Grindelwald.**

Telefon (036) 53 12 01.

3204

**Hotel Alpina, 3818 Grindelwald.**

Telefon (036) 53 12 01.

3204

# Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Junger, international erfahrener

## Hotelier und Restaurateur

mit besten Referenzen, sucht mittelgrosses

## Hotel

mit kleinerer Restauration oder

## Hotel garni

in Pacht oder Direktion (eventuell späterer Kauf).

Es kommen nur gut eingerichtete Betriebe an bester Verkehrslage in Frage.

Angebote bitte unter Chiffre 3323 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Im Auftrag eines Klienten verkaufen wir

## Hotel- und Restaurationsbetrieb

mit Alkoholpatent. Direkt an einer viel befahrenen Durchgangsstrasse in der Umgebung von Luzern gelegen. Grosse Parkplätze vorhanden. Das Hotel verfügt über rund 70 Fremdenbetten, das Restaurant über zirka 60 Plätze ohne Gartenbestuhlung.

Grössere Anzahlung erforderlich.

Interessenten wenden sich an:

Treuhandbüro O. M. Heyl-Stutz, Inh. K. Lustenberger, Mythenstrasse 6, 6003 Luzern.

P 25-47350

Zu verkaufen an bester Lage am Thunersee, kleinere

## Hotel-Liegenschaft

mit Hallenbad, Speisesaal und Bar. Direkter Seeanstoss. Die Liegenschaft eignet sich auch als Ferienheim, Pension usw. Verkaufspreis zirka 1,28 Mio Fr. inkl. Hallenbad.

Interessenten wenden sich an:



Büro Thun: Tel. (033) 2 33 32  
Büro Muri: Tel. (031) 52 33 79.

79-17/67



### Speise-restaurant

mit Klimaanlage, 4700 m<sup>2</sup> Land, wunderbare Aussicht auf See und Gebirge, unverbaubar, eigene Quelle, wird vom langjährigen Besitzer abgegeben. Interessanter Preis.

Für nähere Angaben melden sich kapitalkräftige Interessenten unter Chiffre 3113 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Aktion saubere Schweiz  
Für la propreté en Suisse  
Iniziativa Svizzera pulita

## 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

## Hotel-Immobilien

G. FRUTIG, 3000 BERN

Amthausgasse 20, Telefon (031) 22 53 02  
Spezialisiertes Vermittlungsbüro für

Hotels, Restaurants, Tea-rooms, Pensionen, Motels

Verkäufer + Käufer, Vermieter + Mieter  
Verlangen Sie bitte Anmeldeformulare

109

Wir suchen zu kaufen oder zu mieten

### Hotel-Restaurants

für fachlich und finanziell ausgewiesene Klienten. Nehmen Sie bitte Kontakt auf mit W. Christen (Diskretion garantiert).

### HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Treuhandbüro für das Gastgewerbe seit 1905, Seidengasse 20, 8023 Zürich 1, Telefon (01) 23 63 64.  
Zweigniederlassung: 8620 Wetzikon 1, Morgenstrasse 43, Telefon (01) 77 70 65. S 44-661

Zu verkaufen

### Hotel-Restaurant Typ Hostellerie

im Berner Oberland, Restauration 200 Plätze, 30 Betten, Hervorragendes Geschäft für Hotelier/Restaurateur/Küchenchef oder als Kapitalanlage.

Offerten unter Chiffre 44-62660 an Publicitas, 8021 Zürich.

Ausgewiesener Fachmann sucht in Miete oder Pacht

### Restaurant

mit zirka 100 Plätzen in der Agglomeration Zürich. Eigene Mittel vorhanden.

Offerten erbeten an:



Bau-Planungs AG  
Bundesplatz 4, 3011 Bern  
Telefon 220225 / 63  
05-11099

A vendre en Gruyère, proximité important centre touristique en bordure route principale

### hôtel-restaurant

Affaire tout confort en parfait état d'entretien, comprenant: café-restaurant, petite salle, salle pour sociétés, 20 lits, chambres avec eau chaude.

Terrasse, grand parc pour voitures  
Terrain attenant de 10 774 m<sup>2</sup>.  
Prix de vente: fr. 450 000.-

Pour tous renseignements, s'adresser à

l'Agence Immobilière Clément  
Grand-Rue 12, 1635 La Tour-de-Tréme, tél. (029) 2 75 80

P 17-13 610

A vendre bordure route nationale Berne-Lausanne

### relais routier

Affaire de 1er ordre, comprenant: Brasserie de 45 places, salle à manger d'environ 80 places, chambres avec confort, 29 lits, immeuble confort en parfait état d'entretien. Dépendances: Garage, garage, dépôt, terrain d'environ 4000 m<sup>2</sup> aménagé en place de parc pour poids lourds et autres véhicules. Important chiffre d'affaires prouvé.  
Pour traiter: fr. 350 000.-

Pour tous renseignements, s'adresser à

l'Agence Immobilière Clément  
Grand-Rue 12, 1635 La Tour-de-Tréme, tél. (029) 2 75 80

P 17-13 610

Zu verkaufen im obern Simmental grösseres

### Grundstück

welches sich ausgezeichnet eignet für die Erstellung eines

### Motels.

Nähere Auskunft unter Chiffre G 900438 an Publicitas, 3001 Bern

P 05-6105

### Vierwaldstättersee

### 60-Betten-Hotel

mit schöner Restauration zufolge familiärer Umstände (Übernahme des elterlichen Betriebes) zu verkaufen. Anzahlung Fr. 200 000, Restfinanzierung geregelt.

Jede Auskunft erteilt gerne Chiffre 44-62605, Publicitas, 8021 Zürich.

P 44-661

# VERBIER

A vendre à choix sur  
3 possibilités (30-45-50 lits)

# HOTEL

avec locataire potentiel  
(rendement 6,5% environ)

## Bureau commercial

## Michaud SA

Case postale 164

1936 Verbier

tél. 7 27 01/02, telex 38 246

OFA 60651801

Altershalber zu verkaufen in



mittelgrosse

### Hotelliegenschaft

in schönster und sehr ruhiger, zentraler Lage. Zwei-Saison-Betrieb.

Nur kapitalkräftige Interessenten melden sich unter Chiffre 3311 an Hotel-Revue, 3001 Bern

### Saas Fee

zu verpachten

### 1 erstklassiges Hotel garni

von 40 Betten, Restauration, Rôtisserie, Dancing-Bar, für die Dauer von 8 bis 10 Jahren, ab 1. November 1974.

Offerten sind zu richten unter Chiffre P 07-120722 an Publicitas AG, 3900 Brig

P 36-120722

Zu verkaufen in Arosa

### Hotel

mit 65 Betten.

Grössere Anzahlung erforderlich.

Anfragen erbeten unter Chiffre 50209 an Schweizer Annoncen AG ASSA, Postfach, 8002 Luzern.

### Zu pachten gesucht

im Tessin (Lugano, Locarno), Bern, Luzern, Zürich, Basel, Lausanne oder Genf

### Hotel oder Hotel garni

80-100 Betten.

Es kommen nur Objekte in guten Lagen in Frage.

Ihre Offerte, welche absolut vertraulich behandelt wird, ist erbeten unter Chiffre S 900463 an Publicitas, 3001 Bern.

Im Konkursverfahren der AG City-Hotel, Martinsplatz, Chur, wird die

## Hotel-Liegenschaft

am Martinsplatz freihändig verkauft, mit

- öffentlichem Restaurant und Bar
- 20 Zimmer mit grand-lits
- 8 Doppelzimmer
- 5 Einzelmzimmer.

Zentrale Lage, öffentliche Parkplätze in nächster Nähe.

Ernsthafte, solvente Interessenten melden sich sofort beim Konkursamt, welches auch nähere Auskünfte erteilt und Besichtigungen vereinbart werden können.

Zahlenmässige Eilofferten sind bis spätestens 18. April 1974 einzureichen.

Konkursamt Chur

P 13-51

## 72-Betten-Hotel mit Café und Weinstube

ganzjährige Belegung, im hessischen Staatsbad Bad Nauheim, direkt am Kurpark gelegen, krankheitshalber zu verkaufen. Ausstattung der Zimmer komfortabel, teilweise mit Telefon, WC, Duschen, Bäder, Balkon. Lift im Hause. Erforderliches Barkapital 300 000 DM, Rest kann finanziert werden.

Hotel Kurbrunnen,  
D-635 Bad Nauheim, Kurstrasse 23,  
Telefon 0 69 32 / 22 74.

3393

Bestens eingeführtes

## 150-Betten-Hotel

in weltbekanntem Ferienort, mit Restaurant, Schwimmbad und Night Club im Hause und 3000 m<sup>2</sup> Umschwung, wegen Erbauseinandersetzung an rasch entschlossenen, kapitalkräftigen Interessenten günstig zu verkaufen.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 3443 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

# Stellengesuche Demandes d'emploi



**Jeune homme cherche place d'apprenti cuisinier**

Ecrire sous chiffre 3439 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

**Junger Schweizer Hotellier, gelernter Koch, Hotelfachschule Lausanne, Erfahrung mit Neueröffnung und Umbau, sucht:**

**Direktion**

für Sommer 1974.

Offerten unter Chiffre 3031 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

**Jeune couple**

suisses cherche place à l'année (avec appartement), bonnes références. Lui: 28 ans, 4 langues, aide du patron. Elle: 25 ans, buffet ou bar. Région Suisse romande, Valais. Libre début mai.

Offres sous chiffre 3440 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

Ich bin ein 30jähriger Hotelfachmann, verheiratet, gelernter Koch, Diplom Hotelfachschule Luzern. Zuletzt tätig als Chef de réception/Assistant Manager. Zur Überbrückung des Sommers (Übernahme eines eigenen Betriebes 1975) suche ich

**passende Stelle**

in erstklassigem Spezialitätenrestaurant zur Vervollkommnung meiner Kenntnisse in jeder Sparte.

Offerten unter Chiffre 3432 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Junger Ehepaar, 30/26 Jahre alt, sucht

**Direktionsstelle**

Er: Gelernter Koch, Diplom Hotelfachschule Luzern, langjährige Praxis in allen Sparten. Zuletzt als Chef de réception/Assistant Manager tätig.

Sie: Diplom Hotelfachschule Luzern, mehrjährige Praxis.

Offerten unter Chiffre 3431 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

**Hotelfachmann**

(27) sucht passende Stelle:

**Ausbildung:**

- Verwaltungslehre (SKV)
- 3jährige schweizerische Hotelfachschule SHV Lausanne (Diplomabschluss)
- Auslandsaufenthalte
- Sprachen: D, F, E

Adrian Gauscht  
Paradiesstrasse 20  
5200 Brugg (AG)

3425

Junger deutscher Hotelfachmann, seit 14 Jahren im Tessin domiziliert, sucht Position als

**Réceptions-Manager Assistant-Manager Einkäufer**

Zur Zeit in Kaderstellung im Einkauf-, Lager- und Kontrollwesen. Sprachen: Italienisch, Englisch, Französisch. Tessin bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 3424 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Italien, agé de 30 ans (permis C), cherche place à l'année en qualité de:

**directeur**  
ou  
**directeur commercial**  
ou  
**directeur du personnel**

Expérience internationale, bonnes références, 4 langues. Date d'entrée à convenir.

Faire offres sous chiffre 3423 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

**Barmaid?**

Charante, attraktive Deutsche, zur Zeit als Réceptionsekretärin tätig, sucht auf zirka Ende April Saisonstelle als Barmaid, möglichst Hotellbar, im Tessin. Deutsch, Englisch Französisch, Italienisch fließend.

Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 3420 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Sprachenkundiger **Junger Mann**, mit gründlicher Ausbildung und Erfahrung in Service, Réception und Büro, sucht verantwortungsvollen Posten als

**AIDE DU PATRON**

gerne auch in kleinerem Betrieb. Hauptsache: Gelegenheit zum Einsatz an allen Fronten.

Bitte Ihre Offerte unter Chiffre 3421 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

## Hotelier evtl. Ehepaar

übernimmt im Raume Ostschweiz für die Sommersaison, Juni bis Oktober, Ferienablosungen, auch kurzfristige Aushilfe für besondere Anlässe in allen Sparten eines Hotel- oder Restaurationsbetriebes.

Offerten unter Chiffre 3273 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

### VERANTWORTUNGSVOLLE STELLE im Raume Zürich-Graubünden

sucht auf 15. Mai oder nach Ueber-einkunft 31jähriger Schweizer Hotelfachmann, verheiratet, mit Diplom Hotelfachschule Lausanne. Beste Referenzen.

Offerten erbeilen unter Chiffre 3257 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer Küchenchef (25), seit 4 Jahren in Kanada, gegenwärtige Tätigkeit: Food and Beverage Manager, sucht auf Sommer 1974 in der Schweiz neuen

**Wirkungskreis mit Verantwortung**

Management bevorzugt. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Wenn möglich Zentralschweiz.

Offerten unter Chiffre 3442 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

### Secrétaire allemande

37 ans, connaissant très bien l'anglais et avec de sérieuses connaissances de français, désire situation dans un bureau pour 6 mois environ, à partir d'avril, afin de perfectionner son français.

M. Vosseler, 49, Kalkhofstrasse, 7201 Tuningen, Allemagne.

3384

### Deutscher, 27 Jahre, Niederlasser, sucht Stelle als

**Chef de cuisine** oder **Sous-chef**

in kleine bis mittlere Brigade in Zwei-saisonbetrieb, eventuell jahresstellig. Bevorzugt in Luzern, Schwyz und Umgebung. Eventuell mit Wohnung.

Offerten unter Chiffre 3385 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

### Ehepaar

Er (25): Alleinkoch  
Sie (22): Restaurationstochter

sucht Jahresstelle auf den 1. Juni 1974.

Offerten unter Chiffre 3386 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Holländer, 24 Jahre, Diplom Hotelfachschule Luzern, zurzeit Chef de réception in erstklassigem Hotel, sucht Stelle als

### Sous-directeur

Offerten erbittet:  
Hendrik Takes  
Hotel Ermitage & Golf, 3778 Schönrud.

2979

### Jeune couple cherche

direction

dans la région lémanique, dès fin 1974.

Faire offres sous chiffre 3400 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

### Gepflegte Holländer (27 J.), Sprachen E., F., D., I. flüssig, sucht Stelle als

### Barmaid

eventuell Serviertochter für die Sommersaison in touristische Umgebung (vorzüglich Erstklasshaus).

Offerten sind erbeilen unter Chiffre 3399 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

### Junger Schweizer, Sprachig, in allen Sparten des Restaurationsbetriebes bewandert, sucht Jahresstelle als

### Chef de service

(eventuell Oberkellner) in gutgeführten Haus, Westschweiz bevorzugt, aber nicht Bedingung.

Offerten unter Chiffre 3159 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

### Dynamischer, sprachgewandter

### Barmann/Kellner

mit mehrjähriger Erfahrung in Privatsclubs, sucht Tätigkeit in lebhaftem Betrieb, Platz Zürich oder Umgebung, geregelte Arbeitszeit.

Offerten unter Chiffre 44-401134 an Publicitas, 8021 Zurich.

**RECEPTIONSSEKRETÄR**

sucht Stelle für Sommersaison. Hotelfachschule Sirena, NCR 42, Englisch, Französisch, Italienisch in Wort und Schrift.

C. J. Pakinson  
c/o Hotel Sunstar  
Davos Platz 3241

### Continental Employment Agency

43, New Brigate, 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 zu fördern zu stellen.

2946

### Oesterreicher, 33 Jahre, sucht Stelle als

### Barman oder Oberkellner

Saisonstellung anfangs oder Mitte Mai. Nach langjähriger Auslandsaufenthalt (Schweiz, England, Amerika) suche ich im Raume Luzern oder Zürich eine geeignete Stelle. Beste Referenzen vorhanden.

Offerten unter Chiffre 3437 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

### Sekretärin

23 Jahre, Deutsch, Französischkenntnisse (8 Monate Frankreichaufenthalt), möchte sich verändern und sucht auf Juli interessante und abwechslungsreiche Position in Hotel, Fluggesellschaft o. ä. Auch Tessin oder französische Schweiz angenehm.

Offerten unter Chiffre 3428 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

### Young Irish Commis de cuisine

seeks job for the coming summer season. Has 20 months experience of the kitchen in Switzerland.

Patrick R. Robinson  
"Solaire"  
Westminster Road  
Foxrock Co, Dublin  
Ireland 3433

Schweizer, 29 Jahre, 4sprachig, gelernter Koch, Hotelfachschule Luzern, 5 Jahre Hotelmanagement in den USA, sucht Stelle als

### Direktions-assistent

Offerten unter Chiffre 3435 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

### 30jähriger, initiativer und sprachgewandter

### Hotelfachmann

mit Diplom EHSCH Lausanne, sucht einen in jeder Hinsicht vielversprechenden Wirkungskreis.

Ihre detaillierte Offerte erreicht mich unter Chiffre 3436 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

### Je cherche une place

### d'apprenti sommelier

de suite ou à convenir.

Ecrire sous chiffre 17-30386 à Publicitas, 1701 Fribourg.

### Gesucht Lehrstelle als

### Koch

Bevorzugt Region Basel und Umgebung.

Angebote erbeilen unter Chiffre 3383 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

21jährige Tochter, Muttersprache Deutsch, gute Französisch- und Englischkenntnisse, sucht Stelle als

### Hotel-Büropraktikantin

4 Monate, Juni bis September. Bevorzugt Lugano oder Locarno.

Offerten unter Chiffre U 920156 an Publicitas, Neugengasse 48, 2501 Biel.

### Interessant, seit 30 Jahren auf der Fleischbranche tätig, sucht Posten als

### Personalassistent

in grösserem Hotel oder Metzgereibetrieb. 5 Jahre Hotelfachmann, In- und Ausland Wirtfachausweis A, Handelsschule, Büropraxis, Sprachkenntnisse, Französisch, Englisch, Italienisch.

Offerten unter Chiffre OFA 217 Zs an Orell Füssli, Werbe AG, Postfach, 8022 Zurich

### 25jähriger Bursche von Beruf

### Koch

### Food- and Beverage-Assistent

### Arbeit in Hotel

in Thun oder Umgebung. Eintritt ab 15. April.

Offerten sind zu richten an Tomi Fuchser  
Flurweg 2, 3400 Burgdorf  
Tel. (034) 22 44 78 oder (034) 22 22 54  
P 09-401210

### Oesterreicher,

### dipl. Sportlehrer und Masseur

### sucht interessante Arbeit.

Weingartner Peter, A - 620 Innsbruck, Defreggerstr. 46, Tel. Innsbruck: 42 94 62.

589

### Direktionssekretärin

28jährig, Permis B, sucht auf Anfang Juni in Zürich neuen Wirkungskreis. Personalwesen und Direktionsbüro bevorzugt. Langjährige Praxis in Hotel.

Offerten unter Chiffre 3108 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

### Ich bin Schweizer, suche Stelle als

### Logen-tournant

### in Graubünden.

Tel. (084) 9 17 31.

3430

### 31jähriger, dynamischer

### Schweizer Küchenchef

verheiratet, sucht Jahresstelle auf Mai/Juni 1974 in erstklassigem Hotel oder Restaurant. Fachlich bestens ausgewiesen in allen Sparten der Küche. Sehr gute Referenzen vorhanden. Raum Davos, St. Moritz, Locarno.

Offerten unter Chiffre 3438 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

### Bestqualifiziertes und dynamisches

### Direktions-Ehepaar

sucht neuen Wirkungskreis in mittleren bis grossen Hotel- oder Restaurationsbetrieb in Direktion, eventuell Pacht.

Raum Zürich und Umgebung bevorzugt.

Fachlich bestens ausgewiesen, verfügen wir über umfangreiche Kenntnisse in allen Sparten des Hotel- und Gastgewerbes.

Wir sind in der Lage, einen Betrieb selbständig zu führen.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre 3359 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

### Junger, initiativer Schweizer Hotelfachmann, zurzeit in leitender Position tätig, in allen Sparten des Hotel-faches bestens vertraut, sucht ab Mai bis Oktober 1974

### verantwortungsvollen Posten

sei es Direktionsablösung, Public Relations, Hotel-Treuhand oder ähnlicher Posten. Beste Referenzen sind vorhanden.

Offerten unter Chiffre 3422 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

### Homme, 27 ans, cuisinier, dipl. école hôtelière, patente vaudoise, une année de direction, cherche

### DIRECTION OU GERANCE

d'un bar à café ou autre poste analogue.

Ecrire sous chiffre 3401 à l'Hôtel-Revue, 3001 Bern.

### Jeune

### Sekretärin

(D. F. E. I) sucht Stelle im Raum Basel. Frei ab 1. Mai 1974.

Offerten unter Chiffre 3419 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

### Les annonces de

### l'Hôtel-Revue sont

lues dans toute

la Suisse.

### Offerten unter Chiffre 3422 an Hotel-Revue, 3001 Bern.



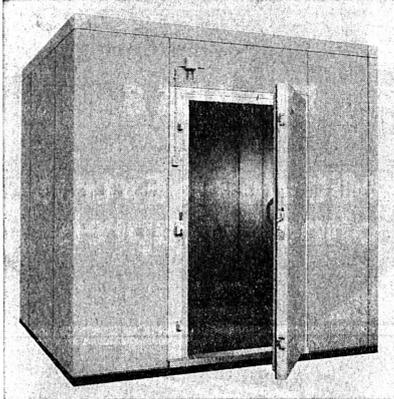
**gezielt inserieren ist besser!**

Inserieren heisst informieren! Erweitern Sie Ihren Kundenkreis in Hotellerie und Gastgewerbe mit einer gezielten Werbung in der Hotel-Revue, der offiziellen Fachzeitung des Schweizer Hotellier-Vereins.

Die Technische Beilage der Hotel-Revue behandelt das weitgespannte Gebiet der Hotellertechnik, 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  
Mombijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

# Demontierbare Kühl- und Tiefkühl-Normzellen



Kühl- und Tiefkühlzellen mit vielen Vorteilen. Keine kostspieligen Bauarbeiten. In wenigen Stunden aufgestellt und betriebsbereit. Jederzeit wieder zerlegbar. Solide Ausführung in Sandwich-Bauweise.

Hochwirksame Isolation in Polyurethan druckgeschäumt. Anlagen steckfertig oder mit separat montierter Kühlmaschine.

## FRIGOPOL KÜHLANLAGEN AG

8903 Birmensdorf ZH  
Telefon (01) 95 42 34

### Wirte!

**Gratis-Katalog**  
verlangen für neue  
**TISCHE+STÜHLE**  
**BON**

Name u. Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

senden an:

**KEUSCH**

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

# 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



**HAMO GS 10**  
**Gläser-spülmaschine**

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

HAMO baut Maschinen jeder Grösse, vom kleinsten Gläser-spüler bis zum grossen Bandautomaten.

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

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

55/58/58 cm



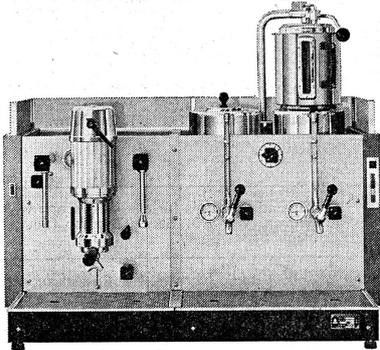
S'assurer auprès de la Caisse-accidents de la SSH vous procure la sécurité

18, rue de la Gare  
1820 Montreux  
Téléphone 021 614922

# egro-Kaffeemaschinen

gebaut in der Schweiz für die recht unterschiedlichen Schweizer Kaffeegewohnheiten

## Zum Beispiel die «domino»



Allein das «domino»-Programm umfasst 12 verschiedene Modelle, damit Sie die Kaffeemaschine den Wünschen Ihrer Gäste und Ihrem Betrieb anpassen können. Zudem baut «egro» weitere Maschinen wie die «micado», «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-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

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

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

Verlangen Sie Prospekt und Vorführung

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





## Die ADS 8

### Mit vielen Extras ohne Extrapreis

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

**AQUAGUARD-ELCLOZID das moderne**

Schwimmbad-Entkeimungssystem rasch und einfach installiert, garantiert auch während längerer Abwesenheit, durch kontinuierliche Salz-Elektrolyse und elektronischer Steuerung klares, algensicheres und geruchloses Badewasser bei minimalen Betriebskosten! Unverbindliche Beratung.

**CENTRACO AG, Lilienweg 1, 8952 Schlieren**

Telefon (01) 98 50 30

**CENTRACO SA, av. Confrérie 25, 1008 Prilly**

Telefon (021) 25 48 44, Telex 245599

**CENTRACO SA, via Somaini 3, 6900 Lugano**

Telefon (091) 2 61 45



**Reparaturen**

Turissa, Keller, Phönix

01 / 281788

**Dispensers**

pour jus de fruits, 1-2-3 compartiments neufs, marque Multigel, avec garantie d'usine.

Prix très avantageux. Tél. (022) 36 85 51

P 18-4272



plant und realisiert  
Wäschereien für die  
Hotellerie  
z. B. Hotelwäsche  
Richterswil

Provap AG, 3202 Frauenkappelen  
031 50 12 55



Wenn Sie einen schädlingsfreien Betrieb wünschen, Sicherheit und sorgfältige Arbeit - vertrauen Sie auch uns, wie alle die vielen, zufriedenen Kunden in den vergangenen zehn Jahren. Verlangen Sie eine kostenlose Offerte und Referenzen.

**Hans Wyss AG, Hygiene-Service**  
alte Landstrasse 61  
8800 Thalwil  
Telefon (01) 720 65 95



Aktion  
saubere  
Schweiz

6902 Lugano-Paradiso, 1. April 1974  
Hotel Meister

In tiefer Trauer teilen wir Ihnen mit,  
dass heute nach langer, geduldig ertragener Krankheit  
unser lieber Sohn und Bruder

## Bruno Müller

Hotelier

in seinem 41. Lebensjahr ganz unerwartet  
von uns gegangen ist.

Die Trauerfamilien:  
Idy und Werner Müller-Steffen  
Jörg Müller  
Peter und Doris Müller-Koenig  
Heidi Müller  
und Anverwandte

Die Abdankung erfolgt im engsten Familienkreis.

Anstelle zugedachter Blumenspenden bitten wir  
um Zuwendung an das Sanatorium Franziskusheim,  
6317 Oberwil/Zug, Postscheckkonto Nr. 80 - 3024.

Onoranze funebri Eredi Gada Mario - Tel. 3 97 47 - Lugano

Asa 85-443

# Anschlagbrett Tableau noir



**B MIX**  
 der internationalen  
**Barfachschule KALTENBACH**  
 für Damen und Herren  
**Kursbeginn:** 6. Mai  
 10. Juni  
 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!**

## Haben Sie sich angemeldet?

**Einladung zum Seminar SHV\* für höheres und mittleres Kader im Gastgewerbe**  
 \* Start zum Teilkurs A am 13. Mai

**Auskunft und Anmeldung**  
 Schweizer Hotelier-Verein, Kaderschulung  
 Postfach 2657, 3001 Bern, Tel. 031 2572 22

## 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. Müller)  
 Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, 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:** \_\_\_\_\_



Im Herbst 1974 beginnen folgende Kurse:

- Diplomkurse**  
 23. September 1974 bis 17. September 1976
- Hoteladministrationskurse**  
 8. Oktober bis 12. Dezember 1974
- Servicekurse**  
 7. Oktober bis 7. November 1974  
 11. November bis 12. Dezember 1974
- Küchenkurse**  
 11. November bis 12. Dezember 1974

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

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufenausbildung für die geprüfte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe bietet!

**BLÄTTLERS**  
 Spezialfachschule

Unsere Kursteilnehmer erhalten im zweiwöchigen

**Barmixkurs**

eine seriöse und praxisnahe Fachausbildung (80 Stunden). Sie üben sich vor allem im Mixen bestbekannter Drinks mit erstklassigen Produkten, erhalten reichlich Kostproben, erlernen gepflegten Getränke- und Weinservice sowie Barbetriebslehre, Wein- und Getränkekunde.

**Kursleiter:** Theo Blättler.

Nächste Kurse: 22. April bis 3. Mai, 17. bis 28. Juni, 2. bis 13. September.

**6000 LUZERN**  
 Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Grattis-Fiscierung, Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich, Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

## Für Ihre Agenda Pour votre agenda

Datum/Dauer	Veranstaltung	Ort
<b>April 1974</b>		
16. April bis 15. Mai	Schulhotel Sauvage	Meiringen
16.-19. April	Vorkurs Direktionsassistentinnen	Interlaken
18.-19. April	Semesterbeginn Hotelfachschule 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
25. April	ERFA 4	Films
26.-27. April	Fachkurs Nr. 45 (Rezeptierung)	Grenchen
28. April bis 25. Mai	Vorkurs Hotelfachassistentinnen Schulhotel Waldhotel National	Arosa
<b>Mai 1974</b>		
3. Mai	Vorstand Fremdenverkehrsverband	Bern
7.-8. Mai	Delegiertenversammlung SVAG	Gutten
13.-15. Mai	Delegiertenversammlung SHV	Interlaken
13.-18. Mai	Kaderseminar, Teilkurs A	Grenchen
16. Mai	Fachkurs Nr. 46 (Tiefkühlung)	Grenchen

## Was tut sich in der Schulung?

### Dürfen wir Sie orientieren?

Sagen Sie uns, für welche Kurse, Seminare 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 Köchinnen-lehrtochteren

### 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

## Die Hotel-Fachschule ist ein guter Weg für Leute, die im Beruf vorwärtskommen wollen

Das ist unbestritten. Wer aber aus irgendwelchen Gründen keine Fachschule besuchen kann, der braucht dennoch nicht auf eine seriöse Weiterbildung zu verzichten.

Denn es gibt jetzt einen modernen Weg, sich weiterzubilden, ohne auf Arbeit und Verdienst zu verzichten: den neuen Heimlehkurs für das Hotel- und Restaurationswesen am Institut Mössinger, der Fernschule mit Erfahrung.

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen am besten passt. Sie halten engen Kontakt mit Praktikern aus der Hotel-Branche, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Und Sie machen zum Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zürich.

Tun Sie etwas für den Erfolg im Beruf. Unternehmen Sie etwas, um mehr zu wissen, mehr zu können, mehr zu leisten. Wenn Sie uns den nachstehenden Bon senden, dann informieren wir Sie kostenlos über das Kursprogramm.

### Institut Mössinger, 8045 Zürich

Räffelstrasse 11, Telefon (01) 35 53 91

Kostenlose Informationen erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

**Name** \_\_\_\_\_

**Strasse** \_\_\_\_\_

**Ort** \_\_\_\_\_

## Bonbücher

	1	50
Mit Doppel à 300 Bons*	Fr. 1.80	1.60
mit Doppel à 1680 Bons*	Fr. 6.90	5.90
3fach à 300 Bons**	Fr. 2.45	1.90
3fach à 1008 Bons**	Fr. 8.—	7.30
Weinbonnbuch à 200 Bons	Fr. 3.40	2.80

\* in 7 Farben \*\* in 4 Farben

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

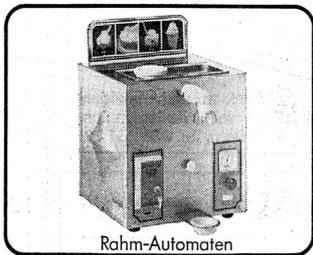
# walko ag

## zürich

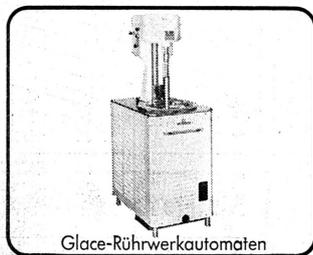
### DÜRFEN WIR IHNEN UNSER PROGRAMM VORSTELLEN?



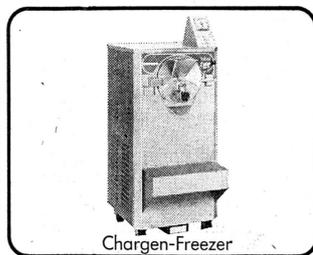
Eiskaffee-Maschinen



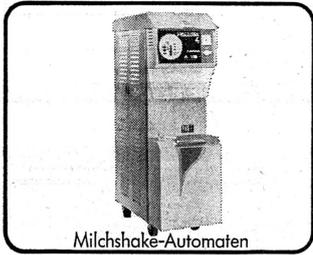
Rahm-Automaten



Glace-Rührwerkautomaten



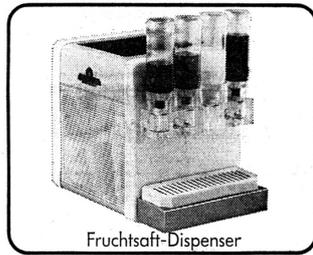
Chargen-Freezer



Milchshake-Automaten



Glace- und Frischeisautomaten



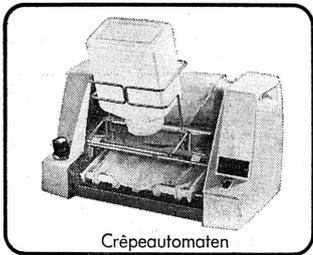
Fruchtsaft-Dispenser



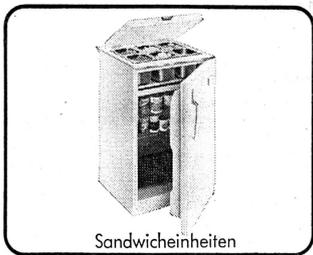
Eiswürfelmaschinen



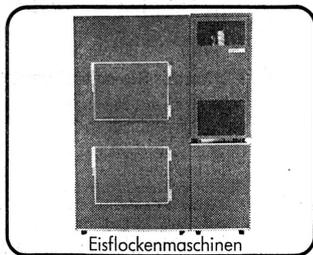
Pop-Ice-Maschinen



Crêpeautomaten



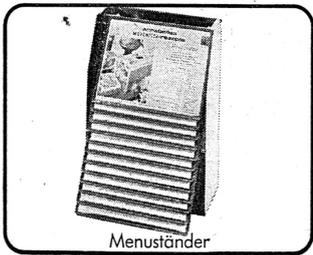
Sandweineinheiten



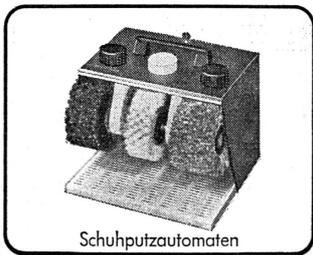
Eislockenmaschinen



Service-Wärmewagen



Menuständer



Schuhputzautomaten



Dienstleistung - Service

**COUPON**  
Wir interessieren uns für folgende Produkte

.....

und bitten Sie um weitere unverbindliche Informationen über diese Geräte.

Unsere Adresse:

.....

.....

Bitte einsenden an:  
WALKO AG ZÜRICH, Forchstr. 59, 8032 Zürich