

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 83 (1974)  
**Heft:** 16

## 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:** 09.01.2026

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

# hotel revue



Nr. 16 18. April 1974

Schweizer Hotel-Revue  
Erscheint jeden Donnerstag  
83. Jahrgang

Revue suisse des Hôtels  
Parait tous les jeudis  
83e année

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

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

### Anne, ma sœur Anne...

...ne vois-tu rien venir? On l'annonçait pour le Nouvel-An 1974 en guise d'étranges, puis ce fut pour le printemps avec les prémisses de l'année, enfin pour le 1er avril dont il n'aura été que le poisson. Et voilà qu'à Pâques il nous pose encore ce qui ne pouvait être qu'un lapin. Décidément, le «service compris» se fait prier pour entrer dans le sanctuaire du tourisme suisse! La presse s'étant, à juste titre, fait l'écho de l'inquiétude et du scepticisme d'une large partie de l'opinion publique, qui avait généralement applaudi à l'annonce d'une prochaine généralisation du «service compris» dans toute la Suisse, nous pensons qu'il est utile, aujourd'hui, d'expliquer les raisons de ce retard. D'autant plus qu'il préoccupe l'ensemble des milieux hôteliers et touristiques, fort enclins à faire du «service compris» l'un des arguments de son offre de prestations.

La réponse est en fait très simple: partie intégrante de notre régime démocratique, le droit à l'opposition a été utilisé par certains citoyens qui estimaient que la nouvelle Convention collective nationale de travail, conclue le 5 décembre 1973, entre l'Union Helvétique d'une part et la Société suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, ainsi que la Fédération suisse des établissements sans alcool d'autre part, leur est, par certains aspects, défavorable. Il s'agit d'une procédure tout à fait habituelle qui permet, en l'occurrence à quelques associations d'intérêts communs et personnes privées, de faire opposition à une convention à laquelle le Conseil fédéral désire donner la force obligatoire pour l'intégralité de ses articles. Ces diverses oppositions font actuellement l'objet d'un examen de l'OFIAMT qui, moyennant ou pas quelques exceptions, proposera au Conseil fédéral une extension du champ d'application de la convention. D'où un certain retard, bien compréhensible, qui cependant fait languir les partisans du «service compris» et sourire ses adversaires dont le baroud d'honneur avant ce qu'ils estiment être leur «sacrifice» semble n'en plus finir... L'introduction du «service compris», qui fait déjà partie de l'histoire ancienne pour de nombreux chefs d'entreprise, recrute chaque jour de nouveaux adeptes. On a même vu, l'automne dernier, le Grand Conseil lucernois voter un article de sa nouvelle loi sur les établissements publics, en vertu duquel les hôteliers et les restaurateurs ont l'obligation d'inscrire sur les cartes de mets et de boissons, ainsi que sur les offres d'hébergement, les prix définitifs que les clients auront à payer. Bien qu'une certaine pagaille règne encore dans l'affichage des tarifs et des modalités de service, malgré les prescriptions de «Monsieur Prix», tenanciers et consommateurs ont pris conscience de la nécessité de présenter une offre claire et des prix nets. Slogan, élément des derniers irréductibles; progrès, leur rétorquent les autres. C'est la guerre autour d'un verre, où tous les arguments sont bons, même les plus démagogiques. On brandit le spectre de la dépersonnalisation des rapports avec la clientèle, celui de la désertion du personnel ou de la dégradation de la quali-



Etre son propre cocher, aux commandes d'une roulotte tsigane, conduisant dans les régions les plus reculées du verdoyant Jura, c'est le nouveau service touristique que l'Automobile-Club de Suisse, en collaboration avec Pro Jura, lance en ce début de printemps 1974. (ASL)

### Mit der Energiekrise leben?

Viele meinen heute, die Energiekrise im Sinne eines Auseinanderaufkommens von Energieangebot und Energienachfrage finde nicht statt. Man hofft auf ein ausreichendes Energieangebot zu allerdings stark erhöhten Preisen. Indessen sind die enormen Preiserhöhungen bei Erdölprodukten an sich bereits ein Indiz, das unter anderem eine Mangellage anzeigen.

Die Verhältnisse sind aus mancherlei Gründen von Land zu Land übrigens recht verschieden. Doch eine entscheidende Tatsache gilt weltweit für alle Erdölverbrauchenden Länder, und gerade sie rechtfertigt Optimismus nicht: Die Tatsache, nämlich, dass die Oelreserven der produzierenden Fundstellen nur noch für etwa 30 Jahre hinreichen. Vermutlich wird man zwar weiterhin auf heute unbekannte Erdölfelder stoßen. Die Experten rechnen hier aber mit folgenden Einschränkungen: Erstens dürfen neue Vorräte kaum den Mengen gleichkommen, die im Mittleren Osten vorhanden sind, zweitens wird die Erdölexploration immer schwieriger und kostspieliger, drittens wird die Erdölgewinnung aus allfällig entdeckten neuen Vorräten um ein Vielfaches teurer sein als aus den heutigen Produktionsgebieten.

So dürfte es bei realistischer Einschätzung dabei bleiben, dass während 10 bis 20 Jahren mit Mängelercheinungen in der Energieversorgung zu rechnen sein wird. Erst wenn die Abhängigkeit der westlichen Industriestaaten vom Erdöl wesentlich geringer geworden ist – oder mit anderen Worten, erst wenn Ersatzenergien zum Erdöl kommerziell verwendbar sind – wird sich die Überwindung der Energiekrise abzeichnen.

#### Verkehr und Energie

Die geschilderten Sachverhalte in der Energieversorgung rechtfertigen die Frage nach den Auswirkungen auf den Verkehr. Wie auf der Hand liegt, werden alle Verkehrsmittel, car bien que Dieselöli verbrauchen, von der Treibstoffverteilung und -verknappung am stärksten betroffen. Für praktische Zwecke genügt es, die Analyse auf die schweizerischen Verhältnisse abzustützen. Man hat dabei vom motorisierten Strassenverkehr und von lückenlos elektrifizierten Eisenbahnen auszugehen.

José Seydoux

#### Kleine Abwanderungsgefahr

Betrachten wir zunächst den Güterverkehr auf der Strasse. Diesem tut die Erhöhung der Treibstoffpreise relativ wenig an, da er die daraus resultierenden höheren Transportpreise auf die Kunden abwälzen kann. Diese Aussage gilt aber nur bis zum Punkt, wo die qualitativen und transporttechnischen Vorteile bestimmter Strassenverkehr durch die sich erhöhenden Transportpreise mehr als aufgewogen werden; von diesem Punkt an werden die Transporte auf konkurrierende Verkehrsmitte abwandern, insbesondere auf die Eisenbahnen.

Jedoch ist diese Abwanderungsmöglichkeit beschränkt, da das Strassennetz der Schweiz rund 60 000 Kilometer umfasst, das Eisenbahnnetz rund 5000 Kilometer. Die meisten Staaten der westlichen Welt sind weniger «Eisenbahn-intensiv» als die Schweiz. Die Norm bildet hier ein Verhältnis von 15 oder 20:1 zwischen Strassennetz und Eisenbahnnetz.

#### 70 % Wahlbedarf

Für einen kleineren Teil des Personenverkehrs auf der Strasse liegen die Dinge gleich, wie oben für den Strassengüterverkehr geschildert, nämlich für den Berufsverkehr im weitesten Sinn. Schätzungsweise 70 % des Strassenpersonenverkehrs sind indessen konsumorientiert (Ausflugsverkehr, Fahrten zu irgendwelchen nichtberuflichen Veranstaltungen). Innerhalb weniger Jahre hat sich der Treibstoffpreis

verdoppelt, und die Verteuerung dürfte noch weiter gehen. Es ist erstaunlich, wie resistent sich der konsumorientierte Strassenpersonenverkehr dagegen erwiesen hat. Andererseits bestätigt dies die hohe Wertschätzung, die dieser touristische Verkehr beim Konsumenten findet. Doch Grenzen sind natürlich auch hier gezogen. Würde der Liter Treibstoff mehrere Franken kosten, so schrumpfte auch dieser Verkehr stark.

#### Schwere Folgen

Nach bisheriger Erfahrung kann aber angenommen werden, dass der konsumorientierte Strassenpersonenverkehr durch eine Treibstoffverknappung stärker reduziert wird als durch die Treibstoffverteilung. Nicht wenige Zeitgenossen scheinen heute eine bedeutende Reduktion dieses Verkehrs zu erhoffen. In Wirklichkeit wären aber die sich dabei ergebenden wirtschaftlichen Auswirkungen schwer. Nur ein kleiner Teil dieses so dichten konsumorientierten Strassenpersonenverkehrs würde auf andere Verkehrsmittel abwandern (Eisenbahnen, Fahrräder). Denn die Analysen haben immer wieder gezeigt, dass hier ein enormer Neerverkehr geschaffen werden ist. Neerverkehr aber ist weitestgehend nicht-substitutiv, das heißt, er unterbleibt in grossem Umfang, soweit auf das Motorfahrzeug verzichtet werden

Fortsetzung Seite 2

#### Sommaire

Interview: M. André L. Chollet	3
In Küherblusen gen Japan	3
L'hôtellerie en janvier: le pire ne s'est pas produit	5
Ausländer graben Januarloch	7
Davos von nah besehen	9
«France» à la dérive?	11
Briten vermissen Amerikaner	13
A l'Association interparlementaire du tourisme	15
Mini-repas/Maxi-qualité	17



H. R. Schaefer, Direktor Palace Hotel, Gstaad  
Autorität im Hotel-Betrieb

Als Förderer des Nachwuchses im Hotel-Beruf und als Betreuer von Lehrlingen in Küche, Restaurant und Büro in einem Grossbetrieb seze ich mich oft mit dem Begriff «Autorität» auseinander. «Autorität» im Sinne massgeblichen Ansehens, der Obrigkeit und als Fachgrösse um mit dem Duden übereinstimmen, bedeutet mir eher mehr Führen als Herrschen. Mit anderen Worten möchte ich «autoritäres» Handeln und Vorgehen im Lehrberuf vornehmlich als praktisches Mitnehmen übersetzen wissen, vorausgesetzt natürlich, dass man mich als «Fach-Grösse» akzeptieren und mir folgen will. Im gegenteiligen Falle zögere ich nicht einen Moment, meine Autorität «autoritär» durchzusetzen, was wiederum nicht zu meinem Vergnügen geschieht, sondern im Interesse des Lehrlings und seiner Zukunft liegt.

In Zusammenhang mit meiner Lehrtätigkeit hier wie dort stelle ich mir auch immer wieder die Frage: Sind die Zügel straff oder gelockert zu halten? Müssen wir unsern anvertrauten Lehrlingen neben dem Lehr-Stundenplan auch den Rahmen der Freizeit anpassen? Sind wir nicht auch in gewissem Sinne verantwortlich für die Gesundheit und die geistige Verfassung unserer Lehrlinge? Geniessen sie vielleicht eine dosierte Freiheit zum Beispiel nicht viel mehr als eine zügellose?

Aus Briefen und Aufsätzen und in persönlichen Gesprächen mit jungen Menschen erhalte ich immer wieder Kenntnis, wie Vergleiche gezogen werden im Handeln und in den Auffassungen zwischen jung und alt, wie teils berechtigte und teils unberechtigte Kritik gebliebt wird, oder warum ihnen keine Urteilsfähigkeit zugestanden wird und warum sie sich selbst entscheiden müssen, was ihnen zum Beispiel an Freiheiten gebührt oder was für sie fördernd oder nachteilig sei. Derartige Aussagen und Ansichten sollten bei uns «Autoritären» nicht als unbedeutende Begleitercheinungen im Leben unserer Jungen betrachtet werden, sondern viel mehr als bis heute unsere Aufmerksamkeit erwecken. Denn wenn wir unsere vielseitigen Berufe im Hotelgewerbe bei den jungen Lehrkräften attraktiv und anziehend gestalten wollen, so ist es nötig, dass wir uns im Rahmen der «human relations» (menschliche Beziehungen) mit ihnen auch ausserhalb des beruflichen Tätigkeitsfeldes beschäftigen und mit ihnen wertmässig das Dafür und Dagegen abwägen. Autorität in diesem Sinne aufgefasst und in ihrer Anwendung erweitert, kann nur Gutes in sich tragen. Vielleicht aber sind viele meiner Kollegen anderer Auffassung, was zu erfahnen nicht uninteressant wäre.

Eng verbunden im Bereich der Lehrlingsbetreuung steht die Frage:

#### **Wie gross und wie aufrichtig ist das Interesse des Lehrmeisters wie auch der Eltern am Lehrgang des angehenden Kellners, Kochs oder Kaufmanns?**

Ich bin persönlich sehr interessiert daran, und es gereicht mir auch stets zu besonderer Freude, in regelmässigen Abständen Fachschulen zu besuchen, in denen unsere Lehrlinge in verschiedenen Abschnitten etwa drei Monate im Jahr verbringen, um sich hier durch vorzüglich geschulte Lehrkräfte theoretische Kenntnisse anzueignen. Dabei stelle ich immer wieder mit Erstaunen und grossem Bedauern fest, dass nur ein verschwindend kleiner Teil des Lehrmeister sich um die ausserbetriebliche Schulung der angehenden Berufsleute kümmert. Für diese Uninteressierten besteht also kein Kontakt mit den Lehrkräften, sie kennen das Pensum der Lehrlinge nicht und verlieren so gleichzeitig während gerauer Zeit jegliche Verbindung zu ihnen.

Wie soll auf diese Weise aber ein guter menschlicher und beruflicher Kontakt oder ein harmonisches Verhältnis innerhalb der zwei- oder dreijährigen Lehrzeit zwischen Lehrmeister und Lehrling entstehen?

Leider ist diese Uninteressiertheit, um nicht zu sagen Gleichgültigkeit, auch bei den Eltern an der Tagesordnung! «Les absents sont toujours tort», heißtet nicht zu Unrecht ein französisches Sprichwort, das in unserm Fall bei mit Abwesenheit glänzenden «Patrons» nicht ganz unangebracht ist. Wie kann ein Lehrmeister mit gutem Gewissen in seinem Betrieb Mängel am Lehrling rügen, wenn ihm dessen theoretische Ausbildung und seine privaten Probleme nur am Rande oder überhaupt nicht interessieren? Bei der Besprechung eines Lehrvertrages mit den Eltern legt ich grössten Wert darauf, dass es von grösster Wichtigkeit sei, wenn der Vater oder/und die Mutter ihren Sohn gelegentlich einmal im Lehrbetrieb aufzusuchen, um diesen erstens aus eigener Anschauung kennenzulernen und zweitens, um gleichzeitig auf diese Weise einen Begriff vom beruflichen Werdegang ihrer Kinder zu erhalten. Stellt das nicht zuletzt die Voraussetzung dafür dar, dass legitime Reaktionen seitens der Jungen oder der Lehrmeister entsprechend interpretieren zu können oder verstehen zu lernen?

Wir sprechen viel von Autorität und sind uns leider nicht immer bewusst darüber, dass wir zur Erlangung oft nicht alles tun, um sie überhaupt zu besitzen.

PS. Den letzten Autor von «In eigner Sache» haben wir leider aus Versetzen nur zur Hälfte vorgestellt. Jürg Reinshagen ist Direktor des Hotel Palace in Luzern und Mitglied der Erfagruppe 11.

*En tant qu'hôtelier cherchant à promouvoir la relève dans les professions hôtelières, l'on est souvent confronté avec la notion d'autorité sous toutes ses formes. Au sens propre du terme, avoir de l'autorité, c'est davantage conduire et diriger que s'imposer et dominer. En autres termes, j'aimerais mieux acquérir mon autorité par mon exemple pratique à condition que l'on accepte mes capacités professionnelles et qu'on me suive. Sinon, il faut s'exposer avec autorité, non par plaisir mais dans l'intérêt de l'apprenti et de son avenir.*

*Jusqu'où l'autorité doit-elle aller? Convient-il de tirer sur les rennes ou de les lâcher? L'autorité doit-elle dépasser le cadre de l'enseignement et être présente dans les loisirs? Une liberté pondérée ne vaut-elle peut-être pas mieux qu'une liberté effrénée?*

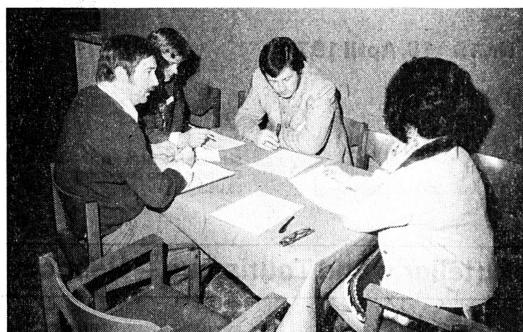
*Les messages que je reçois montrent combien les opinions divergent entre jeunes et vieux, combien certaines critiques sont justifiées et combien d'autres le sont moins. Ceci devrait éveiller notre attention et nous inciter à chercher à rendre plus attrayantes pour les jeunes les professions hôtelières. L'on peut y parvenir grâce aux relations humaines, c'est-à-dire en s'occupant d'eux dehors de leur champ d'activité professionnel et en pesant avec eux le pour et le contre. Le maître d'apprentissage et les parents s'intéressent-ils vraiment et sincèrement à la formation professionnelle des futurs sommeliers, cuisiniers ou employés de bureau?*

*Pour ma part, je cherche à visiter à intervalles réguliers les écoles professionnelles pour me rendre compte des connaissances théoriques que l'on apprend aux jeunes. Je constate malheureusement que seule une partie des maîtres d'apprentissage se préoccupent de la formation non professionnelle des jeunes. Ils n'ont guère de lien avec les apprentis, ignorent leur pensum, et, au bout d'un certain temps, perdent tout contact avec eux. Comment, dans ces conditions, des relations harmonieuses pourraient-elles naître entre maîtres d'apprentissage et apprentis pendant les deux ou trois ans d'apprentissage? La situation n'est-elle pas la même en ce qui concerne les parents? Comment un maître d'apprentissage pourrait-il combler les lacunes qu'il constate dans la formation théorique s'il ne s'intéresse pas, ou seulement marginalement, aux problèmes privés de l'apprenti? En cours d'apprentissage, j'attache beaucoup d'importance à ce que le père ou la mère vienne voir à l'occasion leur enfant dans l'entreprise d'apprentissage pour apprendre à la connaître et avoir une idée de l'avenir professionnel de leur progéniture. Cette attitude n'explique-t-elle pas d'éventuelles réactions des jeunes?*

#### **In eigner Sache:**

## Gut organisiert ist halb gekocht

Im vergangenen Monat führte der SHV in Zusammenarbeit mit dem SWV und der Howeg wiederum zwei auf die Praxis ausgerichtete Kurse für Betriebsleiterinnen, Betriebsleiter und Küchenchefs durch; am 14. März den Kurs «Arbeitsseinsparungen in der Küche/Produktions- und Fertigungsmethoden» und am 28. März den Kurs «Rezeptions- und Herstellung neuzeitlicher Restaurationsplatten». Beide Programme wurden den Wünschen ehemaliger Kursteilnehmer angepasst und mit neuen Themen ergänzt.



Gemeinsam findet sich die Lösung eines Problems meistens viel rascher, als wenn der Einzelne darnach sucht. (Foto Helfer)

Am Kurs vom 14. März wurden hauptsächlich Leiter gastronomischer Betriebe angesprochen. Es ging an diesem Tag nicht darum, über die unerfreuliche Lage auf dem Arbeitsmarkt oder andere Probleme zu janmern, sondern vielmehr darum, Lösungsmöglichkeiten für täglich auftauchende Probleme zu suchen. Nach der Kurseröffnung und einem kleinen Abschneiden in das Thema Rationalisierung wurde die Hauptfigur des Gastgewerbes, nämlich der Gast, unter die Lupe genommen. Dargestellt wurden die verschiedenen Gästetypen, deren Lebensgewohnheiten und auch ihre Wünsche und Anforderungen.

In einer Gruppenarbeit erarbeiteten anschliessend die Kursteilnehmer Massnahmen, welche getroffen werden können, um diese Gästewünsche zu erfüllen, was zu angeregten Diskussionen in der einen und zu höchdeklischen Mienen in der anderen Gruppe führte.

Da nicht nur das Gastgewerbe, sondern auch andere Dienstleistungsbetriebe und die Industrie das Personal nicht im Überfluss zur Verfügung haben, mussten sich die Teilnehmer beim Mittagessen selbst bedienen, was sehr positiv aufgenommen wurde. Noch während und nach dem Mittagessen wurde über die eine und andere diskutiert und reger Gedankenaustausch getrieben.

Am Nachmittag wurden die Begriffe Produktion und Fertigung definiert, Lösungsmöglichkeiten zur Arbeitsspitzenbrechung und Massnahmen zur Produktivitätssteigerung erarbeitet. Filme, Dias und Fallstudien rundeten die einzelnen Themen ab. Um 17 Uhr begaben sich die Teilnehmer mit vielen guten Vorsätzen und Ideen auf den Heimweg.

#### **Auf gut Fuss mit Convenience Food**

Der Kurs vom 28. März richtete sich an Küchenchefs und Chefs de partie, welche bestrebt sind, sich auf dem fachlichen Gebiet weiterzubilden.

Wie der Kurstiel bereits aussagte, lag das Schwergewicht dieses Tages bei der Herstellung neuzeitlicher Restaurationsplatten. Bei diesem Kurs ging es nicht darum, den versierten Fachmannen und -frauen (es waren auch Köchinchen und Betriebsleiterinnen unter den Teilnehmern) das Kochen beizubringen. Das Ziel des Kurses war, die ohnehin zum Teil überlasteten Kaderangestellten über Produkte, Hilfsmittel und Gerüte zu informieren, welche es erlauben, trotz Personalmangel und Stress-Situationen die Kochkunst aufrechtzuhalten.

So wurden eingangs die zum Teil verpönten Begriffe «Convenience Food» und «Industrielle Gastronomie» definiert und diskutiert. Anschliessend hatten die Anwesenden Gelegenheit, unter Leitung von R. Laub, Küchenchef, die Produktionsräume, Arbeitsabläufe und Lager der Howeg frigo zu besichtigen.

Das von R. Müller und W. Diggemann, Küchenchefs Nestlé Produktiv AG, ausgearbeitete und präsentierte Thema: «Die Wahl der richtigen Produkte» stieß auf sehr grosses Interesse. Die Kursteilnehmer hatten die Aufgabe, in Form einer Gruppenarbeit acht verschiedene Convenience-Produkte, wie z.B. Demi-glace, Rahmsauce, Mayonnaise, Kartoffelstock usw. von vier verschiedenen Herstellerfirmen zu degustieren und die Testergebnisse auf einem Blinddegustationsformular festzuhalten.

Die Beteiligten werden nun in der Lage sein, in ihren Betrieben industrielle Produkte objektiv zu testen und abzuwählen, welche für sie in Frage kommen. Nach dem Mittagessen, welches ausschliesslich aus Halbfertigprodukten hergestellt war, wurde von P. Helfer, SHV, die Kreation neuer Gerichte im allgemeinen

## Kochfachlehrer tagen

Die 13. Jahresversammlung der Schweizerischen Kochfachlehrer-Vereinigung fand Ende März in den schmucken Räumen der Personalkantine der Firma Howeg in Grenchen statt.

Präsident G. Hüni, Adliswil, hiess die aus der ganzen Schweiz zugereisten Kochfachlehrer und eingeladene Gäste sowie die Presse herzlich willkommen.

Die Tagung gliederte sich in die Themen: Verbandsgeschäfte, Referat durch ein Mitglied der Direktion der Howeg, Betriebsbesichtigung und anschliessendes kollegiales Beisammensein.

Die Verbandsgeschäfte wurden wie immer durch den Präsidenten in zügiger Art geführt. Sie fanden ihren Höhepunkt in der Ernennung von den drei ersten Ehrenmitgliedern. Die vom Vorstand vorgeschlagenen und von den Mitgliedern mit grossem Applaus ernannten Ehrenmitglieder sind die Herren: Dr. K. Bächi, Speisewagensgesellschaft, Olten; Dr. E. Brüderli, Haco Gümligen; E. Pauli, Restaurateur und Autor des Lehrfachbuchs, Olten. Die Geehrten haben sich in uneigennütziger Art für die Ausbildung der Kochlehrer eingesetzt.

Das Kurzreferat, gehalten von Herrn Baumann, über die wohlbekannte Firma Howeg, von der Gründung bis heute, und die anschliessende Betriebsbesichtigung, wurde von den Mitgliedern bestens verdankt. Beim gemeinsamen Mittagessen, exzellent zubereitet und serviert, in der Kantine des Zweibetriebes in Bettlach, stärkte man sich für den Rundgang des fleischverarbeitenden Betriebes der Howeg. Um 16 Uhr konnte die wohlgemengte Veranstaltung mit dem besten Dank an den Gastgeber beendet werden. W. Huster

## Mit der Energiekrise leben?

Fortsetzung von Seite 1

muss. Dies hat seine Auswirkungen auf Gastgewerbe und touristische Transportanlagen.

### Öffentlicher Verkehr

Man mag es zu den positiven Auswirkungen der Energiekrise zählen, dass sie die Position des öffentlichen Verkehrs stärkt. Allerdings könnte der öffentliche Autobusverkehr ebenfalls Versorgungsschwierigkeiten zu spüren bekommen; praktisch ist aber mit diesem Fall kaum zu rechnen, da dieser Verkehr in der Treibstoffzuteilung Priorität geniessen würde.

### Ausbauwünsche

Hauptrapräsentant des öffentlichen Verkehrs sind nach wie vor die Eisenbahnen. Sie sind in allen westlichen Ländern schwer defizitär geworden. In der Schweiz sind auch die Bundesbahnen in den roten Zahlen geraten, vorläufig jedoch eher weniger als die Staatsbahnen anderer Länder. Die schweizerischen Privatbahnen sind dagegen seit Jahrzehnten zuschussbedürftig, und zwar in hohem Grad. Trotzdem wird die Energiekrise den Ausbauwünschen der Eisenbahnen starken Auftrieb verleihen. Allerdings braucht jedes Land einen modernen und leistungsfähigen Eisenbahnverkehrsapparat – selbst wenn die Aufwendungen dafür, wie das leider immer mehr zutrifft, in erheblichem Umfang nicht von den Eisenbahnen, sondern aus Steuergeldern finanziert werden.

(Aus dem Wochenbericht von Julius Bär & Co. Banquiers)

## WIR PRÜFEN, BERATEN UND BERECHNEN

Berichten Sie uns – wir sind im Gastgewerbe spezialisiert!  
Kontrollstellmandate,  
Betriebsanalysen, Wirtschaftlichkeitsberechnungen, Buchhaltungen, Steuerfragen, Verträge und Beratungen aller Art.



### TREUHANDSTELLE SHV FIDUCIAIRE SSH

1820 Montreux: 18, rue de la Gare  
(021) 61 45 45  
3000 Bern: Länggassestrasse 36  
(031) 23 56 64  
9037 Zürich: Habsburgstrasse 9  
(Kreis 6)  
(01) 44 06 77

## Kurse und Stellenvermittlung: zweite Seite

### Cours et Service de placement: ef. avant-dernière page

## Das Berner Oberland im Fernen Osten

Es ist bekannt, dass gerade in den letzten Monaten auch der Fremdenverkehr vermehrt in den Bereich wirtschaftlicher Spannungen und politischer Ungewissheit geraten ist. So wird denn auch in naher Zukunft mit weiteren, zum Teil recht erheblichen Frequenz-einbussen aus den traditionellen Gästeservoirs gerechnet. Um der sich abzeichnenden Stagnation möglichst wirkungsvoll begegnen zu können, gilt es daher unter anderem, neue touristische Märkte zu erschliessen. Aus diesem Grunde fasste der Verkehrsverein des Berner Oberlandes (VBO) eine Werbereise ins Auge, die in den Fernen Osten führte sollte. Dieser Vorschlag wurde an verschiedene Träger touristischer Leistungen wie Verkehrsvereine, Transportunternehmungen und Hotels der Region herangetragen. - Über Planung, Ablauf und Resultate der Werbereise berichtet im folgenden Walter Twerenbold, Direktor des VBO. Wir veröffentlichen den «Rapport» in zwei Teilen.

### Anknüpfungspunkte

Die Statistik zeigt eindeutig, dass Japan als Herkunftsland der Gäste im Berner Oberland seit Jahren die prozentual höchste Frequenzzuwachsrate aufweist. Zudem bestehen zwischen dem «Land der aufgehenden Sonne» und dem Berner Oberland, besonders der Jungfrau-Region, persönliche Anknüpfungspunkte. Erwähnt seien die Erstbesteigung des Mittellegigrates Yoko Maki mit Grindelwaldner Führern im Jahre 1921 und seine Schenkung, welche den Bau der Mittellegi-Hütte ermöglichte. Weiter sind die Besuchs des japanischen Prinzen Chichibou in den Jahren 1926 und 1936 in Müren und Grindelwald, der Besuch des Kronprinzen Akihito im Jahre 1953 und die Besteigung der Eigernordwand in der Fall-Linie zwischen dem 15. Juli und dem 15. August 1969 durch Takio Kato und seine fünf Bergsteigerkameraden in lebhafter Erinnerung. Takio Kato feierte bekanntlich seine Hochzeit im vorigen Jahr auf dem Schilthorn.

### Ersatzbeschaffung

Es wurde deshalb beschlossen, den roten Faden dieser Beziehungen wieder aufzunehmen, den japanischen Reisemarkt zu einer Präsentation über das Berner Oberland einzuladen, die Reiseveranstalter besser über Ferien im Berner Oberland zu orientieren und allgemeine Goodwill-Aktionen in Bangkok, Tokio, Osaka und Hongkong über die Bühne gehen zu lassen. Ziel und Zweck dieser Aktionen war es, zusätzliche Märkte zu erschliessen und so einen echten Ersatz für den Ausfall von Gästen anderer Länder zu schaffen.

### Planung

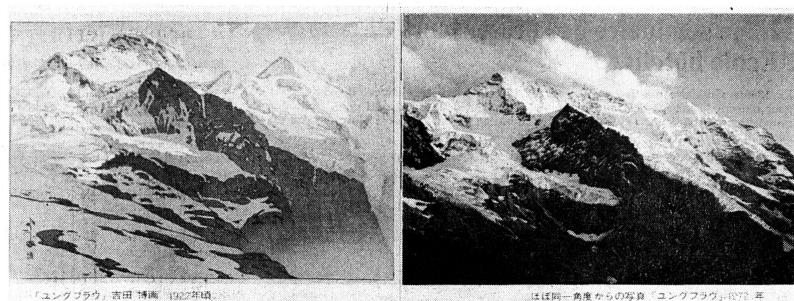
Nach recht langwierigen Vorabklärungen beteiligten sich schlusslich Paul Eggenberg, Direktor Schilthornbahnen, Dr. Roland Hirni, Direktor der Bahnen der Jungfrau-Region, Peter Märkle, Marco Hotels, Grindelwald, Werner Rolli, Direktor Hotel Sunstar, Grindelwald, Roland Rudin, Direktor Bergbahnen Grindelwald, Firs AG, Hermann Waser, Chef des kommerziellen Dienstes BLS und der Berichterstattung an dieser Werbereise. Als koordinierende und die «Expeditions» vorbereitende Stelle amtierte der Verkehrsver-

ein des Berner Oberlandes. Planung und Durchführung der Reise erfolgten in enger Zusammenarbeit mit den Stellen der Swissair in Bern, Zürich und im Fernen Osten. Weiter wurden konsultative Gespräche mit dem Reisebüro-Gewerbe in der Schweiz und den Vertretungen des Japan Travel Bureaus in Genf geführt. Das Programm sah den Besuch der Städte Bangkok, Tokio, Osaka und Hongkong vor. Jeder «Auftritt» wurde gut vorbereitet, das Zielpublikum im voraus umschrieben und Massnahmen der Werbung, Publicität, Public Relations und Verkaufsförderung differenziert.

### Bewertbarm

Zu den Werbeveranstaltungen zählten die in den vier Städten durchgeführten Präsentationen. An den Empfängen erschienen insgesamt rund dreihundert Personen, die Hälfte davon allein in Tokio. Diese Veranstaltungen - sie dauerten jeweils genau 45 Minuten - wickelten sich präzis nach dem ausgearbeiteten Zeitplan ab. Die Gäste wurden bei ihrem Eintreffen registriert, dann erhalten sie die gemeinsame Visitenkarte mit Fotos, englischen und japanischen Text und wurden dann durch die sogenannte «reception line» bildenden Reiseteilnehmer begrüßt. Zur Ueberbrückung der Wartezeit wurde der mit japanischen Titeln versene Film «Die vier Jahreszeiten» vorgeführt. Es folgte eine kurze Vorstellung der Ferienregion Berner Oberland in Worten, die Auslosung eines Wettbewerbs und eine japanisch kommentierte Dia-Schau. Anschliessend wurden die Gäste zu einem Cocktail-Buffet geladen und am Ende der Veranstaltung, gegen 20.30 Uhr, erhielt jeder von ihnen eine Dokumentation und ein Geschenk, eine kleine Kugelglocke. Die Dokumentation enthielt je einen Prospekt über die von den «Expeditions»-Teilnehmern vertretenen Unternehmungen und eine dreiteilige Sammlung von Vorschlägen zu Kurzreisen für japanische Gruppen durch die Schweiz, Winter-Anrangements und Hinweise auf die mannigfaltigen Attraktionen des Berner Oberlandes.

Die einheitliche Bekleidung der Gruppe stieß überall auf besonders grosses Interesse, bestand sie doch aus einer reichssticken, farbenfrohen Bluse, einem mit



「ユングフラウ」吉田 博画 1922年頃

ほほ同一角度からの写真「ユングフラウ」1972年

吉田 博の絵は、かなり西洋の影響を受けていることは否定できませんが、彼の表現方法の中に、さながらなく日本のものが発見できます。この風景は自分の国との風景と非常に異っていましたが彼は十分な理解の上に立って、その感情を表現したのです。自然の力によってできた巨大な斜面や平野は、シルトホーンの大眺望のハイライトになっています。

シルトホーン地域は、スキーヤーのパラダイスとしても有名です。1920年代の初期にアーノルド・ラン唯美、カングハース・スキークラブ(K)とスイス大学スキークラブ(WW)の後援で、滑降や回転の競技規則と形式を发展させたのは、このミレンに於いてでした。これによつて滑降と回転のスキーリー競技が正式に認められるようになりました。今日では、冬季オリンピックや世界スキー選手権大会の種目の中に加えられています。カングハース・スキークラブとスイ

ス大学スキークラブは、1974年の冬にその結成50年記念祭をミヨンで行ないます。これは、スキー史上画期的行事になるでしょう。

日本のスキー爱好者は、このアルプスでのスキーの新しい成長發展に開心を持ちつけ、常に関係文献を注意深く読みました。1926年の冬、こういった发展の事情が紹介されていました。秋宮殿陛下は山岳スキーの新らしい様式を学ぶためミヨンを訪問されました。大雪崩象満く見学された後、陛下はこのスキーがますます发展促進するようにと優賞カップを寄贈されました。その後宮裕子親王室戦至ヨルンのルートホーンのコースサボロのコースで交互に行なおうという計画が進められています。

1973年春、再びシルトホーン地域は、三笠宮妃殿下はじめ、多くの日本皇族の方の訪問を受けました。

Die «japanische» Jungfrau. Die Touristen aus dem Kirschblütenland wünschen Dokumentation in ihrer eigenen Sprache.

Abzeichen geschmückter Hut und der Grindelwalder Tabakpfeife als Accessoire.

### Erfolgs-Indizien

Fast täglich findet in Tokio eine Veranstaltung statt, an der Tourismusfachleute aus der ganzen Welt ihre Produkte anbieten. Ohne zu übertrieben darf gesagt werden, unsere Präsentationen seien erfolgreich gewesen, denn es erschienen jeweils weit mehr als 90% der geladenen Gäste. Diese erfreuliche Tatsache wurde denn auch von jenen massgeblichen Stellen als sehr positiv bewertet, welche der Meinung waren, die Empfänger hätten in allen Städten das gesteckte Ziel erreicht.

### In Schwesterdorf

Wirkungsvolle Werbung stellte ebenfalls

der Besuch im Schwesterdorf von Grindelwald, Azumi-Mura, dar. Nach dem Empfang unserer Delegation durch den Gemeinderat mit Präsident Fukushima an der Spitze folgte ein fast triumphal zu nennender Einzug in die Turnhalle. Dort hatten sich über dreihundert Personen, Gemeindebehörden, das Lehrerkollegium, Schüler aller Altersklassen und die Dorfbewölkung eingefunden. Es wurden Grussbotschaften überbracht, Geschenke ausgetauscht, eine Grindelwaldfahne übergeben, Abzeichen an die Kinder verliehen und Filme über das Berner Oberland gezeigt.

Anschliessend besuchten wir das zur gleichen Gemeinde gehörende Wintersportbiet Norikura und den in Japan sehr bekannten Wintersportplatz Hakuba. Es war für uns äusserst interessant und lehrreich,

das japanische Winterangebot, die Transportsysteme, das Tarifwesen, die Hotellei, die Gastronomie, die Folklore und die Reisegewohnheiten der Japaner an Ort und Stelle selber studieren zu können. Die Begeisterung, der Stolz und die Freude, mit der unsere Gastgeber ihre eigenen touristischen Einrichtungen vorstellen, machten auf uns einen nachhaltigen Eindruck.

### Publizität

Die Besuche in den Städten Bangkok, Tokio, Osaka und Hongkong wurden jeweils durch publizistische Aktionen untermauert. Vertreter der japanischen Presse und des Radios waren an jedem Empfang mit dabei. In Azumi-Mura folgte nebst dem Radio auch das Fernsehen fast Schritt auf Tritt. Auch in Hongkong stand das Mikrofon für unsere Delegation bereit, das englische und das chinesische Fernsehen fanden nicht nur die präsentierten Informationen, sondern wahrscheinlich auch unsere bunten Kostüme als sehens- und sendewürdig.

Fortsetzung folgt

### Zigeunerferien im Jura

Nicht nur in Irland, auch in der Schweiz kann man jetzt mit Ross und Wagen über Stock und Stein zucken und sich, wie weiland Gevatter Postillon, auf dem Kutschbock philosophischen Betrachtungen hingeben. Vom Mai an nämlich ermöglicht der Automobil-Club der Schweiz (ACS) unter dem Patronat der Pro Jura einsiebentägige Jurafahrten mit einem Zigeunerwagen plus Pferd, die den Hobbyzigeuner auf Nebenstrassen 150 km durch den Jura führt. Dabei werden Tagesetappen von 19 bis 32 Kilometern zurückgelegt. Das erste Gefährt dieser Art ist dieser Tag der Presse vorgeführt worden. Die Zigeunerwagen sind vollständig ausgerüstet, im Falle technischer Schwierigkeiten steht ein Hilfsauto jederzeit bereit und kann das Gespann sofort ersetzen. Kleinere Reparaturen werden durch einen Depannierungsdienst der Bauern aus der Gegend behoben.

**HENKELL TROCKEN**  
der Sekt,  
der eine ganze  
Welt  
beschwingt



Notre interview  


Aujourd'hui: Monsieur André L. Chollet, directeur de l'Hôtel Carlton, Lausanne

### L'avantage du praticien : l'application du marketing dans l'hôtellerie moyenne

**HOTEL-REVUE:** Pour un hôtelier à la tête d'une entreprise moyenne, comment le marketing peut-il devenir une méthode de travail?

L'application du marketing, dans un hôtel de moyenne importance, est naturellement conditionnée par le temps et les moyens que peut lui consacrer le chef d'entreprise. C'est donc une méthode qui doit être condensée et réfléchie, ce qui implique un choix des efforts et des dépenses. L'application de la théorie du marketing consiste alors à adapter toute l'exploitation aux exigences des marchés susceptibles d'intéresser cette hôtellerie de moyenne importance.

Quelles sont, à votre avis, les composantes du produit hôtelier?

Si je considère mon hôtel comme le produit global à vendre, ses composantes sont formées par la capacité d'hébergement, les divers équipements à disposition (salles de conférences, de banquets, grill-room, bars, etc.), les services fournis et les prix des prestations. Il ne faut pas oublier non plus différents éléments extérieurs qui permettent de valoriser ce produit: la situation de l'établissement, son accès (distance de l'aéroport, etc.), ses places de parc, sa tranquillité. On pourrait même évoquer, toujours parmi ses composantes, la catégorie de l'établissement et son atmosphère. Autant d'éléments à faire valoir publicitairement.

Qu'implique pour l'hôtelier l'adaptation aux exigences du marché?

Il est absolument nécessaire de connaître parfaitement son produit et les différents éléments qui le composent, surtout dans leur coût et leur attractivité. Il faut ensuite connaître sa clientèle. Dans l'hôtellerie

réservé: c'est un service inappréciable pour l'homme d'affaires.

Le prix de la prestation hôtelière influence le comportement de la clientèle existante et potentielle et doit donc épouser les conditions du marché. Or, le prix à demander ne correspond pas toujours nécessairement aux coûts d'exploitation de l'hôtel. Comment concilier ces deux impératifs?

Heureusement, la majorité de la clientèle que nous accueillons en ville, c'est-à-dire la clientèle d'affaires ou de congrès, ne souffre pas ou peu de la montée des prix, ni même des changements de parités entre les monnaies. L'expérience, dans mon établissement en tous cas, montre qu'elle n'y est guère sensible.

Il n'en est évidemment pas de même pour la clientèle individuelle qui, elle, ressent les effets de l'inflation, de l'augmentation des coûts et des problèmes de change. Cependant, nous lui avons demandé de partager en quelque sorte nos efforts et nos sacrifices de rationalisation et lui accordons, un tarif spécial durant le week-end et les saisons mortes, une offre de prix réduits pour les séjours prolongés et payables d'avance, des prix étudiés pour les familles avec enfants (même dans un hôtel d'affaires), etc. Et, dans les coulisses, la rationalisation est opérationnelle depuis longtemps. Précision également nécessaire: nous avons renoncé à tous les services dépassés ou plus demandés.

Quelle place occupe la tradition face à l'évolution des goûts et des besoins de la clientèle?

Je pense qu'il faut aujourd'hui parler de qualité et non plus de tradition; c'est le critère à considérer lorsqu'il s'agit d'adapter une politique à un marché. L'accident est avant tout porté sur la liberté dont doit pouvoir jouir le client en vivant à l'hôtel, notamment en ce qui concerne la restauration. La tradition peut s'en aller, la qualité doit rester... et la qualité fait partie de l'image traditionnelle de l'hôtellerie suisse. Le haut standing de notre pays ne nous permet pas de lutter sur le plan des prix avec de nombreux autres pays; en revanche, nous devons rester compétitifs, dans notre stratégie du mar-

keting, dans le domaine bien précis de la relation prix/qualité des prestations. Et faire en sorte que le client, que cela soit heureux chez nous.

Comment envisagez-vous l'avenir du marketing dans les petites et moyennes entreprises hôtelières?

Tous les établissements modernes de moyenne importance devraient s'efforcer de faire du marketing en commun, notamment au plan de la recherche de clientèle, de l'étude du marché et de la promotion. C'est d'ailleurs l'une des tâches auxquelles s'est astreint Ambassador Service, qui regroupe 80 hôtels suisses et qui a donné à un bureau privé extérieur un mandat de ce genre. Quant aux autres moyens à disposition du petit et moyen hôtelier, on peut citer l'affiliation à un réseau important de réservation électronique qui travaille également avec des petites agences de voyages dans le monde entier, la collaboration dans ce même domaine avec les compagnies aériennes, le travail des «Hotel Representatives», le «mailing» direct systématique, la cartothèque et - last but not least - les contacts personnels avec toutes les entreprises et organisations, locales surtout, en mesure de nous fournir un jour ou l'autre des clients.

Dans le cadre des hôtels lausannois, nous faisons de nombreuses actions de publicité commune, notamment dans certains guides spécialisés.

L'avenir nous montrera que les petits et moyens hôtels devront se grouper au sein de chaînes volontaires pour rechercher leurs clientèles. C'est notamment le groupe qui poursuit «Ambassador Service»; ce groupe a-t-il créé ses propres produits touristiques?

Certainement, en plus de la fixation d'une politique générale (accueil, prix, confort, etc.), Ambassador Service a créé ses propres produits et en étudie d'autres. Il s'agit, pour l'instant, d'arrangements forfaitaires (avion, logement, train et voiture de location) vendus surtout en Amérique par Swissair, en collaboration en Suisse avec les CFF et Avis. Ces produits ne concernent que les établissements affiliés à la chaîne.

## 12ème séminaire des professeurs de l'Ecole hôtelière

Le 12ème séminaire que les professeurs de l'Ecole hôtelière viennent de vivre avait pour objectif la mise à jour du programme d'enseignement 1971, ainsi que l'étude des propositions à soumettre au Conseil de fondation en ce qui concerne l'introduction du nouveau programme.



Formation des formateurs à l'Ecole hôtelière: la seconde journée du séminaire, qui a réuni les membres du corps enseignant, a été notamment consacrée à la visite du chantier de la nouvelle Ecole, au Châtel-d'Gobet.

En effet, compte tenu d'une situation conjoncturelle nouvelle, de l'augmentation de la durée d'apprentissage de commerce (mention G) ainsi que d'autres considérations, politiques et financières notamment, la direction et les professeurs après une étude minutieuse des problèmes, ont proposé au Conseil de fondation d'assouplir les conditions d'octroi du diplôme. C'est ainsi que les titulaires du certificat de capacité de cuisinier seraient dispensés du cours et du stage de production, alors que les employés de commerce (mention G), qui auraient effectué leur apprentissage dans un hôtel, seraient dispensés du cours «Hôtel et technique». Le séminaire a également étudié quelques modifications.

D. Terrier

### Ecole hôtelière de la SSH, Lausanne

## Promotions du cours d'hiver 1973/74

Au cours de sa traditionnelle cérémonie des promotions, qui s'est déroulée sous la présidence de M. Paul Barraud, responsable de l'enseignement, l'Ecole hôtelière de la SSH, à Lausanne, a remis son diplôme à 313 étudiants représentant 31 nationalités. A cette occasion, M. Carlo de Mercurio, s'exprimant au nom du Conseil de fondation, a mis en évidence deux événements historiques pour l'Ecole: la pose récente de la première pierre de la nouvelle école au Châtel-d'Gobet, au-dessous de Lausanne, et le nouveau statut juridique dont l'établissement est doté. Voici le palmarès du cours d'hiver 1973/74:

### Cours d'assistantes de direction

#### Section gouvernantes d'hôtel

Sur 36 étudiantes, 7 obtiennent la mention «bien»:

Mme Keiser Anne-Madeleine, 5,31 s./, Mueller Monika 5,21, Bolomey Danièle 5,21, Han Jennifer 5,15, Ruud Kerstin 5,15, Kool Elisabeth 5,03, Charrère Audrey 5,00.

26 viennent ensuite dans l'ordre alphabétique:

Miles Asper, Beck, Brütsch, Calame, Chichard, Frayssinges, Gadelius, Gard, Girardet, Givel, Herbetaz, Holzer, Loretan, Mauchle, Merian, Meyer, Moretti, Nyhof, Ochen, Pastore, Pilet, Rigazzi, Vanderschlede, v. Suppan, Weibel, Zurbriggen.

1 étudiante est revenue suivre la 2e partie du cours et obtient son certificat: Mme Lyck Suzanne.

1 étudiante est revenue passer son examen et obtient le certificat avec mention «bien»: Mme Prevost Susan.

### Cours de vente

Sur 88 étudiants, 2 obtiennent la mention «très bien»:

Mme Schleiss Monika, 5,62 sur 6, M. Quichaud Richard, 5,56.

13 obtiennent la mention «bien»:

Miles, MM. Weatherill Barbara 5,43, Priller Marie-Luise 5,43, Fatta Franco 5,31, Nguyen Huong 5,18, Grimoux Jean-Pierre 5,18, Veyser Katia 5,12, Gilg Dominique 5,12, Cornuz Véronique 5,12, Bernasconi Leardo 5,06, Stettler Peter 5,00, Leitner Harry Alex 5,00, Oertli Annemarie 5,00, Hyman Mary 5,00.

61 viennent ensuite dans l'ordre alphabétique:

Miles, MM. Adam, Angelogiannopoulos, Bachofen, Baggenstos, Banna, Bolomey,

Del Rio, Demund, Desarce, Diouf, Durand, Egli, Erard, Fretz, Georgiadi, Guignard, Haessig, Hagrup, Harmand, Hueberli, Jufen, Kramer, Küng, Lavoll, Lehmann, Leusch, Lukas, Mateu, Meissonnier, Monney, Morant, Müller, Oberholzer, O'Rourke, Orth, Padlina, Papadam, Papon, Peacock, Remy, Resopoulos, Schneider, Schiltknecht, Schnyder, Schupbach, Scolari, Selz, v. Thiel, Vanoli, Wertratunga, Weisskopf, Welter.

3 étudiantes obtiennent le certificat de secrétaire d'hôtel:

Miles Sher Zarina, Kaegi Daniela, Ambrosoli Barbara.

1 étudiante est revenue suivre la deuxième partie du cours et obtient le certificat: Mme Fodor Rita.

#### • Section gestion hôtelière et financière

Sur 61 étudiants, 6 obtiennent la mention «très bien»:

M. Nussbaum Mark 5,62 sur 6, Miles Demen Christine 5,58, Cholley Edith 5,50, Giezzi Marina 5,50, Bregger Eveline 5,46, Mme Bidanel Claudio 5,37.

10 étudiants obtiennent la mention «bien»:

M. Perdrier Christian 5,20, Mme Der Kinderen Marlice 5,12, MM. Doelemann Robert Frans 5,12, Delasoin Dominique 5,11, Hugon François 5,08, Rebsamen August Jakob 5,07, Matti Michel 5,04, Marcuard Daniel 5,00, Furrer Frank 5,00, Leclerc Dominique 5,00.

#### 42 viennent ensuite dans l'ordre alphabétique:

Miles, MM. v. Abbeima, Aiglon, Boissier, Briem, Buisson, Calvarèse, Derudder, Donatsch, Dutermon, Dumoulin, Duval, Elmiger, Giannuzzi, Gohy, Hervois, Kiss-Kir, Klemenz, Lachat, Landerer, Laverchy, Lelardoux, Maeder, Marchal, Mathis, Menot, Morel, Papazoglou, Phl, Reichel, De Reynier, Rimann, Rougié, Sprenger, Steiner, Studach, Tachini, Thomas, Veecker, Vignau, Widmer, Zimmermann, Zumkeller.

2 étudiants obtiennent le certificat de gestion hôtelière:

Mme Huter Gabriele, M. Roulet Charles.

## Jahresbericht 1973

### SFG und KFG

#### Vorstand und Geschäftsführung

Die leitenden Gremien der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe (SFG) traten im vergangenen Jahr zu 5 Sitzungen zusammen. Sie befassen sich, ausser mit statutarischen Geschäften, vor allem mit folgenden Problemen der beruflichen Ausbildung im Gastgewerbe: Neuordnung der Kochlehrlinge, Durchführung der Einführungskurse für Kochlehrer, Revision des Ausbildungsbuchs für Köchleinberuf, Schaffung einer Pädiatrielehre, Intervallunterricht in den Berufsschulen, Neugestaltung der höheren Fachprüfung für Küchenchefs und Einführung der Repetitionserkunde für die Saisonlehrlinge. An diesen Aufgaben arbeiten auch verschiedene von der SFG eingesetzten Spezialkommissionen mit, die zu zahlreichen Sitzungen zusammenkommen. Es gelangten zur Durchführung: eine Jahreskonferenz mit den Präsidenten und Sekretären der Kantonalen Fachkommissionen für das Gastgewerbe (KFG), ein Fortbildungskurs für Küchenchefs (1/2 Tage, 34 Teilnehmer) und, in Zusammenarbeit mit der KFG Zürich, ein Probelauf des Einführungskurses II für Kochlehrlinge (10 Tage, 16 Teilnehmer). Zuhilfen der Fachlehrer erstellte die SFG ferner ausführliche Unterlagen-Dossiers über die bestehenden Gesetze und Reglemente der Berufsbildung und über die in der Schweiz vorhandenen Unterrichtshilfsmittel.

### Cours de production

Sur 88 étudiants, 7 obtiennent la mention «bien»:

Miles Alb Suzanne 5,23 sur 6, Miles Jocelyne 5,18, Freyssing Benedicté 5,18, MM. Deillon Robert 5,09, Wandfluh David 5,05, Schaer Rudolf 5,05, Mme Lienhart Barbara 5,00.

66 viennent ensuite dans l'ordre alphabétique:

Miles, MM. Ballestraz, Barreto, Bayard, Bébi, Besson, Bloechliger, Bolay, Borel, Borer, Borloz, Brunerie, Bryant, Casut, Cattaneo, Catton, Christen, Collins, Cuche, Danielson, Denton, Dietrich, Ernst, Fischer, Gabrache, Grimm, Gruber, Guiral, Hassler, Hurni, Jamieson, Katz, Kreutzinger, Leder, v. Lier, Linder, Marleve, Matti, Miller, Nardi, Noser, Nüschele, Ochsner, Osterwalder, Papadopoulos, Pesek, Picard, Pislor, Reuvens, Robert, Robinson, Rognon, Sanitas, Schuler, Seyring J., Seyring Sk., Skardarsky, Steinmann, Stettler, Steuri, Tanner, Tschopp, Uedema, Wallis, Walter, Wuescher, Zweifel.

3 étudiants sont revenus suivre la 2e partie du cours et obtiennent le certificat: MM. Kiriakidis, Niggli, Robin.

### Cours de gestion et administration

#### • Section gestion hôtelière

Sur 72 étudiants, 1 obtient la mention «très bien»:

M. Abplanalp André, 5,45 sur 6.

8 étudiants obtiennent la mention «bien»:

Mme Keller Marianne 5,29, M. Sigg Philipp 5,18, Miles Linsi Rosmarie 5,13, Kaeln Anne-Marie 5,00, Boserup Kathe 5,00, Fazelbhoj Ismet 5,00, Schertenleib Elisabeth 5,00, Moesli Anne-Marie 5,00.

53 étudiants viennent ensuite dans l'ordre alphabétique:

Miles, MM. Auffret, Balzli, Betschart, Biaggi, Calderon, Camenzind, Colakyan,

## Prix

### Cours des assistantes de direction

Mme Keiser Anne-Mad. 5,31, Prix Ecole hôtelière; Mme Mueller Monika, 5,21, Prix A.E.E.H.; Mme Bolomey Danièle, 5,21, Prix A.E.E.H.

### Cours de vente

Mme Schleiss Monika, 5,62, Prix «Bols»; M. Quichaud Richard, 5,56, Prix A.E.E.H.; Mme Weatherill Barbara, 5,43, Prix Sté hôtelière Vevey; Mme Priller Marie-Luise, 5,43, Prix A.E.E.H.

### Cours de production

Mile Alb Suzanne, 5,23, Prix Etat de Vaud; Mme Mills Jocelyn, 5,18, Prix Ecole hôtelière; Mme Freyssing Benedicté, 5,18, Prix A.E.E.H.

### Cours de gestion hôtelière

M. Abplanalp André, 5,45, Prix Sté vaud. caf. rest. et hôt.; Mme Keller Marianne, 5,29, Prix Sté hôtelière Vevey; M. Sigg Philippe, 5,18, Prix Sté hôtelière de Genève.

### Cours de gestion hôtelière et financière

M. Nussbaum Mark, 5,62, Prix Ecole hôtelière; Mme Demen Christine, 5,58, Prix Sté hôt. Lausanne-Ouchy; Mme Cholley Edith, 5,50, Prix Office du tourisme cant. Vaud; Mme Giezzi Marina, 5,50, Prix Sté hôtelière de Genève; Mme Bregger Eveline, 5,46, Prix Ecole hôtelière.

### Cours de gestion hôtelière et financière

M. Nussbaum Mark, 5,62, Prix Ecole hôtelière; Mme Demen Christine, 5,58, Prix Sté hôt. Lausanne-Ouchy; Mme Cholley Edith, 5,50, Prix Office du tourisme cant. Vaud; Mme Giezzi Marina, 5,50, Prix Sté hôtelière de Genève; Mme Bregger Eveline, 5,46, Prix Ecole hôtelière.

## 29. Schweizerische Küchencheftagung

Bern, 6. Mai 1974

### Kursaal.

### Programm:

- 5. Mai 1974 (Vorabend)
- 20.00 Gemütlicher Höck im Kornhauskeller
- 6. Mai 1974
- 10.00 Eröffnung der Tagung durch den Zentralpräsidenten
- 10.30 Hauptreferat
- 11.15 Diskussion
- 11.40 Gäste melden sich zum Wort
- 12.00 Apéritif mit den Damen
- 12.30 Mittagessen
- 14.00 Beginn des Unterhaltungsprogramms
- 16.45 Schluss der Tagung
  - Spezielles Damenprogramm
  - Bankettkarte Fr. 40.–

Anmeldungen bis spätestens Freitag, 3. Mai 1974, an:  
Sven Kundert, Thunstrasse 158, 3074 Müri BE,  
oder durch Überweisung von Fr. 40.– für die Bankettkarte auf Postcheckkonto 30-9686 Bern, Schweizerischer Kochverband, Sektion Bern, Küchenchef-Tagung Bern. Gegen Vorweisung der Einzahlungsquittung wird die Bankettkarte anlässlich der Tagung abgegeben.

## Register

Guy F. Frey, ein gebürtiger Schweizer, wurde mit sofortiger Wirkung zum neuen Generaldirektor des Hotels Frankfurt Intercontinental ernannt. Mit 802 Zimmern und 1515 Betten ist das Frankfurt Intercontinental das grösste Hotel der Bundesrepublik. Zuletzt war Frey Direktor des Hotels Intercontinental in Genf.

### La refonte de l'apprentissage de cuisinier

#### Exigences en matière d'établissements

Les apprentis peuvent être formés dans:

- des cuisines de la restauration et de l'hôtellerie (établissements ouverts ou fermés)
- des cuisines de restauration collective (pensions, établissements hospitaliers, internats et désormais aussi dans des cantines);

#### pour autant que

- la formation pratique soit assurée 40 semaines par année,
- l'établissement d'apprentissage offre en permanence de la cuisine chaude et froide variée,
- un cuisinier qualifié responsable de la formation, disposant de 3 ans d'expérience soit disponible,
- l'établissement dispose des outils professionnels, appareils, machines et installations nécessaires à l'exercice du métier.

Avez-vous des questions sur la formation d'apprentissage? Notre secrétariat peut vous renseigner.

Commission professionnelle suisse pour les hôtels & les restaurants  
Drei Königstrasse 34, 8002 Zurich  
(tél.: 01 / 36 72 22)

**hotel revue**

Editeur: Société suisse des hôteliers

#### Responsable de l'édition:

Gottfried F. Kunzi

#### Rédaction allemande:

Maria Küng, Gottfried F. Kunzi

#### Rédaction française:

José Seydoux

#### Années et abonnements:

Paul Steiner (vente)

Dora Artoni (administration)

Hôtel-Revue

Caisse postale, 3001 Berne

Tél. 031 / 25 72 22

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

### Transportprobleme im Betrieb?

**COSMOS**

hilft sie lösen!

Servier- und Abrümwagen, Abfallsackrollen und -ständen, Wäsche- und Etagendienstwagen

Cosmos B. Schild & Co. AG.

2501 Biel Tel. 032 283 34



# Wir sind für Fendant

(...und wir haben 13 Gründe dafür!)

**1**

... weil im Fendantland Wallis die Sonne länger, wärmer und herzlicher scheint als anderswo.

**2**

... weil das Walliser Klima allen Leuten und dem FENDANT ganz besonders gut behagt.

**3**

... weil der weinbegabte Walliserboden dem FENDANT Kraft und Saft, Gnade und Grosszügigkeit schenkt.

**4**

... weil zwölftausend Rebensitzer überzeugt davon sind, dass der FENDANT jeden Einsatz wert ist.

**5**

... weil die Walliser ihrem FENDANT zuliebe auf straffe Disziplin und strenge Qualitätskontrollen halten.

**6**

... weil der FENDANT-Preis allermeistens als durchaus vernünftig und gerecht angelobt werden darf.

**7**

... weil auch im tiefen Keller der Qualitätsbegriff FENDANT durch ausgewiesene Fachleute hochgehalten wird.

**8**

... weil vor einem vollen Glas FENDANT die Qualitätsgarantie nie ein leeres Versprechen ist.

**9**

... weil uns FENDANT jugendliche Frische, rassige Fruchtigkeit, wohldosiertes Temperament und geistige Anregung bedeutet.

**10**

... weil dem FENDANT die Rolle des Gastgebers bei jeder Gelegenheit übertragen werden kann.

**11**

... weil Weinkenner dem FENDANT jederzeit und gern das Zeugnis eines grossen Weines ausstellen.

**12**

... weil sich der FENDANT auch im Herzen jeder Frau einen Vorzugsplatz erobert hat.

**13**

... weil der FENDANT unter Freunden und bei frohen Festen einfach nie fehlen darf.

FENDANT  
der hält,  
was er verspricht!



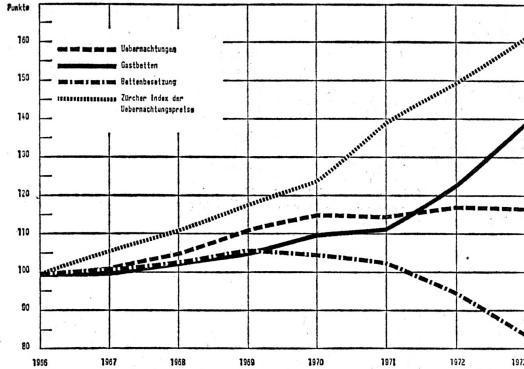
Weinliebhaber sind auch scharfe und geduldige Beobachter. Sie werden die unauffällige, zählabre Eigenheit dieses Wahlaufrufes kaum übersehen haben (sie steht im Zusammenhang mit der Zahl 13). Schreiben Sie uns auf einer Postkarte, um welche Eigenheit es sich handelt. Sie erhalten dann gratis eine reich illustrierte Broschüre über Walliser Weine.

OPAV, 1950 Sitten

Die Partei der Fendantfreunde

## Zürich: Rekord knapp verpasst

Im Jahre 1973 hielt sich der Fremdenverkehr in der Stadt Zürich mit einer Zunahme der Gästzahl um 1,2 und einer Abnahme der Übernachtungen um 0,2 % ungefähr auf dem Niveau des absoluten Rekordjahres 1972.



Wichtigste Kennziffern des Zürcher Fremdenverkehrs seit 1966 (1966 = 100)

Nur der Rückgang der Übernachtungen der Inlandgäste – bedingt wahrscheinlich dadurch, dass diese Gästekategorie in vermehrtem Masse die Beherbergungsbetriebe in den Agglomerationsgemeinden in Anspruch nahm – bewirkte, dass auch das Total der Übernachtungen den Vorjahreswert nicht überschritt. Es ist jedoch zu bedenken, dass dieses an sich positive Ergebnis fast ausschließlich in der ersten Jahreshälfte erreicht wurde. Im zweiten Halbjahr 1973, als sich die Wechselkursverschiebungen, das Neuaufkommen des Nahostkonflikts und die Energiekrisen auswirkten begannen, bildete sich der Zürcher Fremdenverkehr im Vergleich mit dem Vorjahr zurück. Es lässt sich vorläufig kaum abschätzen, ob diese Abschwächung vorübergehend sei.

### Uneinheitlichkeit

Die Frequenzentwicklung im Verlauf des Berichtsjahrs war uneinheitlich und schwankte im Jahresvergleich in bezug auf die Ankünfte zwischen einer Zunahme um 18,0 % im Mai und einer Abnahme um 8,5 % im Dezember; die Schwankungsbreite bei den Übernachtungen – zwischen +11,9 im Mai und -9,1 % im August – war etwas geringer.

### Ankünfte

Gemäß provisorischer Auszählung wurden 1973 in den Zürcher Hotels, Gasthäusern und Pensionen insgesamt 1.051 699 (im Vorjahr 1.039 132) Gäste beherbergt, d. h. um 12.567 oder 1,2 % mehr als im Jahre 1972. Davon entfielen 173 572 (163 731) oder 16,5 (15,8) % auf die Besucher aus der Schweiz und 878 127 (875 401) oder 83,5 (84,2) % auf die Auslandgäste.

### Logiernächte

Die Gesamtzahl der in den 122 (125) stadtzürcherischen Beherbergungsbetrieben erfassten Übernachtungen belief sich im Berichtsjahr auf 2.293 066 und blieb – wie erwähnt – hinter jener des bisherigen Spitzenjahrs 1972 von 2.298 181 um 5115 oder 0,2 % zurück. Vom Total der Übernachtungen entfielen 419 459 (im Vorjahr: 427 396) oder 18,3 (18,6) % auf die inländischen und 1.873 607 (1.870 785) oder 81,7 (81,4) % auf die ausländischen Besucher. Während die Übernachtungszahl der Auslandgäste den Vergleichswert des Vorjahrs um 0,2 % überstieg, blieb die Anzahl der Übernachtungen der Inlandgäste hinter der vorjährigen um 1,9 % zurück.

### Hoher Ausländeranteil

Eine der wichtigsten Charakteristiken des Zürcher Fremdenverkehrs ist der hohe Ausländeranteil. Er betrug im Jahre 1973 bei den Ankünften 83,5 und bei den Übernachtungen 81,7 % gegenüber 84,2 bzw. 81,4 % im Vorjahr. Seit Ende des Zweiten Weltkriegs ist die Ausländerquote – abgesehen von einigen kleineren Zufallschwankungen – in einem ständigen tendenziellen Aufstieg begriffen.

### Japan kompensiert (fast) USA

Obwohl sich die Gesamzahl der Auslandgäste gegenüber dem Vorjahr praktisch nicht verändert hat, entwickelte sich die Frequenz aus den einzelnen Herkunfts ländern unterschiedlich. Die grössten relativen Zunahmen ergaben sich bei Bulgarien (+39,9 %, aber nur 499 Übernachtungen mehr), bei VAR-Aegypten (+32,1 %), Japan (+29,6 %) und bei Portugal (+21,9 %). Den grössten absoluten Anstieg, um 20 012, wiesen im Berichtsjahr die Übernachtungen der Gäste aus Japan auf. Die grössten relativen Abnahmen verzeichneten die Übernachtungen der Gäste aus Kanada (-13,2 %), Zentralame-

rika, Mexiko (-12,3 %) und aus Israel (-10,6 %). Den grössten absoluten Rückgang, um 21 692 oder 4,2 %, registrierte die Übernachtungszahl der Gäste aus den USA. Starke absolute Abnahmen wie sen auch die Übernachtungszahlen der Gäste aus Grossbritannien (-9276), aus Israel (-8311), aus Kanada (-6792) und aus Italien (-6437) auf.

### Verkehrsverein für Graubünden

## Auf der Suche nach einer Politik

Der Ausschuss des Verkehrsvereins für Graubünden hat sich anlässlich seiner letzten Sitzung mit verschiedenen internen, besonders aber mit Fragen hinsichtlich der künftigen touristischen Entwicklung Graubündens befasst.

Eingeleitet wurden die Beratungen durch verschiedene Mitteilungen des Präsidiums, Dr. E. Tenchio, der mit Befriedigung feststellte, dass sich die Skiweltmeisterschaften in St. Moritz trotz erschwerter Umstände erfolgreich abgewickelt haben. Als erfreuliche Tatsache wurde ferner hervorgehoben, dass der Wuchs der Schweizer Logiernächte jenen der Ausländer übertrifft, was auch im bündnerischen Fremdenverkehr der Fall ist. Die Werbeanstrengungen müssen demzufolge im Land, dessen touristischer Markt keinen empfindlichen Störungen unterworfen sei, fortgesetzt und intensiviert werden. Allerdings habe dies nur einen Sinn, wenn die Werbung in einer vernünftigen und marktkonformen Preispolitik Unterstützung finde. Beim heutigen Preisbewusstsein der Gäste werde eine gesunde Preisgestaltung immer mehr zum ausschlaggebenden Faktor. Darüber müssten sich alle Fremdenverkehr interessierten Kreise bewusst sein und von Überforderungen Abstand nehmen.

### Unklarheit

Nach diesen Feststellungen kam die künftige bündnerische Fremdenverkehrs politik zur Sprache. Eine Kommission des Verkehrsvereins für Graubünden – hierüber ist bereits früher berichtet worden – hat der Regierung Vorschläge und Arbeitsgrundlagen unterbreitet. In diesen wurde als erste und dringendste Phase die Erstellung eines touristischen Entwicklungs Leitbildes empfohlen. Die entsprechenden Richtlinien sind von der Regierung etwas umgestellt, ergänzt und in einem Arbeitspapier neu gegliedert worden. Allerdings herrscht zurzeit über die Frage, wer das Leitbild ausarbeiten soll, noch Unklarheit.

Aus der Mitte des Ausschusses wurde daher erneut mit allem Nachdruck dargelegt, dass die Regierung unverzüglich über das weitere Vorgehen entscheiden sollte.

In Zusammenhang mit dem Leitbild gehe es nämlich auch darum, die Ausarbeitung eines Fremdenverkehrs-Gesetzes in Angriff zu nehmen. Hierfür sollten zwei mit dem Tourismus vertraute Rechtsanwälte betraut werden.

Zum ganzen Problem erklärte der Regierungsvertreter J. Schutz, dass die Regierung im Prinzip die Auffassung des Verkehrsvereins für Graubünden teile und sich bemühen werde, diese Geschäfte so voranzutreiben, dass die erforderlichen Grundlagen für die Befolgung einer fortschrittenen Fremdenverkehrs-Politik baldmöglichst vorliegen und angewendet werden können.

### Automatisch?

Nach Kenntnisnahme der regierungsräthlichen Stellungnahme stellte der Ausschuss

58,5 % gegenüber 66,2 % im Jahre 1972. Da sich die Übernachtungszahl ungefähr auf dem Vorjahresniveau hielt, ist dieser Rückgang nur auf ein starkes Anwachsen der jahresdurchschnittlichen Beherbergungskapazität zurückzuführen, die sich gegenüber dem Vorjahr um rund 13 % erhöhte.

In den Hotels I. Ranges, deren Gastbettenangebot im Jahresdurchschnitt 1973 um rund 26 % höher war als im Vorjahr, sank die durchschnittliche Bettbesetzung von 63,2 % im Jahresmittel 1972 auf 55,4 im Mittel des Berichtsjahrs. Dieser Rückgang ist hauptsächlich auf die vorläufig immer noch niedrigere Ausnützung der Beherbergungskapazität der im Laufe der letzten zwei Jahre eröffneten Betriebe zurückzuführen. Auch in den Hotels II. Ranges ergab sich ein Rückgang der durchschnittlichen Kapazitätsausnützung, und zwar von 69,9 % im Jahre 1972 auf 62,7 % im Berichtsjahr, obwohl sich die Beherbergungskapazität dieser Hotelkategorie gegenüber dem Vorjahr etwas verminderte.

Dass die durchschnittliche Bettbesetzung als Verhältnis eines relativ statigen Bettbettenangebotes und einer von Monat zu Monat stark variierenden Zahl der Übernachtungen berechnet wird, folgen ihre Saisonschwankungen im grossen und ganzen jenen der Übernachtungszahl. Dementsprechend wurde mit 75,9 % die höchste durchschnittliche Bettbesetzung im September ... (im Vorjahr September: 81,9 %) erreicht und die niedrigste, von 38,2 %, im Dezember (im Vorjahresdezember: 40,7 %) registriert.

Die mittlere Aufenthaltsdauer aller Gäste, einschliesslich der berufstätigen Dauergäste, betrug 1973 – wie schon seit einigen Jahren – 2,2 Tage. Ohne Berücksichtigung der berufstätigen Dauergäste ergab sich im Mittel des Jahres 1973 bei den Inlandsgästen eine mittlere Aufenthaltsdauer von 2,0 (im Vorjahr: 2,1) und bei den Ausländergästen, wie im Vorjahr, von 2,1 Tagen.

zusta.

fest, dass eine fortschrittliche Fremdenverkehrs politik nur wirkungsvoll sein könnte, wenn im Bündner Volk das Fremdenverkehrs bewusstsein noch wesentlich gestärkt würde. Es herrsche nämlich vielerorts die gefährliche Meinung, der Fremdenverkehr sei ein Wirtschaftszweig, der automatisch floriere.

### Reaktivierung!

Es geht aber nicht nur um das Fremdenverkehrs bewusstsein, sondern auch um das Bemühen, alle Möglichkeiten – allerdings mit Mass – auszunützen. Dies betrifft zum Beispiel die Mineralquellen, die zum Teil brüche liegen, wenn man an die geschlossenen Heilbäder im Kanton denkt. Es handelt sich dabei um die alte bekannten Badekurorte Alvene-Bad, Andermatt und Disentis, dann aber auch um das Bad Seerhein und Val Sinestra, über deren Zukunft Unklarheit herrscht. Nach Auffassung des Ausschusses soll sich der VVGr vermehrt mit den Problemen der erwähnten Heilbäder befassen und alles daran setzen, dass diese wieder aktiviert bzw. betrieben werden. Auf alle Fälle wurde mit Befriedigung der Kenntnis genommen, dass das Bad Tenigerbad nach erfolgter Renovation den Betrieb anfangs Mai 1974 wieder aufnehmen wird.

Vgr.

für alle Wände wurde mit Befriedigung der Kenntnis genommen, dass das Bad Tenigerbad nach erfolgter Renovation den Betrieb anfangs Mai 1974 wieder aufnehmen wird.



Herzliche Einladung zu nostalgischer Frühlingsfahrt. (Foto SVZ)

## Januarloch: 4 Prozent weniger Ausländer

Im Januar wurden in den Hotelbetrieben der Schweiz rund 2,26 Millionen Übernachtungen gebucht, von denen 933 000 auf Inländer und 1.323 Millionen oder 59 Prozent auf Ausländer entfielen.

Gesamthaft betrachtet verlief die Entwicklung gemäss den Erhebungen des Eidgenössischen Statistischen Amtes befriedigender als die verschiedenen nachfragehemmenden Faktoren (Energiekrise, geschwächte Position ausländischer Währungen gegenüber dem Schweizer Franken, kostenbedingte Verteuerung touristischer Dienstleistungen) erwartet liessen.

### 3 Prozent mehr Schweizer

Die im Dezember beobachtete Belebung der Frequenz aus dem Inland setzte sich, wenn auch abgeschwächt, fort. Verglichen mit dem Januar 1973 stieg die Beherbergungsziffer der einheimischen Gäste um 27 000 oder 3 Prozent. Dieser Zunahme stand ein Rückgang der Logiernächte ausländischer Besucher gegenüber. Mit 52 000 oder 4 Prozent war er indessen weniger ausgeprägt als im Dezember, die Totalaufenthalte kamen den Wintersportgebieten zugute, die damals um 3 Prozent abgenommen hatten, blieb im Berichtsmonat nur um 1 Prozent unter dem vor Jahresfrist erzielten Januarmaximum. Bei vergrössertem Bettangebot ging der durchschnittliche Ausnützungsgrad im Landesmittel von 35 auf 34 Prozent zurück.

### Deutsche dominieren

Die Einbisse im Auslandsektor ist vor al-

lem dem abermaligen und empfindlichen Rückgang der Nachfrage aus Grossbritannien (-32 Prozent) und den USA (-21 Prozent) zuzuschreiben. Weiter an Umfang verloren hat auch der Reiseverkehr aus Italien, den Niederlanden (je -10 Prozent) und Frankreich (-7 Prozent). Erneut angewachsen ist dagegen die Frequenz aus Deutschland (+6 Prozent), und eine kräftige Wiederbelebung erfuhr der im Dezember zurückgegangene Tourismus aus Belgien (+10 Prozent). Stärker vertreten waren ferner die Gäste aus Österreich, Dänemark, Osteuropa, Japan, Australien, Südafrika und einigen anderen Ländern. Während sich der Anteil der unter den Ausländern dominierenden deutschen Besucher von 30 auf 33 Prozent erhöhte, ging beispielweise die Quote der Briten von 10 auf 7 Prozent zurück.

Gut drei Fünftel der im Betriebsmonat registrierten Hotelaufenthalte kamen den Wintersportgebieten zugute, die etwas regerer Zuspruch aus dem Inland, aber deutlich gesenkter Frequenz aus dem Ausland, aber durchschnittlich 3,5 Prozent weniger Übernachtungen verzeichneten als vor einem Jahr. Im Mittel der grossen Städte wurde das Januarergebnis 1973 dank der Logiernechtzunahmen in Genf und Basel leicht übertroffen.

sda

bis Oktober) wurden 1973 1.307 Millionen Logiernächte gezählt. Das sind 2000 oder 0,2 % mehr als im Vorjahr. Zugemessen hat vor allem die Zahl der Übernachtungen durch Inlandsgäste; sie betragen im Sommerhalbjahr 1973 856 000, 1,9 % mehr als im Vorjahr. Bei den Gästen aus dem Ausland wurden 451 000 Logiernächte gebucht, 2,8 % weniger als im Vorjahr. Hier wirken sich vor allem die währungspolitischen Massnahmen verschiedener Staaten aus. In den letzten fünf Jahren sind die Logiernechte durch Inlandsgäste von 808 000 im Jahre 1969 auf 856 000 im Jahre 1973 gestiegen; bei den ausländischen Gästen von 395 000 auf 451 000, insgesamt somit um 100 000 von 1969 auf 1973.

Von den 1.307 Millionen Logiernächten der Sommersaison 1973 entfielen 809 490 auf den Kanton St. Gallen, 173 510 auf den Kanton Thurgau, 151 544 auf Appenzell AR, 102 854 auf den Kanton Glarus und 70 070 auf Innerrhoden. Die Bettbesetzung betrug in der Ostschweiz 41 %. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer pro Guest bezifferte sich auf 3,6 Tage.

fb.

### Messestadt St. Gallen

An der vom 18. bis 26. Mai auf dem St.-Galler Olma-Areal stattfindenden Ausstellung «Bauen-Wohnen-Leben» wird der Fremdenverkehr im Vergleich zum Vorjahr einen leichten Rückgang der Ankünfte um 2,5 % und der Logiernächte um 2,9 % auf. Vom Eidg. Statistischen Amt wurden insgesamt 99 321 Ankünfte ermittelt gegen 101 898 im Jahre 1972, die Zahl der Logiernächte ging um 12 290 (2,9 %) auf 333 991 zurück.

für die Verteilung auf Inland und Auslandsgäste ergibt sich ein Rückgang der Inlandübernachtungen von 12 413 oder 5,2 %, während die Auslandsgäste eine Zunahme der Logiernächte um 6363 oder um 5,2 % aufwiesen. Dagegen aus Westdeutschland stehen wie gewohnt an der Spitze. Bei total 48 615 Auslandsgästen stellten die Deutschen mehr als die Hälfte, ihre Logierzahl stieg um 3 % auf 52 231.

Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer pro Guest betrug 3,36 Tage; bei den Schweizer Gästen 4,55 und bei den Ausländergästen 2,25 Tage.

### Ostschweizer Sommerzahlen

Von den elf Regionen der Schweiz, die als Fremdenverkehrsgebiete gelten, wies die Region Ostschweiz in der Sommersaison 1973 als einzige eine Zunahme der Logiernächte auf. Im Sommerhalbjahr (Mai

w. b.

# Unentbehrliche Helfer: Gläserspül-Vollautomaten von Gehrig

In der Bar, im Café, im Restaurant, ja überall, wo Getränke serviert werden, leisten diese Gläserspül-automaten unschätzbare Hilfe. Die reine Handarbeit lässt sich auf wenige Sekunden pro Korb reduzieren, ob nun Gläser oder Klein-

geschirr zu waschen sind. Der Gewinn an Arbeitszeit wirkt sich sofort spürbar aus. Der Betrieb wird leistungsfähiger. Darum macht sich auch die Anschaffung eines Gläserspülautomaten rasch bezahlt.

Unsere Modelle sind sparsam im Wasserverbrauch und anspruchslos im Unterhalt.

Gehrig verfügt über das dichteste und bestausgebaute Servicenetz der Schweiz. Bietet darum Sicherheit für den dauernden und reibungslosen Betrieb.

Verlangen Sie unverbindliche Auskunft und Beratung durch unser Fachpersonal.

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

A 60.4.7.26



Studienexkursion der Hochschule St. Gallen

## Praktischer Anschauungsunterricht

im Fremdenverkehrs- und Sportort Davos

Das Institut für Fremdenverkehr und Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen unter der Leitung von Prof. Dr. Claude Kaspar führte auch dieses Jahr wieder im Rahmen des Seminars für Fremdenverkehrspolitik eine Studienexkursion durch. Dieses Mal führte die Reise ins Bündnerland, wo während drei Tagen im Sport- und Kurort Davos den studentischen Bedürfnissen nach praxisnaher Vermittlung des Unterrichtsstoffes Rechnung getragen wurde.

Bereits anfangs des Semesters, im Herbst 1973, wurden sechs Arbeitsgruppen gebildet, die spezifische und aktuelle Probleme des heutigen Fremdenverkehrs zu bearbeiten hatten. Unter fachlich kundiger Koordination des Assistenten H. G. Villiger wurden dabei die wichtigsten Voraussetzungen und informativen Grundlagen für eine erfolgreiche Exkursion geschaffen. Die folgenden Bemerkungen zur Exkursion sollen zeigen, dass Davos als ein gutes Beispiel angesehen werden kann, wie ein Sport- und Kurort dem explosiven Aufschwung des heutigen Fremdenverkehrs entgegentreten kann, ohne etwa eintrittspflichtige Natur- und Landschaftsservate anzulegen. Dabei kommt man beinahe in Versuchung, angesichts der volkswirtschaftlichen, betriebswirtschaftlichen und sozialpolitischen Konzeption von der «Fremdenverkehrsindustrie des Unternehmens Landschaft Davos» zu sprechen.

### Kurzer Steckbrief über Davos

Sobald der Reisende von Klosters her den Wolfgang überquert hat, befindet er sich im Tal der Landschaft Davos, die mit einer Gesamtfläche von 254 km<sup>2</sup> grösser als der Kanton Zug ist. Das Landwassertal, die Höhen- und Gebirgszüge von Parsenn, Schatzalp-Strela, Brämabiel-Jakobshorn und die Seitentäler Flüela, Dischma, Seirig und das Bergdorf Monstein gehören zur Landschaft Davos. Der eigentliche Kurort Davos, der heute ungefähr 11.000 Einwohner zählt, besteht aus den Hauptflecken Platz und Dorf. Den Touristen stehen heute etwa 20.000 Betten zur Verfügung. Es kann also zwischen gewohntem Davos mehr als 30.000 Bewohner beherbergen.

Die Entwicklung von Davos zum weltberühmten Sport- und Kurort lässt sich in drei Phasen gliedern:

- Die Besiedlung der Talschaft durch die feinen Walser und die Entwicklung der Bauerngemeinde Davos (1289-1860)
- Die Entstehung und der Aufstieg des Höhenkurortes Davos (1860-1930)
- Die Umschichtung des Kurortes zum internationalen Ferienort Davos (seit 1930).

Vor allem die Entwicklung des Kurortes Davos zu einem internationalen Ferien- und Sportort ist von besonderer Bedeutung. Nachdem wegen der Rückgänge der Tuberkulose eine Frequenzschrumpfung im Kursektor zu beobachten war, musste die Davoser Bevölkerung neue Erwerbsquellen suchen. Daher trat anstelle des Kurbetriebes mehr und mehr der Ferien- und Sportverkehr, denn angesichts der im grossen Massen vorhandenen natürlichen Bestimmungsfaktoren des Fremdenverkehrs war es leicht und naheliegend, den ungebundenen Fremdenverkehr zu fördern. Mit besonderer Dynamik erkannte die Davoser Volk die Tendenzen im Tourismus und gab deshalb den Projekten für eine Anpassung des touristischen Angebotes an die sich ständig wandelnde Nachfrage seine Zustimmung. So fand innerhalb von 20 Jahren eine Umschichtung statt, die nicht nur die örtliche Fremdenverkehrspolitik beeinflusste, sondern die vor allem die volkswirtschaftlichen Grundlagen der Gemeinde völlig veränderte.

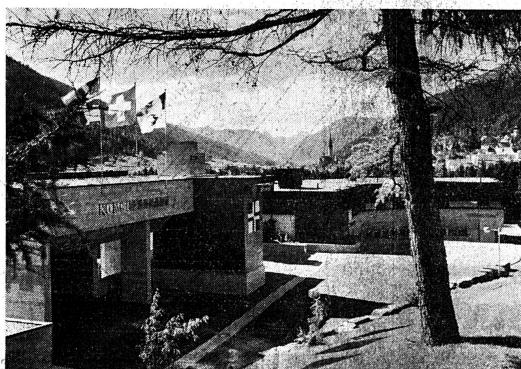
### Davos und Ski – ein unzertrennlicher Bezug

Davos weist heute ungefähr 2.250.000 Logiernächte auf, welche zu 40 Prozent im Sommer und zu 60 Prozent im Winter anfallen. Es ist in diesem Bericht sicherlich überflüssig, das schöne Skigelände von Davos näher zu erwähnen. Wer hat nicht schon von Parsenn, Strela, Jakobshorn, Rinerhorn und Pischia gehört? Doch

um den verschiedenen Bedürfnissen und Vorstellungen der Sportler und Erholungssuchenden gerecht zu werden, bietet Davos auch Langlauf, Schlitteln, Eislauf, Curling, Eishockey, Reiten. Davos kennt neben dem starken Wintertourismus auch die Sommersaison. Während sich die Nachfrage nach dem Wintersport sicherlich weiterentwickeln wird, strebt die Fremdenverkehrspolitik von Davos trotz der grossen Konkurrenz eine Neuorientierung des Sommerangebotes an, um auf die Vorstellungen und Wünsche der heutigen Generation eingehen zu können (ganzjährig benützbare Kunsteisbahn, grosser Golfplatz, geheiztes Freiluftschwimmbad, gut ausgebauter Wanderweg usw.). Daher wurde und wird das traditionelle Angebot modernisiert und reaktiviert, um ein Gleichgewicht in den beiden Hauptjahreszeiten und eine optimale Ausnutzung des bestehenden Bettenangebotes zu erreichen. Da-



Davos mit Blick gegen Rhätikon, Seehorn und Pischia.



Das Kongresszentrum, eine Investition, die sich bezahlt macht.

denot seine Berechtigung hat. Um dies jedoch zu erreichen, müssen die erforderliche Beherbergungskapazität und die Konferenzräume mit den nötigen technischen Anlagen zur Verfügung stehen.

### Ortsplanung – ein Schlagwort, das alle angeht

Die wirtschaftliche Bedeutung des Kurbetriebes darf nicht unterschätzt werden, obwohl heutzutage noch etwas ein Fünftel aller Logiernächte dem Kursektor zufallen. Kranke und Erholungsbedürftige haben schon seit eh und je, zu jeder Jahreszeit, in Krisenzeiten und in Kriegsjahren. Der Kurbetrieb ist also jener Teil, welcher der ansässigen Bevölkerung ganzjährige Verdienstquellen bietet und zudem wenig krisenfallig oder konjunkturbedingt ist. Deshalb zeigt die Landschaft Davos ein grosses Interesse, den Kurbetrieb beizubehalten und nach Möglichkeit auch wieder zu fördern. Nachdem sich der Kurbetrieb in den früheren Jahren auf die Behandlung der Tuberkulose konzentrierte, werden heutzutage vor allem allgemeine Erholungsbedürftige, Asthmatiker und Allergiekranken aufgenommen und betreut.

Obwohl Davos schon beinahe die Ausmasse und den Charakter einer Stadt an-

### Segeln auf dem Davosersee.



nimmt und obwohl die einzelnen Wohnblöcke nicht gerade erfreulich ins Landschaftsbild passen, muss eine weitere Versiedelung des Landwassertales vermieden werden, damit die für Davos lebenswichtigen weiträumigen Erholungsgebiete intakt gehalten werden können. Angesichts der Problematik und der Bedeutung der heutigen Ortsplanung hat der Grosser Landrat der Landschaft Davos ein Planungsbüro mit den Planungsarbeiten beauftragt. Dank einer klugen und weitsichtigen Politik der Gemeindeinstanzen und dank der Persönlichkeit des Landammann Dr. Jost hat bis heute die Bodenspekulation keine tiefen Spuren hinterlassen. Da sich der grösste Teil des Bodens der Landschaft Davos noch heute in den Händen der Bauern befindet, ist Davos vom explosiven Wachstum des Fremdenverkehrs nicht überrollt worden, und die Entwicklung zum heutigen internationalen Sport- und Kurort konnte relativ gut gesteuert werden. Natürlich kämpft auch Davos gegen die Entvölkerung seiner Fraktionsgemeinden Glaris, Frauenkirch und Monstein, in denen noch vorwiegend Landwirtschaft betrieben wird. In Davos kann jedoch erkannt werden, dass die Landwirtschaft eine Doppelfunktion – nämlich Upproduktion und Landschaftspflege – erfüllen muss, und hier wird daher neben den Anlagen des Fremdenverkehrs eine grosse Bedeutung beigemessen.

### Davos und sein Wochenendverkehr

Durch den Ausbau der N 13, durch die teilweise Erstellung der N 3 und durch die Schwarzräumung der Strassen bis knapp vor Davos-Dorf hat sich der Andrang der Wochenendgäste aus dem schweizerischen Unterland verstärkt. Immer mehr Autofahrer aus Zürich, aus der Ostschweiz und aus dem süddeutschen Raum entdecken die günstige Agglomerationssonne von Davos. Dies hat zur Folge, dass das Strassennetz durch das Prättigau immer mehr belastet wird und dass die Promenade (die Durchfahrstrasse von Davos) geradezu überlastet ist. Um trotzdem dem erholsuchenden Menschen das Recht auf Ruhe und Erholung zu gewähren, ist in Zusammenarbeit mit dem Kanton Graubünden ein Umfangsprojekt entstanden. Gleich nach dem Davosersee wird

die neue Strasse direkt in die Flüelastrasse geleitet und verläuft dann der linken Landwassersseite entlang, um in der Nähe der Clavadelstrasse wieder in die Landwasserstrasse zu münden. Die Projektplaner erwarten, dass durch das schnelle und bequeme Erreichen der Bergbahnen und Sporthallen über die Umfahrungstrasse der Innerortsverkehr wesentlich entlastet werden könnte. Des Weiteren wurde die Skibahn erstellt, um den Wochenendverkehr vom Dorfzentrum abzuhalten und auf die Flüelastrasse zu leiten. Mit dem projektierten Bau einer Luftseilbahn ohne Zwischenhalt vom Wolfgang aufs Weissfluhjoch soll der mit dem Auto anfahrenen Skifahrer bereits auf dem Wolfgang abgefangen werden, so dass zum ersten das Strassennetz in Davos entlastet wird und zum zweiten die Bergbahnen ab Davos-Dorf wieder vermehrt dem Feriengäst und dem einheimischen Skifahrer zur Verfügung stehen.

### Davos – ein lehrreiches Beispiel

Die über 30 Exkursionsteilnehmer waren nicht nur vom Gesehenen beeindruckt, sondern auch die herzliche Gastfreundschaft und einmalige Grosszügigkeit konnten alle Studenten begeistern.

Dank dem reichhaltigen Angebot sowohl für den Erholungssuchenden als auch für den Sportler, dank den gepflegten Hotels und Restaurants, dank der gastfreudlichen Bevölkerung und nicht zuletzt dank einer klugen und weitsichtigen Fremdenverkehrspolitik durch die verantwortlichen Instanzen wird Davos im heutigen Konkurrenzmarkt sicherlich gut bestehen und weiterhin ein beliebtes Ziel für Ferientage und Erholung sein.

In diesem Sinne war diese Exkursion für uns Fremdenverkehrsstudenten sehr lehrreich. Sie gab uns eine gute Gelegenheit, die touristischen Probleme eines Fremdenverkehrsorts von internationalem Format aus praktischer Sicht erfahren zu können.

Werner Bernet

### Fremdenfrequenz der Landschaft Davos nach Jahreszeiten (Logiernächte)

Jahr	Sommer	Winter	Gesamtfrequenz
1947/48	941 552	1 034 861	1 976 413
1955/56	699 942	904 671	1 604 613
1960/61	589 846	1 040 348	1 630 194
1965/66	733 462	1 248 217	1 981 679
1970/71	898 076	1 403 944	2 302 020
1971/72	912 450	1 341 755	2 254 205

# TEXTIL-INFORMATION FÜR DIE HOTELLERIE PFEIFFER + CIE



Wissen Sie, was Ihr

## Nicht-Mustergast

alles mit Ihrer Badewäsche macht?

Sich abtrocknen (auch ungewaschen), Lippenstift abreiben, Schuhe abputzen, Baby trockenlegen, Rasiergerät säubern, Strümpfe einwickeln, sich massieren, Nase abwischen, darin schlafen, Koffer polieren, mit Füßen treten, Whisky und andere Flecken abreiben, Blut trocknen und andere böse Dinge.

Badezimmerwäsche wird im Durchschnitt zweimal pro Uebernachtung intensiv benutzt. Diese Wäsche sollte also sehr strapazierfähig und langlebig sein – und dennoch attraktiv aussehen.

## Die Masslösung für Ihre Badezimmer bieten wir Ihnen mit unserem Angebot:

Hochwertige, strapazierfähige Produkte, flauschig und hautfreudlich, weiß, gemustert und in Farben, alle Größen, haltbar und fest, sorgfältig verarbeitet.

Mit oder ohne Namenseinwebung.

Bitte, verlangen Sie unsere Offerte mit dem besonders günstigen Gesamtangebot für alle Wechseltextilien in Ihrem Betrieb.



## DER PFEIFFER – IHR TEXTILPARTNER

8753 MOLLIS TEL. 058 34 11 64



antwortet auf Fragen nach Porzellan, Glas, Bestecken, Serviergeschirren, Tabletts, Servicewagen, Küchenartikeln, Kochgeschirren und Pfannen.

Seit Jahrzehnten statthen wir Hotels, Restaurants, Tea Rooms, Kantinen, Spitäler, Kliniken, Heime und Anstalten aus — Sie sehen, wir sind vom Fach!

Doch wir statthen nicht nur aus, wir freuen uns, mit Ihnen, Ihrem Küchenchef, Ihrem Architekten Ihre Einrichtung zu planen.

Dazu noch zwei handfeste Vorteile: eine reichhaltige Auswahl vom Besten, was der Markt bietet, und – wichtig für prompte Lieferung! – die sehr grossen Warenlager.

**Wir können Auskunft geben!**

**fäh**

Hans Fäh, Glashalle, 8640 Rapperswil

Porzellan, Glas, Bestecke, Serviceartikel, Serviertabletts, Service- und Transportwagen, Küchenartikel, Kochgeschirre, Apparate

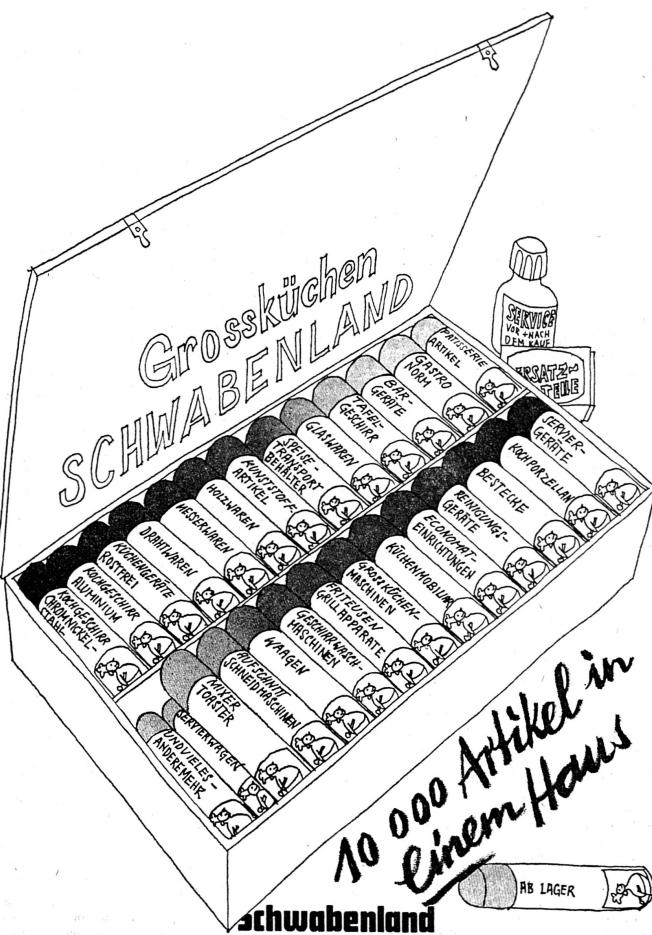
Fachgeschäft für Gastgewerbe und Gemeinschaftsverpflegung



Nehmen Sie über Nummer 055-271855 oder durch untenstehenden Coupon mit uns Kontakt, damit wir Sie umfassend orientieren!

**COUPON**

Betrieb: \_\_\_\_\_  
Sachbearbeiter: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ und Ort: \_\_\_\_\_  
Wir wünschen:  Planung  Neueinrichtung  
 Orientierung für  Ergänzung



Spezialhaus für komplette Grossküchen-Einrichtungen.

8021 Zürich: Nüscherstr. 44, Tel. 01 25 37 40 / 1000 Lausanne: 15, av. Denantou, Tel. 021 26 20 07.

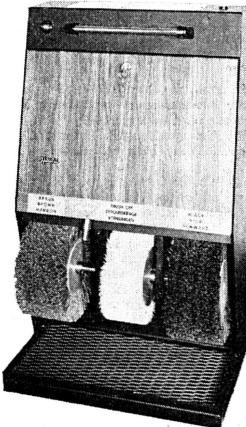
## Für Ihre Gäste und Ihr Personal

**Heute** Schuhputzmaschinen und -automaten

Qualitätsprodukte von Weltruf – in 5 Kontinenten und 40 Ländern bewährt – jetzt auch in der Schweiz der Erfolg!

Vorzüge der HEUTE-Schuhputzmaschinen

- ausgereifte Konstruktion
- stabile Ausführung
- ruhiger Lauf
- geringe Wartung
- minimaler Stromverbrauch
- leistungsstarke Wechselstrommotoren 220 V
- richtige Tourenzahl garantiert höchsten Glanz
- weiche Wollgarnbürsten von jahrelanger Lebensdauer
- leicht entleerbarer Staubsauger



Für jeden Betrieb das geeignete Modell.

Informieren Sie sich. Profitieren Sie vom unverbindlichen Gespräch mit uns. Wir vermitteln Ihnen klare Lösungen, wie die Automaten zum Wohle Ihrer Gäste einzusetzen sind und wie Sie dabei Geld verdienen. Wir führen ein grosses Sortiment an Schuhputzautomaten der Marke «HEUTE». Mit und ohne Münzeinwurf. In verschiedenen Leistungskapazitäten.

Auf Wunsch bequeme Teilzahlung.

**BON**

Senden Sie mir  
ausführliche Unterlagen  
über:

Schuhputzautomaten

Name: _____
Strasse: _____
PLZ / Ort: _____

4001 Basel  
Herbergsgasse 2  
(061) 25 23 66

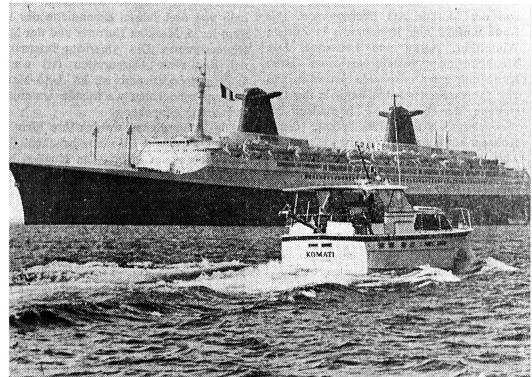
Zigarettenautomaten  
Schuhputzautomaten  
Unterhaltungsautomaten  
Musikautomaten  
Verkaufsautomaten

**restomat ag**  
Automaten für das Gastgewerbe

OPERATING  
SERVICE  
VERKAUF

## Le «France» à la dérive?

Le prestigieux paquebot de luxe «France» va-t-il connaître la même sort que le *Concorde*? C'est une question que tout le monde se pose depuis que les autorités maritimes françaises ont décidé de le mettre en vente, faute de rentabilité.



Notre photo montre le «pauprême» paquebot «France» faisant sa dernière entrée dans le port de Cannes. (ASL)

Qui va l'acheter? Les rumeurs foisonnent à ce propos. On a parlé d'un émir arabe qui pensait l'affecter au transport des pèlerins vers la Mecque; curieux retour des choses, si l'on sait que c'est la soudaine forte hausse du prix du fuel qui a entraîné le «France» à la dérive financière. En dernier lieu, la presse française s'est fait l'écho des contacts qui ont eu

lieu entre le Club Méditerranée et la Transat et qui font état d'une éventuelle location du paquebot par le grand club de vacances. Celui-ci le transformerait en centre de vacances, non pas flottant comme on pourrait le penser de prime abord, mais ancré dans un pays où le tourisme n'existe pas encore.

## Le tunnel du Grand-Saint-Bernard

(ATS) Le 19 mars 1964 débutait l'exploitation du tunnel du Grand-Saint-Bernard, premier tunnel routier transalpin, long de près de six kilomètres. A la fin de 1973, après dix ans d'ouverture 3 821 833 véhicules (avec plus de 10 millions de personnes) avaient emprunté cet axe, qui est l'une des liaisons les plus rapides et les plus sûres entre les réseaux routiers au nord et au sud des Alpes.

Le choix du Grand-Saint-Bernard pour la réalisation du premier tunnel routier transalpin ne fut pas dû au hasard, car c'était l'un des plus connus des Alpes. Les Romains le traversaient déjà sur une voie de 3 m. 70, en partie dallée. Ce passage était la route principale des liaisons militaires et commerciales avec l'Helvétie, la Germanie et une grande partie de la Gaule septentrionale. En 1800, Bonaparte franchissait à son tour cette voie européenne à la tête des 40 000 hommes de l'armée d'Italie.

### Une voie directe sur l'Europe

Aujourd'hui, dans le réseau autoroutier européen, le Grand-Saint-Bernard occupe une situation très favorable sur l'axe du 7<sup>e</sup> méridien. Il offre une voie transalpine particulièrement directe à la Grande-Bretagne, à l'est de la France, à la Scandinavie, au Bénélux, à l'ouest de l'Allemagne, et d'autre part à l'Italie.

La longueur du tunnel est de 5 850 mètres, la largeur de la chaussée de 7 m. 50, la hauteur utile de 4 m. 50. L'ensemble de l'ouvrage comprend en outre deux gares

routières situées au sud et au nord de la galerie, et des routes d'accès modernes partant, du côté suisse de Bourg-Sainte-Pierre, à 1650 m. d'altitude, et du côté italien de Saint-Rhémy-Bosses, à 1500 m. Elles ont plus de 17 kilomètres de longueur et sont couvertes sur 13 kilomètres. Pour aboutir, il a fallu de nombreux années d'études et de travaux, il a fallu trouver des solutions techniques nouvelles, il a fallu l'énergie et la persévérance d'hommes clairvoyants en Italie et en Suisse. Les objectifs ont été atteints grâce à l'appui des pouvoirs publics et des milieux économiques du Piémont, de Turin et de la Vallée d'Aoste, des cantons de Vaud et du Valais et de la Ville de Lausanne, des autres cantons romands et de nombreuses communes de Suisse occidentale.

Liaison entre le nord et le sud de l'Europe, le tunnel du Grand-Saint-Bernard permet aussi, à une échelle plus modeste, une meilleure communication entre deux régions francophones que les aleas de l'histoire ont politiquement séparées: le Valais et la Vallée d'Aoste.

## Quatre voies d'ici l'an 2000 au Gothard

(ATS) Afin de faire face à l'augmentation du trafic ferroviaire prévue d'ici l'an 2000, les chemins de fer français, allemands, suisses et italiens ont décidé d'aménager à quatre voies la ligne Strasbourg/Karlsruhe-Milan, par le Gothard.

Le plan d'ensemble d'un axe nord-sud élaboré par les chemins de fer intéressés, sur mandat de l'Union internationale des chemins de fer (UIC) prévoit la construction d'une nouvelle ligne double indépendante, reliée tous les 30 ou 60 kilomètres au tracé déjà existant, permettant aux trains de rouler à des vitesses proches de 200 km/h. En Suisse, sur l'axe nord-sud le voyageur gagnerait ainsi une heure et demie entre Zurich et Lugano et plus de deux heures entre Bâle et Lugano.

### De Chiasso à Monza à 200 km/h

La première étape des travaux de la nouvelle ligne à double voie consistera à construire la ligne de base du Gothard. La deuxième étape prévoit de prolonger cette ligne jusqu'à la gare de Bellinzona, puis jusqu'à Giubiasco. Au sud de cette dernière ville, il est prévu un tracé à trois voies jugé suffisant. Un tunnel à deux voies entre Giubiasco et Taverne permettrait de contourner les pentes du Monte-Ceneri.

Les chemins de fer d'Etat italiens de leur côté projettent de construire une nouvelle double voie entre Chiasso et Camerlata puis plus tard jusqu'à Monza ce qui permettra de réaliser également des vitesses de 200 km/h. Les plans prévoient encore - pour éviter la région de Milan en direction de Bologne - d'électrifier la ligne à trois voies Seregno-Usmate-Bergame. Ces mesures devraient permettre d'absorber le trafic de la transversale alpestre à quatre voies (ligne de base du Gothard projetée et ligne déjà existante).



Un nouvel autocar pour un tourisme meilleur marché! La Société Greyhound, dont le réseau couvre l'ensemble de l'Amérique du Nord, est la première société mondiale de transport en car. Cette compagnie vient de sortir un nouvel autocar turbopropulsé et l'a présenté notamment à Lausanne. Ce car a des avantages considérables: confort, économie d'énergie, réduction des oxydes de carbone, moteur silencieux. Son chauffeur instructeur veut montrer aux Européens que, pour 149 dollars, ils pourront traverser tous les Etats-Unis pendant 30 jours et, s'ils veulent sillonnaient les routes américaines durant 60 jours, il ne leur coûtera que 199 dollars! (ASL)

mentaire du réseau - les coûts d'exploitation n'en seraient que plus élevés et les voyages plus longs.

Afin de faire face au trafic des marchandises - le transit en représente les 80% - il est nécessaire d'adapter les possibilités de manœuvre. Etant donné que Milan - centre de formation, des trains - ne répond plus aux besoins, les trains de marchandises allant au-delà de la capitale lombarde, devront être formés dans les gares frontières. Il est prévu, par exemple, d'équiper la gare de Chiasso de telle sorte qu'elle devienne «le véritable centre de manœuvre sur l'axe du Gothard». Il est en outre envisagé de construire une nouvelle gare régionale de marchandises au nord de Bellinzona.

### InterRent coopère avec les Américains

La société «InterRent Autovermietung GmbH», par un contrat de coopération avec American International Rent-a-car (Texas), elle-même représentée dans plus de 200 villes des Etats-Unis, a décidé d'intégrer ses 1400 agences européennes de location de voitures dans ce nouveau circuit.

Le système InterRent a été mis au point en 1970 par la filiale de Volkswagen, SU Autovermietung GmbH, qui, créée en 1927 sous le nom de Selbstfahrer Union et reprise par Volkswagen en 1970, est la société la plus ancienne de location de voitures en Europe. En l'espace de trois ans, le système s'est étendu à 25 marchés d'Europe et du bassin méditerranéen. Dans plusieurs pays, InterRent est déjà le leader du marché et est représentée quasi sans exception dans les aéroports les plus importants d'Europe.

L'American International Rent-a-car Corporation (AIC) a été fondée en 1969 et constitue, sur le marché américain, l'entreprise de la branche à la croissance la plus rapide.

### Réservations Europe - USA

Les deux sociétés garderont leur identité respective dans les différents pays, mais mettront leurs services à la disposition des clients des deux firmes. Ainsi AIC offre aux Etats-Unis un système gratuit de réservation qui permet également aux voyageurs se rendant en Europe d'effectuer une réservation immédiate de volonté à partir de n'importe quelle localité. En parallèle, InterRent réserve des voitures aux Etats-Unis par l'intermédiaire de chaînes de 29 filiales principales en Europe. Des cartes de crédit et d'autres moyens d'identification du client sont acceptés par les deux sociétés.

### L'indice des prix en mars : +0,5%

(ATS) L'indice suisse des prix à la consommation calculé par l'Office fédéral de l'industrie des arts et métiers et du travail, indice qui reproduit l'évolution des prix des principaux biens de consommation et services entrant dans les budgets familiaux des ouvriers et des employés, s'est inscrit à 149,1 points à fin mars 1974 (septembre 1966 = 100). Il a ainsi progressé de 0,5% depuis fin février 1974 (148,4) et de 0,6% par rapport au niveau de fin mars 1973 (136,0).

La montée de l'indice général en mars 1974 a surtout été déterminée par des hausses de prix dans les groupes dépenses «habillement», «aménagement et entretien du logement», «santé et soins personnels». En revanche, les indices des groupes «alimentation» et «chauffage et éclairage» ont reculé.

### Vers la votation sur la troisième initiative populaire contre l'entreprise étrangère

## Des étrangers en Suisse (2)

Nous continuons de publier, sous ce titre, de larges extraits du rapport du Conseil fédéral sur la troisième initiative contre l'entreprise étrangère et le surpeuplement de la Suisse (Action nationale), qui passera en votation populaire à la fin de cette année (cf. No 9 du 28 février 1974, p. 1 et 7).

### Thème traité aujourd'hui: La réduction du nombre des étrangers dans les cantons.

Les auteurs de l'initiative demandent que dans chaque canton, à l'exception du canton de Genève, la proportion d'étrangers ne dépasse pas 12% de la population suisse résidente. L'expression «population suisse résidente» n'est pas claire; on ne sait s'il faut entendre par là l'ensemble de la population qui réside en Suisse (Suisses et étrangers) ou seulement les ressortissants suisses domiciliés dans notre pays. Dans les données publiées jusqu'ici au sujet de la population étrangère résidente, la proportion d'étrangers a toujours été établie par rapport à l'effectif total de la population résident en Suisse. Interrogé à ce sujet, l'Action nationale contre le surpeuplement de la Suisse a précisé que l'expression «population suisse résidente» concernait exclusivement, dans le texte de l'initiative, les ressortissants suisses. On se basera en conséquence sur leur effectif pour établir ci-après la proportion d'étrangers.

### 560 000 étrangers: -492 000

À la fin de décembre 1972, la proportion d'étrangers par rapport aux ressortissants suisses était inférieure à 12% dans les seuls cantons de Berne, Lucerne, Uri, Obwald, Nidwald, Fribourg, Appenzel Rhodes-Intérieures et Valais. Si la proportion d'étrangers devait, conformément à l'initiative, être ramenée dans les autres cantons à 12%, la population étrangère passerait de 1 052 000 (y compris 20 000 fonctionnaires internationaux) à 635 200. Les exigences des auteurs de l'initiative ne seraient pas pour autant satisfaites, puisque ceux-ci demandent que l'effectif des étrangers soit ramené à 560 000 personnes, soit une diminution supplémentaire de 75 200 étrangers. Le texte de l'initiative ne se prononce pas sur le point essentiel de savoir comment serait réalisée cette nouvelle réduction. D'une part, en précisant que la proportion d'étrangers sera de 12% (25% à Genève) «au plus», on dénie aux cantons un droit à cette proportion. Rien n'indique d'autre part que la charge de cette réduction supplémentaire doit incomber uniquement aux cantons dont la proportion d'étranger est supérieure à 12%. Une répartition de la réduction supplémentaire opérée exclusivement entre les cantons dont la population étrangère dépasse 12% aurait, en outre, pour conséquence de faire apparaître dans certains cantons, au moment où cette réduction serait réalisée, à savoir à la fin de 1977, une proportion d'étrangers plus faible que dans quelques autres districts de cette réduction. La réduction supplémentaire de 75 200 étrangers exige en conséquence une contribution de tous les cantons. La réduction à opérer pour atteindre l'effectif admis par l'initiative doit être calculée comme il suit:

En premier lieu, les effectifs d'étrangers des cantons dont la population étrangère dépasse 12% aurait, en outre, pour conséquence de faire apparaître dans certains cantons, au moment où cette réduction serait réalisée, à savoir à la fin de 1977, une proportion d'étrangers plus faible que dans quelques autres districts de cette réduction. La réduction supplémentaire de 75 200 étrangers exige en conséquence une contribution de tous les cantons. La réduction à opérer pour atteindre l'effectif admis par l'initiative doit être calculée comme il suit:

On estime que le tourisme de congrès se déroulera considérablement en République fédérale au cours des dix prochaines années. De nouveaux centres devront être construits, si possible dans les villes. A ce sujet, on estime que les deux-tiers d'entre eux devraient diminuer pour leur part le nombre de leurs étrangers de 10 à 15%, les cantons d'Appenzel Rhodes-Intérieures et des Grisons de 20 à 25%.

### 150 000 saisonniers: -42 000

A la fin d'août 1973, 194 000 saisonniers, en chiffres ronds, séjournent en Suisse. Nous avons fixé, dans notre arrêté actuellement en vigueur limitant le nombre des étrangers qui exercent une activité lucrative, l'effectif maximum des saisonniers à 192 000. En cas d'acceptation de la troisième initiative contre l'entreprise étrangère, le nombre des saisonniers devrait être réduit de 42 000. De plus, la possibilité d'employer des travailleurs saisonniers d'une manière générale durant dix mois

serait en contradiction avec les mesures déjà prises pour assainir la situation créée par les faux saisonniers. En particulier, le nombre des saisonniers qui séjournent en Suisse plus de neuf mois augmenterait considérablement.

### 70 000 frontaliers: -22 000

Le nombre des frontaliers s'élevait, à la fin de décembre 1972, à 92 000 en chiffres ronds. L'effectif maximum fixé par l'initiative entraînerait en conséquence une réduction de 22 000 frontaliers. Contrairement aux dispositions en vigueur, des contingents cantonaux devraient être fixés pour les frontaliers également; les effectifs de frontaliers actuellement à disposition des cantons se verront sensiblement réduits.

(à suivre)

Prochain article: Les répercussions sur le statut juridique de l'étranger

## Vins du Chablais vaudois : baisse des prix

(ATS) Les traditionnelles mises des vins d'Aigle et de Villeneuve, qui se sont déroulées récemment, ont été marquées par une tendance à la baisse, en dépit de l'excellente qualité de la vendange 1973. La conjoncture actuelle ne paraît guère favorable aux appellations chères.

Les 61 000 litres de la commune d'Aigle ont été vendus à un prix moyen de fr. 6,50 à fr. 7,- (fr. 8,85 à fr. 10,05 l'année précédente).

Les 10 000 litres des Hospices cantonaux d'Aigle sont partis à 7 francs le litre (fr. 8,79). La mise a également atteint 7 francs (fr. 8,20 à fr. 9,80) pour les 22 000 litres des Hospices cantonaux de Villeneuve, mais certains lots ont été retenus, le prix n'étant pas jugé suffisant.

Enfin, les 33 000 litres de la commune d'Yverdon ont atteint des prix moyens de fr. 7,30 à fr. 7,55 (fr. 8,85 à fr. 10,05 l'année précédente).

## Le marché des congrès en Allemagne

(UIOOT) Le nombre de participants aux congrès tenus dans les grandes villes de la République fédérale d'Allemagne est passé de 1,16 million en 1963 à 3,5 millions en 1970. La dépense journalière moyenne a été estimée à environ 120 Deutsche Mark (DM) par participant, ce qui en 1970 a engendré dans les principales villes un courant d'affaires évalué à quelque 600 millions de DM et dont les deux-tiers ont été absorbés par les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration; un tiers a été réparti entre les entreprises de transport urbain et le commerce de détail.

On estime que le tourisme de congrès se développera considérablement en République fédérale au cours des dix prochaines années. De nouveaux centres devront être construits, si possible dans les villes. A ce sujet, on estime que les deux-tiers des congrès et autres réunions qui se tiennent en 1980 ne comporteront pas plus de 200 participants.

En 1970, le nombre des participants étrangers aux congrès a atteint 600 000, soit à peine 10% du total des touristes internationaux qui ont visité la République fédérale cette année-là.

## SPECIALITÉS GASTRONOMIQUES INTERNATIONALES



## PLANTEURS REUNIS sa

Lausanne (021) 20 69 31

## Deutsche Erfahrungen mit der Mehrwertsteuer

In Nr. 6 der HOTEL-REVUE hat sich Dr. Hans Gerber, Chef der Hauptabteilung WUST der Eidgenössischen Steuerverwaltung ausführlich über Prinzip und Wirkungen einer Mehrwertsteuer geäusserzt. Im Sinne eines Diskussionsbeitrages lassen wir im folgenden R. W. Schelbert, Direktor des Hotels Schweizerhof in Berlin, über einige Erfahrungen des deutschen Gastgewerbes mit der Mehrwertsteuer zu Worte kommen.

### 1. Benachteiligung des Endverbrauchers

Bei Einführung der Mehrwertsteuer gingen die deutschen Behörden davon aus, dass durch den Wegfall der bisherigen Umsatzsteuer und durch die Einführung der Mehrwertsteuer generell keine Teuerung für den Endverbraucher eintrete.

Dies mag vielleicht im grossen und ganzen gesessen zutreffend gewesen sein, kann jedoch keinesfalls für diejenigen Branchen gelten, die personalintensiv sind.

Das nachfolgende Beispiel soll dies erläutern:

	vor MWST	nach MWST
Erlös (= Summe der Verkaufspreise)	100 %	100 %
MWST	10 %	9 %
Netto-Erlös	100 %	91 %
Wareneinsatz	30 %	29 %
Unterhaltskosten und übrige Betriebskosten	15 %	14 %
Personalkosten	40 %	40 %
Kapitalkosten	6 %	6 %
	91 %	89 %
	9 %	+2 %

Der Endverbraucher erwartet, dass der Verkaufspreis nach Einführung der Mehrwertsteuer gleich bleibt. Also bleibt die Erlössumme gleich. Nach der Einführung der Mehrwertsteuer mussten in Deutschland 10 % des Erlösches durch das Unternehmen als Steuer an den Staat abgeführt werden, so dass der Nettoerlös sich entsprechend um rund 7 % reduzierte. Bei gleichbleibenden Wareneinsatz für Küche und Keller ergab sich aus der Mischrechnung der verschiedenen Mehrwertsteuersätze und des leichten Nettopreisrückgangs für diese Artikel ein Wareneinsatz von zirka 29 %. Bei den übrigen Betriebskosten und den Unterhaltskosten, die gleichbleibend mit 10 % belastet wurden, ergab sich bei den Nettopreisen ein Rückgang von zirka 6 %, so dass auch hier eine gewisse Kosteneinsparung erzielt werden konnte. Die Personalkosten und die Kapitalkosten blieben sich jedoch gleich, so dass die Gewinnspanne automatisch zurückgehen musste, sofern das entsprechende Unternehmen nicht ebenfalls seine Preise angezogen hat.

Im Schnitt glaube ich, sagen zu können, dass in der deutschen Gastronomie im ersten Jahr nach Einführung der Mehrwertsteuer eine Preiserhöhung von zirka 6 % erfolgt ist. Diese 6 % haben jedoch nicht ausgereicht, um bei der durch die Einführung der Mehrwertsteuer veranlassten Teuerung die vorhergehende Gewinnspanne zu halten.

Dadurch ergibt sich, dass für den Endverbraucher sofort nach Einführung der Mehrwertsteuer alles, auch insbesondere die Dienstleistungen des Hotel- und Gaststättengewerbes teurer geworden sind. Endverbraucher in diesem Sinn sind die Privatkunden, Familien usw.

Anders hingegen sah die Rechnung für Firmenkunden aus, die ebenfalls der Mehrwertsteuer unterworfen sind, die die Belastung der Mehrwertsteuer als Vorsteuer wieder in Abzug bringen konnten. Ohne Preiserhöhung ergab sich für diese Firmen dadurch eine Einsparung von rund 9 %, bzw. bei Anhebung der Preise in der Hotel- und Gaststätten-Branche, um 6 %, eine Einsparung von rund 3 1/2 %.

Nun ist zu beachten, dass in Deutschland alle Firmen, die Waren exportieren, die Möglichkeit haben, mehrwertsteuerfrei zu exportieren, das heisst, der Auslandskunde muss den in Empfang enthaltenen Mehrwertsteuerbetrag nicht bezahlen. Anders sieht dies jedoch in Deutschland für Dienstleistungen des Hotel- und Gaststättengewerbes an Ausländern aus. Hier besteht die Möglichkeit nicht, den entsprechenden Mehrwertsteuerbetrag in Abzug zu bringen.

Dies hat dazu geführt, dass zahlreiche ausländische Büros und Tour Operators in Deutschland Zweigstellen aufmachen und dadurch die Möglichkeit haben, bei Rechnungsstellung an das deutsche Büro den Mehrwertsteuer-Betrag als Vorsteuer abzusetzen. Dies hat jedoch andererseits dazu geführt, dass diese Büros entweder eine zusätzliche Kommission beanspruchen, oder aber den ihnen in Rechnung

gestellten Preis mit einer zusätzlichen Kommission ihrem ausländischen Büro in Rechnung stellen, was dann zu einer Versteuerung in zweifacher Hinsicht für den ausländischen Kunden führt, nämlich einmal durch die doppelte Kommission und zum anderen durch die zum Teil weiter belastete Mehrwertsteuer.

### 2. technische Probleme

Durch die Einführung der Mehrwertsteuer und die in Deutschland geltende Regelung, müssen alle Einnahmen und alle Ausgaben jeweils getrennt nach effektiver Leistung und Mehrwertsteuer verbucht werden. Dadurch ergibt sich automatisch eine Verdopplung aller Vorgänge.

Nur in Betrieben, in denen ein einheitlicher Mehrwertsteuersatz in Anwendung kommt, könnte man gegebenenfalls pauschal verbuchen und dann prozentual die Mehrwertsteuer verrechnen. Dies ist jedoch im deutschen Gastgewerbe nicht möglich, da die Lebensmittel zurzeit mit 5,5 % - jedoch auch hier gibt es Ausnahmen, zum Beispiel Krustentiere 11 % - und fast alle anderen Waren oder Dienstleistungen die gekauft werden, mit 11 % belastet sind.

Aber auch die Dienstleistungen der Hotels werden nicht mit den gleichen Sätzen bewertet. Eine Ausser-Haus-Lieferung zum Beispiel nur mit 5,5 %, Schwimmbad 5,5 %, Massage gegebenenfalls gar nicht, sofern es sich um eine Gesundheits-Dienstleistung handelt und entsprechend ausgewiesen wird. Debours gar nicht, sofern der Concierge sie direkt abrechnet und für alle übrigen Leistungen 11 %. Was dies an Komplikationen für die Buchhaltung und die entsprechenden Mitarbeiter bedeutet, kann man sich leicht vorstellen.

Da der Gast - sofern er nicht Endverbraucher ist, das heisst, wenn zum Beispiel eine Firma für ihn bezahlt - die

	vor MWST	nach MWST
Dienstleistung des Hotels	DM 100,-	DM 100,-
MWST 11 %	-	DM 11,-
Hotel-Rechnung	DM 100,-	DM 11,-
Kommission 8 %	/ .8-	/ .88
MWST 11 % auf Kommission	--	DM 9,-
Netto an Hotel	DM 92,-	DM 102.14
Vom Hotel an Finanzamt:		
MWST auf Dienstleistung		DM 10.02
Vorsteuer auf Kommission		DM 91.12
Netto-Erlös Hotel	DM 92,-	

Daraus ist ersichtlich, dass auf Grund dieser unverständlichen Einigung dem Hotel ein Verlust von zirka 1 % auf den Netto-Erlös entsteht, bzw. dem Reisebüro ein Zusatz-Einkommen von 11 % auf seiner Netto-Kommission.

In ähnlicher Weise wurden für den Hotelier ungünstige Vereinbarungen mit Kreditkarten geschlossen.

### 4. Zusammenfassung

Aus all dem ist ersichtlich, dass die Interessen der deutschen Hotellerie und Gastronomie anlässlich der Einführung der Mehrwertsteuer schlecht gewahrt wurden. Insbesondere ist es auch die Ungereimtheit,

Überdies bestehen für den Ausbau der Wasserversorgung in der erwähnten Fünfjahresperiode Projekte mit einer Summe von 1567 Mio Fr. Insgesamt will die öffentliche Hand somit in den fünf Jahren 1974-1978 für die Wasserversorgung und die Reinhalterung der Gewässer rund 64 Mio Fr. in Bauten investieren. Diese Investitionen machen über 10 Prozent des gesamten Mehrjahresprogrammes aus.

## Firmennachrichten

### Wagon-Lits kauft Saison d'Or

Die Wagons-Lits-Gruppe hat am 1. April 1974 die Restaurantkette «Saison d'Or» von der Merkur AG übernommen. Die Kette umfasst vier Restaurants in Zürich, Winterthur, Aarau und Lausanne. Das Menü-Sortiment besteht aus einer festen Karte und einer saisonalen Auswahl. Die vier Jahreszeiten werden somit in der Gestaltung der Speisekarte besonders berücksichtigt. Wagons-Lits plant, dieses Konzept auf ganz Europa auszudehnen. Zum gleichen Zeitpunkt erworb Wagons-Lits/International das bekannte Restaurant «La Rotonde» an der Rue du Mont-Blanc in Genf. Es ist vorgesehen, auch diesen Betrieb der «Saison-d'Or»-Kette anzufidieren.

Sofern der Betrag richtig ausgerechnet wurde, ergibt sich kein Problem. Sofern er falsch ausgerechnet würde, müsste das Hotel den entsprechenden falschen Betrag in seine Mehrwertsteuer-Arechnung aufnehmen.

Da entsprechende Rechnungen durch den darin enthaltenen Mehrwertsteuer-Betrag, für den der Mehrwertsteuer unterworfenen Kunden fast Bargeld haben, indem der Steuerbetrag vom Finanzamt zurückfordert oder zumindest abgezogen werden kann, liegt es auf der Hand, dass zahlreiche unerührte Geschäftsräume immer wieder nach Gefälligkeitsrechnungen in Restaurants, Taxis usw. fragen. Die Versuchung ist daher gross, dass gegen einen entsprechenden Tip ein Mitarbeiter eine fiktive Rechnung erstellt, die einen korrekten Mehrwertsteuerbetrag enthält. Der unsägliche Kunde zieht diesen Betrag von der Steuerschuld ab, das Steueramt wird jedoch dadurch geschädigt, dass die fiktive Rechnung nicht im Umlauf des Hotels enthalten ist und da das Hotel für entsprechende Vorgänge grundsätzlich haftbar ist, hat es sich eines Steuervergehens schuldig gemacht. Die einzige Möglichkeit, diesem Unugte entgegenzu treten, besteht darin, dass auf sämtlichen Rechnungen ein Aufdruck nach folgender Art enthalten ist: «Nur die mit der Registrierkasse eingedruckten Beträge dürfen hier ausgewiesen werden.»

3. Weitere Ungereimtheiten

Wenn zum Beispiel bei einem grösseren Bankett das Hotel Aushilfskräfte einstellt und der Veranstalter die Aushilfskräfte direkt bezahlt, zum Beispiel zu DM 10,- pro Stunde, muss er, wenn es sich um eine Zahlung an einen Endverbraucher handelt, keine Mehrwertsteuer auf diesen Betrag bezahlen. Wenn jedoch das Hotel die Entlohnung des Aushilfskellers vornimmt und auch nichts daran verdient, muss auf dem Stundensatz von DM 10,- 11 % Mehrwertsteuer dem Kunden in Rechnung gestellt werden.

Bei den Verhandlungen, die der deutsche Hotel- und Gaststätten-Verband mit dem Reisebüro-Verband führte, ergab sich, dass nach Einführung der Mehrwertsteuer, die immer auf dem Endpreis, also auch auf dem Preis inklusive Mehrwertsteuer, berechnet wird, auf die Kommission noch eine Mehrwertsteuer zu bezahlen ist.

### SSR kaufte zwei Hotels

Der Schweizerische Studentenreisedienst SSR hat im abgelaufenen Geschäftsjahr eine Umsatzsteigerung von 21,75 Millionen Franken auf 25,91 Millionen (19 %) zu verzeichnen. Einschliesslich der Direktbuchungen in Hotels und den Dienstleistungen haben rund 70 000 Studenten die Dienste des SSR in Anspruch genommen. Im Berichtsjahr ist der Kauf des Hotels Universitaire in Leyson sowie der Hotel Terminus AG in Davos-Platz zu standegekommen. Nach Abschreibungen und Rückstellungen ergibt sich ein Reinertrag von 55 522 Fr.

### Jungfrau-Pick?

Dem Vernehmen nach hat die Jungfrau-Bahn AG die zum Mövenpick-Konzern gehörige Hotelprojektierung und Management AG mit der Ausarbeitung eines Konzeptes zum Neubau des in Oktober 1972 abgebrannten Berghauses Jungfraujoch beauftragt. Als Architekt fungiert - wie beim ersten Mövenpick-Bergrestaurant Scharnhofer/Lenzerheide - die Basler Firma Suter & Suter AG. Mit dem Baubeginn kann frühestens 1975 gerechnet werden. Das Projekt dürfte noch einiges zu reden geben.

### Warteck: Dividendenerhöhung

Die Basler Brauerei Warteck hat im Jahre 1973 ihren Inlandsabsatz um 7,4 % auf 274 800 hl erhöht. Damit liegt Warteck im Brauhaus um 3,5 % über dem durchschnittlichen Zuwachs der Branche. An den Bierverkäufen waren das Gastgewerbe mit 46 %, der Detailhandel mit 32 %, der Getränkehandel mit 10 % und Käntinen mit 9 % beteiligt. Im Warenverkauf wurden 32,5 Mio Fr. (Vorjahr 29,6 Mio) umgesetzt, wovon rund 30,5 Mio Fr. auf das Bier entfielen.

Dank gestiegener Liegenschaftserlösen - Warteck verfügt allein in Basel über 57 eigene Restaurants und 11 in der übrigen Schweiz - soll eine von 12 auf 14 % erhöhte Dividende ausgerichtet werden. Der Cash flow hat sich im Berichtsjahr um rund 0,12 Mio auf 3,791 Mio Fr. erhöht.

### Cromo: 15 % mehr Umsatz

Die Gesellschaft für Milchprodukte Cromo SA, Freiburg, hat 1973 ihren Umsatz um 15 % von 81 Mio auf 93 Mio Fr. gesteigert. Sie verwertete 30 Mio kg Milch. Auf den Markt gelangten 1,6 Mio l gewöhnliche Milch, 4,4 Mio l Pastmilch, 1,4 Mio l Rahm, 676 000 kg Käse und 55 Mio Tuben Kaffeerahm. Zudem wurden 46 Mio kg Butter verkauft, also 17 % mehr als im Vorjahr. Die Cromo SA gehört den waadtländisch-freeburgischen Milchverbänden.

interRent kooperiert mit Amerikanern

Die interRent Autovermietung GmbH, Hamburg, bringt ihre rund 1400 europäi-

schen Stationen in einen Kooperationsvertrag ein. Partner ist American International Rent-a-car, Dallas/Texas, die in mehr als 200 wichtigen Städten der USA vertreten ist.

Das interRent-System wurde 1970 von der VW-Tochtergesellschaft SU interRent Autovermietung GmbH entwickelt. Innerhalb von drei Jahren expandierte das System in 25 Märkten Europas und des Mittelmeerraumes. Die American International Rent-a-car Corporation (ai) wurde 1969 gegründet und ist im USA-Markt das am schnellsten wachsende Unternehmen seiner Branche.

Beide Unternehmen werden ihre Identität in den jeweiligen Ländern behalten, ihre Dienstleistungen jedoch den Kunden beider Firmen zur Verfügung stellen.

### Panam und TWA

Zur Vermeidung weiterer schwerer finanzieller Verluste auf der Atlantikkreuzfahrt hat die amerikanische Fluggesellschaft Panam eine enge Zusammenarbeit mit dem Konkurrenten TWA angekündigt. In einer Erklärung der Panam hiess es, wegen der gestiegenen Treibstoffpreise werde die Gesellschaft beim amerikanischen Zivilfliegeramt um die Erlaubnis nachsuchen, entsprechende Verhandlungen mit der Geschäftsleitung der TWA aufnehmen zu dürfen. Dieser Schritt sei als «Akt der Selbsthilfe» notwendig geworden, da staatliche Hilfe bisher ausgeblieben sei.

### Touristik Finanz AG: Zug nach Süden

Kürzlich fand in Zürich die erste Generalversammlung der in Baden domizilierten Touristik Finanz AG statt. Die im Februar 1973 gegründete Gesellschaft beabsichtigt, sich durch Beteiligungen und Finanzierungen im Bereich des Tourismus und der internationalen Hotellerie zu engagieren. An der Touristik Finanz AG sind zu gleichen Teilen beteiligt: Die Schweizerische Bankgesellschaft, Zürich, die Dresdner Bank AG, Frankfurt a. M., die Motor Columbus AG, Baden, die A. Steigenberger Hotel- und Verwaltungs AG, Glarus, sowie die Touristik Union Intercontinental, Hannover.

Die Gesellschaft weist in ihrem Geschäftsbericht für das erste Kurzgeschäftsjahr eine Mehrheitsbeteiligung an einem Hotel in Fuerteventura sowie den Erwerb eines Grundstücks zum Bau eines Hotelbetriebs auf Gran Canaria aus. Seither wurden auch Mehrheitsbeteiligungen an Ferienanlagen in Korsika und Mallorca übernommen. Wie Präsident Dr. W. Roessch ausführte, ist mit den erworbenen Beteiligungen das gesamte Aktienkapital in der Höhe von 12 Millionen Franken engagiert. Über Zeitpunkt und Umfang der grundsätzlich vorgesehenen Kapitalerhöhung wird Mitte dieses Jahres entschieden werden.

### Suchard: Gedrücktes Umsatzwachstum

Die zur Interfood-Gruppe gehörige Chocolat Suchard SA, Neuenburg, hat den konsolidierten Umsatz 1973 um 4,8 % (Vorjahr 10,2 %) auf 113 Millionen Franken erhöht. Auf den Export, der um 9,3 % anstieg, entfallen 18 % (Vorjahr 17,2 %). Der Reingewinn ist gegenüber dem Vorjahr leicht zurückgegangen und beträgt 1,03 Millionen Franken. Der Verwaltungsrat schlägt der Generalversammlung die Ausschüttung einer unveränderlichen Dividende von 11 % brutto vor.

### Culina AG, Dulliken

Die Culina AG nahm ihre Tätigkeit mit dem Ziel des Aufbaues einer Transferküchenkette am 1. Januar 1973 auf. Eine erste Kette in Münchenstein BL folgte bald eine zweite in Dulliken SO. Weitere sind in Vorbereitung und sollen später zu einer Kette zusammengefasst werden. Eine eigene Metzgerei, mit ausschlüsslicher Produktion für die eigenen Küchen, sorgt für die reibungslose Versorgung der Culina-Betriebe mit Fleisch und frischen Wurstwaren.

Die Culina betreibt also Produktionsküchen für Fertigmenüs und hat in Basel und in Olen je einen Menü-Dienst zur Belieferung von Verpflegungsbetrieben eingerichtet.

Diese Produktion und die täglichen Lieferungen bilden den praktischen Teil der Firma. Aus dieser Kenntnis der Praxis, aus den täglichen Erfahrungen des Menü-Dienstes heraus ist nun die zweite Säule der Firma entstanden: die Beratung für und die Planung von Küchen und Verpflegungsstätten. Und als Drittes kommt dann noch der Verkauf von Einrichtungsstücken aller Art hinzu, die für gastronomische Betriebe erforderlich werden.

Für Beratung und Verkauf wurde vor wenigen Tagen in Dulliken, im ehemaligen Kantinengebäude der Ideal-Standard im Industriekvartier des Ortes, eine permanente Fachaustellung eröffnet, die ein erstaunlich breites Angebot an Einrichtungen und Anlagen aufweist. Es ist der Culina AG gelungen, eine ganze Reihe von bestrenommierten Firmen hierfür zu gewinnen, die Ausschritte aus ihrem Lieferprogramm zeigen. Zum Teil sind diese Anlagen ausstellungsmässig angeordnet, zum Teil aber auch zu funktionstüchtigen Einheiten zusammenge stellt.



### Was kostet sauberes Wasser?

Gemäss dem vom Delegierten für Konjunkturfragen aufgrund einer umfassenden Erhebung aufgestellten neuen Mehrjahresprogramm sollen in der Schweiz in den Jahren 1974-1978 für die Bauen öffentlicher Kläranlagen und Kanalisationen insgesamt rund 5186 Mio Fr. aufgewendet werden. Baureife sind Projekte mit einer Bausumme von 1979 Mio Fr. noch nicht baureif solche im Betrag von 3207 Mio Fr.

wf.

## Europäisches Seminar für Tourismus in Badgastein

Das 7. Europäische Seminar, das in der Zeit vom 25. bis 28. März 1974 in Badgastein abgehalten wurde, stand unter dem Motto «Europäischer Tourismus - gemeinsame Probleme, gemeinsame Möglichkeiten».

### Gemeinsam werben

Schon bei der Eröffnung des Seminars kamen gemeinsame Probleme zur Sprache. Klaus Schönenmann, Verkehrsminister von Nürnberg, erörterte ausführlich die Notwendigkeit von gemeinsamen Werbemaßnahmen. Es wäre zweckmäßig, Werbungen nicht von den einzelnen nationalen Regionen, sondern international koordiniert durchzuführen. Seiner Ansicht nach wären z.B. gemeinsame europäische Werbemaßnahmen in Übersee, vor allem in Japan, sinnvoller als einzelne Ländereverbungen, da nach diversen Untersuchungen der japanische Gas ausschließlich an Europa, aber nicht an einzelnen Ländern interessiert wäre. Schönenmann schlug in diesem Zusammenhang die Fortsetzung gemeinsamer europäischer Gespräche vor bzw. die Einsetzung von internationalen Studiengruppen.

### Erhalten der Landschaft

Dr. J. P. Ribaut, der Leiter der Abteilung für Umwelt- und Naturschutz des Europarates in Strassburg, wies in seinem Referat auf die besonderen Probleme Europas hin bzw. auf die Vielzahl von Faktoren, die sich in den letzten Jahren für die europäische Landschaft ergeben haben. Ribaut meinte, dass der starke Bevölkerungszuwachs vor allem in den Städten (in der BRD wohnen gegenwärtig bereits 65% der Bevölkerung, in Dänemark bereits 80% der Bevölkerung in den Städten), die starke Industrialisierung in Europa, aber auch ein starkes Anwachsen der Anbauflächen der Landwirtschaft sowie zunehmende Erschließung des Fremdenverkehrs und der Ausbau der Verkehrswwege zu einer Zerstörung der europäischen Landschaft mit einer zunehmenden Verschlechterung der Umwelt führt. Wenn auch der internationale Fremdenverkehr sicherlich grosse positive Auswirkungen hat, so gibt es doch eine ganze Reihe negativer Faktoren wie z.B. den Bau von Zweifamilienhäusern, die Erschließung durch Selbstbahnen, der Ausbau von Küstengebieten, die alle zu einer gewissen Umweltveränderung führen.

### Längerer Urlaub

Dr. Günther Wiesinger, Abgeordneter zum Nationalrat, vertrat in seinem Referat über die gesundheitlichen Aspekte im modernen Tourismus vor allem die Ansicht, dass es sinnvoller erscheint, längere Urlaubszeiten den Arbeitnehmern zuzuteilen als eine Verkürzung der Arbeitszeit durchzuführen. Eine optimale Wirkung vom gesundheitlichen Standpunkt kann nur durch einen mehrwöchigen Urlaub erreicht werden. Wichtig dabei ist die genaue Urlaubsvorbereitung, die Wahl des richtigen Urlaubsortes sowie ein gewisser Nachurlaub. Dr. Wiesinger meinte, dass sich in der nächsten Zeit in Europa eine starke Zuwachsrate in Kurorten ergeben würde. Interessant auch seine Feststellung, dass gegenwärtig nur etwa 40% der Österreicher über 16 Jahre Urlaub nehmen.

### Aufschwung durch Ferienzentren

Dr. Burchardi von der Industrie- und Handelskammer in Flensburg wies auf die

Entwicklung des Fremdenverkehrs in Schleswig-Holstein hin. Die Errichtung von Ferienzentren in Schleswig-Holstein, vor allem an der Ostsee, habe sich positiv auf die Fremdenverkehrsentswicklung von Schleswig-Holstein ausgewirkt. Es wurden weit mehr Gäste gezählt, die überwiegend in Ferienzentren wohnten, als erwartet wurde. Vor allem die Verlängerung der Sommersaison, aber auch eine stärkere Zunahme der Nächtigungen während des Winters wurde durch den Bestand der Ferienzentren erzielt. Interessant ist als Aspekt, dass wohl eine wirtschaftliche Beliebung des gesamten Landes bzw. der einzelnen Orte festgestellt werden konnte, die Hotels bisher aber noch keine wirtschaftlichen Erfolge aufwiesen. Man rechnet, dass erst nach 5 Jahren sich Gewinne bei den Hotelobjekten in den 8 Ferienzentren der Nord- und Ostsee einstellen werden. Gegenwärtig sind jedoch keine weiteren Projekte geplant, da sich gerade im Sommer eine immer stärkere Überlastung der Küstenstrände ergeben hat und die Bettenanzahl in Schleswig-Holstein gegenwärtig übereinstimmend als ausreichend angesehen wird. Interessant in diesem Zusammenhang war die Feststellung, dass es in Schleswig-Holstein trotz Schönenmanns gelungen ist, eine Wintersaison aufzubauen, wobei es in den letzten Jahren zu einer fast 50prozentigen Steigerung der Nächtigungen während der Wintermonate kam. Diese Steigerung wurde vor allem auf bestimmte Massnahmen wie Kureinrichtungen, Sportanlagen, ein relativ niedriges Preisangebot sowie divers Werbeslogans über einen Gesundheitsurlaub auch während des Winters an der See zurückgeführt. Insgesamt betrug die durchschnittliche Bettenauslastung im letzten Jahr in Schleswig-Holstein etwa 22%.

### Autotourismus

Über die Energiekrise und den Autotourismus referierte V. W. Weich vom ADAC in München. Hierbei wurde auf eine Untersuchung hingewiesen, die der Automobilclub zu Jahresende 1973 in Auftrag gegeben hat. Auf Grund dieser Untersuchung soll die Reiseintensität 1974 vorausichtlich nicht zurückgehen, sondern eher leicht ansteigen, ausserdem rechnet man, trotz Energieknappheit und Versteuerung, mit einer Mehrbenützung des PKW's, weil trotz gestiegener Benzinpreise das Auto, vor allem wenn es mit 3 oder 4 Personen besetzt ist, nach wie vor das billige Transportmittel darstellt. Urlaubsreisen werden zudem oft kurzfristig angetreten und für solche Schnellurlaube ist der eigene Wagen am bequemsten. Schliesslich stellte diese Untersuchung des ADAC fest, dass die Energiekrise keinen Einfluss auf die Wahl des Urlaubslandes haben dürfte. Es zeigt sich jedoch ein Trend zu kürzeren Entfernungen und zu einem billigeren Urlaubsziel.

Mit Referaten über den spanischen Fremdenverkehr, den europäischen Tourismus aus der Sicht von Liechtenstein bzw. über die gegenwärtigen Massnahmen einer Ferien- und Urlaubsregelung in der BRD schloss das 7. europäische Seminar für Tourismus in Badgastein. G/Wa

dem hat der Londoner Konzern das New Yorker Pierre Hotel am Central Park, ein hauptsächlich von ausländischen Diplomaten bevorzugtes Luxushotel, seinen Interessen einverlebt.

### Optimismus auf Spurflamme

Vielelleicht sind die Aussichten für London und das Vereinigte Königreich doch nicht so trübe wie die Berichte aus der Hotelindustrie glauben machen könnten. Einem Ende März veröffentlichten Bericht zufolge haben 1973 die ausländischen Touristen 694 Millionen Pfund nach England gebracht. Rund 180 Millionen Pfund für Transportmittel sind nicht eingezeichnet. Ein Teilweise Ersatz für den Verlust der Amerikaner brachten die westdeutschen Touristen, die durch den billigen Pfundkurs angezogen wurden. Sie haben sich um 11 Prozent, die EWG-Touristen zusammen genommen um 14 Prozent vermehrt. Schweizer scheinen zurückhaltend gewesen zu sein; ihr Anteil ist ziemlich stabil geblieben. Für 1974 werden Fremdenverkehrseinnahmen von einer Milliarde Pfund erwartet, davon soll ein Fünftel auf Hotels und Restaurants entfallen. Der offizielle Optimismus wird von den

Reisebüros insofern geteilt, als ihre Buchungen von kontinentalen Städten sich gegenüber dem Vorjahr leicht erhöht haben. Trotzdem steht das Reisebürogewerbe im Zeichen eines allgemeinen Konjunkturrückgangs, denn die eigenen Landsleute buchen nicht mehr so wie früher. Unter den etwa 4000 Firmen in Großbritannien hat sich eine scharfe Konkurrenz entwickelt, welcher manche finanziell nicht gewachsen sind. Die Insolvenz der Horizon Holidays Co. mit einem Defizit von mindestens 3 Millionen Pfund hat einen dunklen Schatten über die Fremdenverkehrs-Industrie geworfen. Die Gesellschaft hat über eine halbe Million Pfund Schulden allein auf Mallorca hinterlassen. Die Folge: auf den Balearen werden britische Touristen von den Hotels nur aufgenommen, wenn die Reisegesellschaften die Rechnungen beglichen haben... F. J. W.

### Rumänien sucht Partner

Rumänien ist auch auf dem Fremdenverkehrssektor in zunehmendem Masse auf ausländisches Kapital angewiesen, um seine für den Ausbau des Tourismus im Lande geplanten Objekte zu realisieren. E. S.

## Wienerwald zog's zum Wienerwald

Am Stadtstrand von Wien hat der Wienerwald-Konzern einen weitern Markstein gesetzt. Rechtzeitig zur Eröffnung der WIG 74, der internationalen Gartenschau, konnte das vierte Tourotel den Betrieb aufnehmen. Es erweitert Österreichs Unterkunftsangebot um 520 tiptoppe Betten.

Hunderte von bunten Ballonen wurden von einem steifen Wind, der über die niederösterreichischen Felder dauerhaft piff, auseinandergetrieben. Schmutzige Handwerker und aufgeputzte Gäste hüpfen gleichermassen tollpatschig umher, um einen der Sendboten zu ergattern, bevor er in die lichten Höhen eines strahlenden Frühlingstages gerissen wurde, denn an ihrer Schnur baumelte keine Adressennetzette, sondern ein Übernachtungsschein. Doch die farbige Schar hatte es eigentlich zu entschweben und es der Stadt und dem Land zu verkünden: Das Tourotel Wien ist eröffnet!

Mit diesem Hotel ist Wienerwald wohl am nächsten an den Wienerwald herangefahren. Der Gast müsst nicht «hinauf» in die obersten Etagen «hinauffahren», um sich der weiten, freien Sicht bis hinüber zu dem berühmten Wald zu erfreuen. Am extrem südlichen Rand von Gross-Wien hat der Wienerwald-Restaurant GmbH, Linz, das vierte «Tourotel» gebaut. Das Haus ist sozusagen nur durch eine Bahnlinie vom nächsten Bauernhof getrennt.

### Was hat Konzernchef Jahn bevoegen, an diesem Punkt ein Hotel zu bauen?

Ausser einem freundlichen Gespräch mit einem Wiener Stadtvater soll es der Umstand gewesen sein, dass die österreichische Hauptstadt, wie sie sich für europäische Hauptstädte offenbar gehört, viele Erstklass-Betten hat und bekommt, aber wenig komfortable, preisgünstige Unterkünfte bietet. Kann ein sehr grosses Schutt- und Sumpfgebiet, war im vorgenannten Stadium vorerst in eine grossartige Gartenschau - zu der man Tausende von Besuchern erwartet - verwandelt worden und soll anschliessend ein Erholungs- und Sportzentrum für die neuen Wohnsiedlungen werden. Bei der Wühlharbeit war man auf Schwellenquellen gestossen - sie sollen den europäischen Hitzerekord halten - und hatte nach längeren Tauziehen zwischen der Stadt Wien und dem Bundesland Niederösterreich, aus dessen Grund die Quellen sprudeln, ein

sehr grosses Kurzentrum gebaut. Außerdem steht auf Verkehrsplanungenplänen eine Schnellstrasse vom Flughafen Schwechat zur City eingezeichnet, die in der Nähe vorbeiführen wird. Das alles zusammen genommen hätte sicher genugt, um noch anderen als Backendl-König Jahn den Standort für ein neues Hotel verlockend erscheinen zu lassen.

### Ein Hotel für Leute, die Zeit haben

In diesem Jahr wird es, eben im Hinblick auf die WIG 74, nicht schwierig sein, die 520 Betten zu belegen. Auch für die Zukunft ist Jahn optimistisch. Er setzt stark auf die Kurgäste, welchen er einen direkten Verbindungsgang zum Kurzentrum bauen liess. Für Reisegruppen, die mit einem Car operieren können, ist das Tourotel wohl ebenfalls sehr geeignet. Der Individualtourist, insbesondere der nicht motorisiert, wird sich jedoch sicher die Frage stellen, ob er sich nicht besser in einem etwas teureren Haus im Zentrum einquartiert, anstatt Zeiterlust oder Taxispesen in Kauf zu nehmen. Eine Strassenbahnlinie wurde bis zum Kurzentrum und Hotel verlängert, doch dauert die Fahrt bis zum Ring 45 Minuten. Das Hotel liegt zu weit vom Zentrum entfernt, um als gutes Alternativangebot zu den teuren Wien-Hotels zu gelten.

### Punkto Komfort keine Wünsche offen

Bezüglich Komfort kann es das Tourotel aber mit vielen City-Betrieben aufnehmen. Trotzdem es mit dem Kurzentrum direkt verbunden ist, besitzt es ein eigenes Hallenbad, Sauna und Massageräume. Die Zimmer sind selbstverständlich alle mit Bad und Dusche, Selbstwahltelefon, Weckruhr, Radio und Fernsehanschluss ausgestattet. Sie sind geschmackvoll eingerichtet und bieten eine Aussicht, wie es nur wenigen Stadthotels vorbehalten ist. Ein Konferenzraum für 200 Personen und Parkfläche für 150 PWs prädestinieren das Tourotel zum Tagungsort am Stadtrand.

Sein leibliches Wohl kann der Guest an der Bar, im Restaurant und in der Röstirotte pflegen. Bei 520 Betten stehen 360 Restaurationsplätze zur Verfügung. Der Hausherr macht sich denn auch grössere Sorgen bezüglich der Frequenzen der Restaurants. Er hofft, sie mit einem qualitativ hochstehenden Angebot anzukurbeln. Was er darunter versteht, zeigte ein sehr reiches Buffet.

Dekorationsideen lieferten die alten Römer, die vor Jahrhunderten an den Hügeln um Oberlaa den ersten Heurigen gezogen haben sollen.

### Gesundes Wachstum

Das 54 m hohe Gebäude beinhaltet 58 000 m<sup>3</sup> Raum. Die Gesamtinvestition betrug 170 Mio. Schilling, was pro Zimmer 615 000 Schilling, also rund 92 000 Franken kosten. Und wie F. Jahn in seiner kurzen, sympathischen Ansprache betonte, kann man nicht ausgeben, was man nicht hat. Das heisst, Tourotels werden mit rund 60% Eigenmitteln gebaut, und sie sind durchschnittlich ebenfalls zu 60% belegt. Im Wiener Tourotel kostet das Einzelzimmer 490 und das Doppelzimmer 590 Schilling. Frühstück ist beigefügt.

### Eine Wienerwald-Tanne für Bern?

Im Wienerwald-Konzern sieht man zuversichtlich in die Zukunft. Investitionspläne wurden keine zurückgestellt. Nach Feuerberg, München, Linz und Wien sollen Köln und Bregenz die nächsten Tourotels erhalten. Längerfristig gesehen stehen nach Aussagen von F. Jahn auf der «Möchte-gern-Liste» Stuttgart, Innsbruck, Graz, St. Gallen und Bern. Aber bis wir über die Eröffnung eines Tourotels in der Bundesstadt berichten können, dürfte noch eine riesige Schar Henderl den Weg alles Zeitlichen gegangen sein. Zurzeit lassen sie für 379 Wienerwald-Restaurants rund um den Globus ihr Leben. MK

## Bewölkter Fremdenverkehr

Englands Hotellerie und Reisebürgewerbe spürt die Auswirkungen der Krise und den Rückgang der Amerikaner. Trotzdem bleiben die Briten optimistisch.

### Auf in den Kampf um die Amerikaner

Die Amerikaner fehlen - es klingt wie ein Echo aus fast allen Geschäftsbüchern für 1973 der grossen britischen, vor allem der Londoner Hotelkonzerne. Diese haben sich nun an die britische Tourismusbörse gewandt, um mit ihr gemeinsam eine neue Etappe der Propaganda in den Vereinigten Staaten einzuleiten. Eine Delegation von acht Hoteldirektoren ist bereits in den Vereinigten Staaten gewesen, um dort - wie es heißt mit Erfolg - nachzuweisen, dass trotz der Wirtschaftskrise und der Inflation Grossbritannien seine Anziehungskraft beibehalten hat und dass es «nicht notwendig ist, Nahrungsmittpakete nach London zu schicken». Tatsächlich sind in der Auslandspresse die äusseren Merkmale der Oelkrisen beträchtlich übertrieben worden. Im Hotelwesen war es zu keinen Einschränkungen im Gäste-Komfort gekommen. Man befürchtet, dass diese Berichte noch eine ungünstige Nachwirkung auf die anbrechende Saison 1974 haben könnten, zumal von den New Yorker Reisebüros eine verringerte Nachfrage und rückläufige Vor-Buchungen für Reisen nach Europa gemeldet werden. Die britische Tourismusbörse hat durch ein kostspieliges Fernsehprogramm, das nach ihren Schätzungen 20 Millionen Amerikaner erreicht hat, die Propaganda eingeleitet. Es war dabei ihre Absicht, das

in den Vereinigten Staaten durch die Oelkrisen verzeichnete Bild von England richtigzustellen.

### Erschütterte Hotellerie

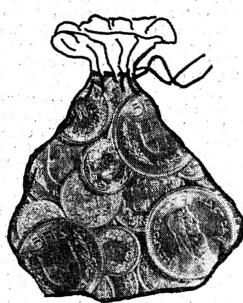
Eine eindrucksvolle Illustration der Entwicklung, namentlich im letzten Vierteljahr 1973, bietet der Jahresabschluss des führenden, besonders von Amerikanern besuchten Londoner Savoy-Hotels, das allerdings zur Luxuskategorie gezählt wird. Ein Vergleich mit dem Vorjahr zeigt den charakteristischen Anstieg der Produktionskosten bei einem Rückgang des Gewinnes, eine für die internationale Hotelindustrie ziemlich allgemeine Erscheinung. Die Betriebskosten sind um rund 30 Prozent gewachsen. Die Zinsbelastung ist um 40 Prozent grösser geworden. Die Dividende ist von 17,25 Prozent auf 7,14 Prozent gesunken. Die Aktie ist im Jahresverlauf von 106 auf 44 Pence gefallen. Die Trust Houses Forte-Gruppe sucht den Konjunkturückgang auf der Insel durch den Ausbau ihrer Interessen im Auslande auszugleichen. Das Krisenbudget der neuen Labour-Regierung bringt jedoch für solche Expansionsziele einige Erschwernisse. Trust House Forte hat sich in Paris durch den Erwerb des George V. und des Plaza Athénée Hotels trotz mancher französischer Seite kommenden Hindernisse festgesetzt. Ausser-



Auf frisch erschlossenem Gelände, ohne «Artgenossen» in unmittelbarer Nachbarschaft, setzt das Tourotel Wien einen nicht zu übersehenden Akzent in das zum Stadtquartier gewordene Dorf Oberlaa. Der Südtang wird zur Straßenbahnhaltestelle, die Rohre darüber ins Kurzentrum.

**HAMO**

**Spitzenprodukte für das Gastgewerbe**  
**Schweizer Qualitätserzeugnisse für zufriedene Kunden**



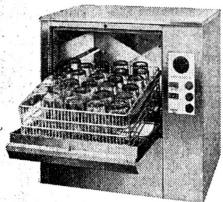
**Eine Einsparung,  
die notwendig ist...**

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

**Alle HAMO-Modelle:**  
 standortunabhängig durch eingebaute Laugenpumpe  
 können dank mitgelieferter Panzerschlüsse sofort in Betrieb genommen werden  
 können an Ihre Heisswasserversorgung angeschlossen werden oder an Kaltwasser (mit eingebautem Boiler)  
 sind freistehend verwendbar oder können eingebaut werden  
 sind auf Wunsch mit Entkalker lieferbar

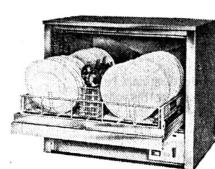
**Wussten Sie, dass ...**

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



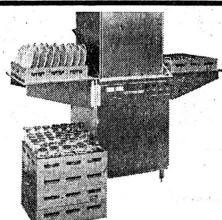
**HAMO GS 10 - 15 - 20**

Gläserspülautomaten in verschiedenen Grössen.



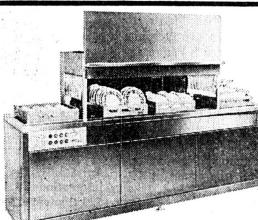
**HAMO EXPRESS**

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



**HAMO-TDS 1000**

Durchschiebe-Geschirr- oder -Gläserspülautomat.



**HAMO-VWK**

Bandautomat für Grossküchen mit enormer Kapazität.

**FABRIKATIONSPROGRAMM**

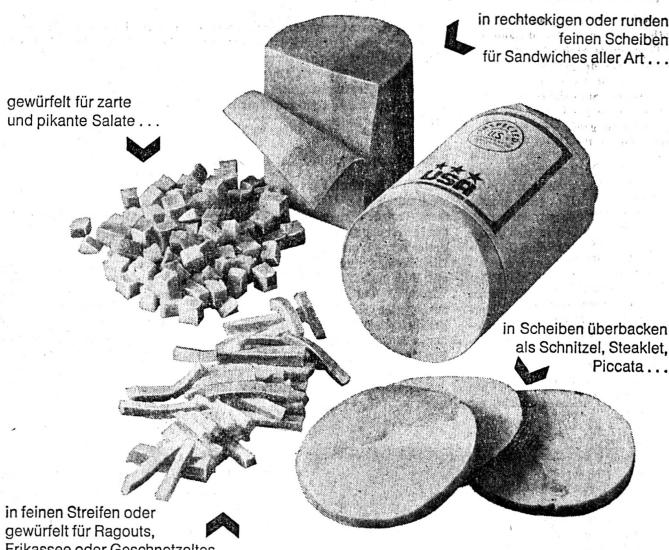
- Geschirrspülautomaten jeder Grösse für das Gastgewerbe,
- Bandanlagen für Grossküchen,
- Geschirrspülautomaten für den gepflegten Haushalt,
- Reinigungsautomaten für Labors, Spitäler usw.,
- Bandanlagen für die chemische Industrie.

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

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

Das »patente« Fleisch  
für Hotellerie, Gastgewerbe und Gemeinschaftsverpflegung

## Gekochte US Truthahnrolle



Die gekochte US Truthahnrolle ist küchenfertig aus Truthahnbrust und Truthahnoberkeule ohne Knochen gefertigt. Arm an Kalorien, reich an Eiweiß und Nährstoffen - ideal auch für Diät und Schonkost. Bequem zu portionieren, leicht zu kalkulieren.

für Gulasch,  
Rouladen.....  
rohe US Truthahnoberkeulen  
ohne Haut und Knochen

für Cordon Bleu,  
raffinierte Gerichte...  
rohe US Truthahnbrust  
ohne Haut und Knochen

Weitere Anregungen und Informationen über US Geflügel sowie Bezugssquellen erfahren Sie vom  
**POULTRY AND EGG INSTITUTE OF AMERICA**  
6 Frankfurt/Main, Schillerstraße 15  
Telefon (0611) 287915

Bitte senden Sie mir kostenlos Rezepte und den Lieferantenname für die Schweiz an:

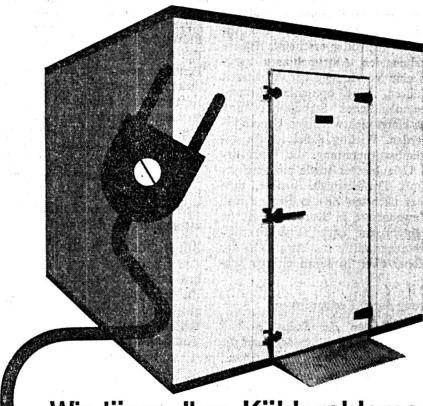
Name: \_\_\_\_\_

im Hause: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

**ROSEN MUND** Kühlzellen



Wir lösen Ihre Kühlprobleme  
steckerfertig!

Gratis-Dokumentation durch:  
ROSEN MUND, 4410 Liestal  
Telefon 061-91 91 55

**ROSEN MUND** Kühlzellen

## NAPOLITAINS



assortierte Schokoladetäfelchen

5 verschiedene Sorten

4 kg, zirka 660 Stück

zum Reklamepreis von

**Fr. 56.—** franko Domizil

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

## Assemblée générale de l'Association interparlementaire du tourisme

**Les Parlements et le tourisme**

L'assemblée générale de l'Association interparlementaire du tourisme (AIDT), qui groupe les représentants de nombreux parlements dans le monde, a terminé ses travaux à Brasilia, sous la présidence de M. Olivier Giscard d'Estaing.

Le rôle essentiel et toujours plus important que les Parlements sont appelés à jouer à l'égard du tourisme, parallèlement à l'intervention et aux responsabilités accrues des gouvernements dans ce domaine, a été mis en lumière au cours de cette rencontre internationale. Il a été notamment reconnu la nécessité impérieuse d'assurer, par une étude approfondie et une information constante des problèmes du tourisme, les meilleures conditions de développement des flux touristiques nationaux et internationaux.

## Diverses résolutions

L'assemblée générale a adopté diverses résolutions, notamment a) à l'égard de la transformation de l'UIOOT en Organisation mondiale du tourisme en invitant les parlements à accélérer ou engager, selon les cas, le processus de ratification des statuts de l'OMT; b) sur les mesures relatives à la mise en application de la convention internationale concernant les agences de voyages (CCV) et c) sur les encouragements et stimulants visant à accroître la capacité d'accueil du secteur de l'hébergement destinée aux couches de population à revenus moyens. Elle a, d'autre part, chargé son bureau de suivre les travaux préparatoires relatifs à l'élaboration d'un projet de convention sur le contrat d'hôtellerie (CCH).

## Un programme de travail

En établissant son programme de travail, l'assemblée générale de l'AIDT a fixé les priorités de son action immédiate sur les questions suivantes:

- mesures visant à assurer la protection des touristes contre toute forme d'abus et de négligence et contre les inconvenients qui peuvent dériver de catastrophes naturelles et d'action de terrorisme;
- situation particulière de zones ou de pays en voie de développement face à l'accélération de l'expansion du tourisme;
- accroissement des possibilités de forma-

## Lettre de Londres

**Un jeune hôtelier lausannois à la tête d'un grand hôtel londonien**

Depuis février 1973, un hôtelier suisse de 33 ans, M. Michel Favre, est directeur-général de l'Inter-Continental Portman à Londres, où sa gestion a diminué de moitié les changements de personnel et augmenté de 15 % les recettes, en une année où 11 000 chambres d'hôtel ont été ouvertes dans cette capitale et où le taux d'occupation a diminué presque partout. Les méthodes nouvelles qu'il a introduites avec un plein succès ont vivement intéressé la presse anglaise, qui leur a consacré bon nombre d'articles élogieux.

Avant d'en arriver là, ce fils d'un cafetier lausannois avait brillamment passé par la filière d'usage. Après un apprentissage de cuisinier à l'Hôtel des Trois Rois à Bâle, il sort premier du concours des apprentis; puis se rend à Londres où, au Mayfair, il est successivement commis, comptable et préposé à la réception. Après son service militaire dans l'aviation, il retourne à Bâle comme premier secrétaire au Victoria-National, puis passe à l'Hôtel Royal à Naples comme secrétaire-chef de réception. En 1964, il entre dans la vaste chaîne Inter-Continental, d'abord comme sous-directeur chargé des conférences et banquets à Genève, puis comme directeur adjoint à Jérusalem, avant d'être rappelé dans cette même capacité à Genève et d'être envoyé comme directeur-général à l'Inter-Continental Gabon à Libreville.

## Relations humaines...

Au Portman enfin, que l'Inter-Continental a ouvert en 1971 et qui, avec ses 300 chambres, est un établissement de 1ère catégorie en plein cœur de Londres, il peut donner toute sa mesure et appliquer ses principes, qui sont bien simples, mais plus souvent acceptés en théorie que mis en pratique. Ils sont basés sur l'idée que l'atout principal d'un hôtel est constitué par les relations humaines entre le personnel et la clientèle d'une part, avec la direction de l'autre.

Michel Favre commence par établir les buts et les méthodes à adopter. Pour cela, il réunit au cours d'un week-end ses principaux collaborateurs dans un hôtel de campagne, où la stratégie à suivre est adoptée, et où l'on jette les bases d'un système de communications avec les quelque 350 membres de son personnel. Désormais, toutes les décisions d'importance sur la gestion de l'hôtel sont prises par un comité exécutif comprenant, sous sa direction, le directeur-adjoint, chef de réception, le chef de l'alimentation, l'ingénieur en chef, le chef du personnel, le chef comptable et le chef des ventes.

## ...et chartes d'organisation

Chacun des chefs de départements s'engage à fournir, et produit en effet, un programme détaillé et un plan d'action pour le siège. Le tout fut incorporé dans un plan général, qui constitue la «charte»

tion professionnelle touristique à tous les niveaux;

- promotion et amélioration de l'aide financière accordée aux activités du tourisme social;
- harmonisation des dispositions légales et fiscales concernant les divers secteurs opérationnels du tourisme pour assurer les meilleures conditions de leur développement dans l'intérêt général.

L'assemblée générale a souligné combien son action se réclame d'une coopération étroite avec les milieux touristiques professionnels officiels et privés.

En faisant le bilan des travaux, le président Olivier Giscard d'Estaing a constaté combien, grâce à l'AIDT, des parlementaires venant de divers horizons nationaux et politiques avaient su trouver un langage commun, dans un esprit louable de franchise volonté et de coopération internationale.

## M. Jean-Jacques Cevey nommé vice-président

Par acclamations, l'assemblée générale a élu M. Olivier Giscard d'Estaing président d'honneur de l'AIDT; le nouveau Bureau est désormais composé comme suit:

président: M. le sénateur Orlando Zancaner (Brésil).

Vice-présidents: M. le conseiller national Jean-Jacques Cevey (Suisse).

M. le député Jean Valleix (France).

M. le député Wolfgang Schwabe (R.F. d'Allemagne).

Secrétaire général: M. le Prof. J. Leugger (Suisse).

● Les parlementaires suisses ont proposé à l'assemblée générale de tenir ses prochaines assises en Europe; cette proposition ayant été acceptée à l'unanimité, les délégués de notre pays vont s'efforcer de mettre sur pied cette importante rencontre qui devrait se dérouler, en janvier 1975, en Suisse, notamment à Montreux et à Verbier.



Le Japon s'équipe sur une très large échelle pour organiser des congrès et des spectacles internationaux. Ainsi que cette impressionnante photo le démontre, la quantité ne semble pas poser de problèmes particuliers!

du degré de satisfaction ou de mécontentement exprimé par ceux-ci à l'égard des divers départements.

Les commentaires oraux des clients sont également recueillis à l'insu de ceux-ci par des employés qualifiés et transmis au besoin à la direction quand des plaintes paraissent fondées sont exprimées; si elles sont sérieuses, M. Favre écrit lui-même au client pour présenter les excuses de l'hôtel, même si aucune réclamation n'est formulée.

Il convient d'ajouter que le Portman a un restaurant, la Rôtisserie normande, qui, grâce à un chef de tout premier ordre, M. Peter Kromberg, à une cave de choix et à un service aussi courtois que capable dirigé par M. Josef Lancer, doit être placé dans la classe de luxe et peut être comparé sans la moindre hésitation aux meilleurs.

René Elvin

## Enfin une «Statistique touristique française»!

Après une période de préparation et de transformation des méthodes d'élaboration, le Bulletin de la Statistique du tourisme français vient de publier son premier numéro courant. Ce document sera dorénavant intitulé «Statistiques du tourisme» et sera, comme par le passé, rédigé par le Commissariat général au tourisme (8, avenue de l'Opéra, Paris 1er).

Dans une note aux lecteurs, la Rédaction explique que l'on avait sérieusement pesé les inconvénients qu'une attente de 18 mois ne manquerait pas d'imposer à tous les utilisateurs, parmi lesquels – disons-le sans ambiguïté – les journalistes professionnels. En effet, la source de renseignements officiels à laquelle on pouvait puiser traditionnellement a ainsi tant pendant une période économique et monétaire particulièrement mouvementée. La périodicité du nouveau Bulletin sera cependant limitée à quatre fois par an, ce qui nous paraît presque incompatible avec le caractère urgent de toute analyse touristique à l'échelle européenne.

Si l'on tient compte de la rapidité et de la ponctualité qui caractérisent non seulement les publications touristiques (notamment les chiffres des arrivées et nuitées étrangères dans les hôtels) paraissant régulièrement en Allemagne fédérale et en Suisse par exemple, on se demande si le Ministère français de l'aménagement du territoire, de l'équipement, du logement et du tourisme tient suffisamment compte de l'interdépendance des mouvements touristiques à travers les frontières de tous les pays du monde libre.

Walter Bing

## Le thème du prochain congrès de l'AIEST

(ONI) L'Association internationale des experts scientifiques du tourisme, qui doit tenir en France son 24<sup>e</sup> congrès, vient de réunir à Paris le Professeur Walter Hunziker, président de l'Association, décédé récemment.

Le programme du prochain congrès a fait l'objet d'une étude approfondie. Rapplions que cette importante manifestation, qui doit rassembler les experts d'une trentaine de pays, se déroulera du 8 au 14 septembre prochain dans le Languedoc, le Roussillon, les Cévennes et en Avignon. Pendant toute cette semaine seront étudiés, en présence des autorités officielles, les différents aspects du thème: «Tourisme en espace concerté, tourisme et espace rural: opposition ou complémentarité?».

de l'hôtel. Trois fois par an, en mai, septembre et janvier, les résultats sont examinés par le comité exécutif, et si l'un ou l'autre des départements n'arrive pas aux résultats envisagés, se cherche une recherche d'un commun accord les raisons, qui le plus souvent sont dues à des causes extérieures. Par ailleurs, les chefs de départements ont leurs propres réunions tous les quinze jours, pour discuter des affaires les concernant; elles ont lieu après celles du comité exécutif, dont ils appliquent les directives. Toutes les séances sont verbales, afin qu'on puisse s'y référer plus tard en cas de besoin.

D'autres comités concernent plus spécifiquement certains départements de l'hôtel, tels que celui de l'alimentation et des boissons, celui de l'entretien, celui de la vente et de la publicité, qui établit le détail de celle-ci et en élaborer le budget, avant de le soumettre au comité exécutif,

Toutes ces réunions sont destinées essentiellement à fournir des renseignements et à donner des directives au personnel, et leurs messages sont diriges en quelque sorte de haut en bas. Mais M. Favre insiste pour que les communications ne soient pas à sens unique et aillent également de bas en haut. A cet effet, on a également constitué un comité de l'entraide sociale (*Welfare Committee*), composé des cadres des différents départements, qui dispose de son propre budget et peut l'affecter au mieux-être du personnel. Il y a enfin un comité pittoresquement appelé «des petites économies», où les employés ne faisaient pas partie des cadres, et qui est le porte-parole du personnel auprès des chefs de départements et de la direction.

## L'aview du client

Les relations avec la clientèle sont organisées avec le même souci d'assurer des relations aussi étroites et cordiales que possible avec Sa Majesté le Client, dont tout, finalement, dépend. Beaucoup d'hôtels placent des questionnaires dans les chambres; mais, au Portman, les réponses sont méticuleusement analysées par le comité exécutif, qui décide de la suite à leur donner et communique cette décision au chef de département responsable. Elles servent également, suivant les bonnes ou mauvaises notes décernées par les clients, à établir une sorte de tableau comparatif

## Paris souffre d'une pénurie d'hôtels moyens

(ONI) Paris souffre encore d'une pénurie d'hébergement hôtelier, particulièrement en ce qui concerne l'hôtellerie moyenne. Cette pénurie devient cruciale au moment de la saison touristique et surtout lors des vacances de Pâques.

En avril 1973, 750 000 touristes visitaient la capitale, tandis qu'au cours du seul week-end de Pâques, les six bureaux d'accueil de l'Office du tourisme de Paris en recevaient plus de 15 000, en majeure partie des jeunes, à la recherche d'un logement.

Chaque année, la presse se fait l'écho de cette véritable panique qui saisit le touriste, lorsqu'à minuit il se voit obligé de coucher dans sa voiture ou dans une salle

d'attente encore ouverte, après que les Hôtesses de Paris se soient acharnées en vain à trouver une chambre d'hôtel encore disponible!

Afin de pallier cette déplorable situation, l'Office du tourisme de Paris a organisé, pour le week-end de Pâques 1974, un service d'hébergement chez l'habitant tel qu'il en existe déjà dans plusieurs villes étrangères. Ce service comprend un fichier des logements proposés, un centre de renseignements à l'intention des personnes qui ont aimablement accepté de louer une chambre aux touristes de passage, et un système de réservation par téléphone avec confirmation par bons de l'Office du tourisme de Paris.

## Méthode allemande pour déterminer la valeur touristique d'une région

(CRIA) En Allemagne fédérale, la saturation actuelle des sites de détente exige la création de nouvelles zones touristiques et, de ce fait, la protection et l'entretien de l'environnement naturel.

Sur demande du Ministre fédéral de l'alimentation, de l'agriculture et des forêts, l'Institut fédéral de phytosociologie a mis au point une méthode de détermination des zones potentielles de détente, compte tenu des régions agricoles. L'évolution agro-structurelle de la RFA est telle qu'il faut s'attendre à ce que, dans ces régions, d'importantes surfaces cessent d'être exploitées.

Il va donc s'agir d'apprecier l'attractivité naturelle du paysage selon certains critères, à savoir l'eau, la forêt, le rapport herbe-grass - terres labourées, les données du relief et le climat. A noter qu'une forêt de hêtres est mieux cotée qu'une forêt de chênes et de charmes, laquelle «vaut» cependant davantage qu'une forêt de chênes et de bouleaux. Il va sans dire que les zones destinées aux loisirs peuvent

rehausser leur potentiel naturel, et, par là, améliorer leur attractivité par la création de nouveaux plans d'eau, le remodelage des lisières de forêts et l'implantation de nouveaux bocages.

L'attractivité naturelle coïncide avec la fréquentation touristique

Cette méthode est applicable; la carte de l'attractivité naturelle a, en effet, été comparée à la carte de fréquentation des lieux de détente proches. Dans une très large mesure, elles coïncident, pour autant que l'on fasse abstraction du trafic du weekend dans des régions de forte concentration industrielle. Par contre, la comparaison entre les régions non fréquentées par le tourisme et les régions d'attractivité naturelle révèle de nombreuses zones encore vierges.

## En Belgique, le Grand Bazar se lance dans l'hôtellerie

Le Grand Bazar de Belgique, c'est 16 000 employés, 108 succursales à travers tout le pays, 52 cafétérias et 22 milliards de francs belges de chiffre d'affaires annuel. Récemment, G. B. a fusionné avec l'Innovation, ce qui porte à 40 milliards de francs de chiffre d'affaires du groupe.

Depuis deux ans, G. B. s'est lancé dans l'hôtellerie et la restauration. Il y a donc maintenant, en Belgique, les G. B. Motor Hôtels et les G. B. Quick's où l'on vend des frites, des hamburgers et des sandwichs de toutes sortes, à petits prix.

## Un confort raffiné

Dans l'hôtellerie, G. B. a déjà trois réalisations à son actif, toutes de même modèle. Il s'agit du G. B. Motor Hôtel sis à Aarselaar, aux portes d'Anvers, du G. B. Motor Hôtel de Wepion, sur les bords de la Meuse, près de Namur, et du G. B. Motor Hôtel de Diemerdam, qui ouvrira ses portes dans quelques mois. D'autres établissements seront créés ailleurs en Belgique, notamment aux abords de Liège. Ces hôtels doivent répondre à trois vocations: se trouver en bordure d'un grand axe routier de pénétration vers le cœur du pays, offrir un confort raffiné, avec piscine chauffée, salles de congrès, restaurant et bar ainsi qu'un parking offrant 600 places.

## Une nouvelle génération d'hôtels

A qui s'adressent-ils? A une clientèle essentiellement motorisée d'hommes d'affaires, de touristes et de congressistes. L'architecture est aérée, les chambres ultra-modernes, avec téléphone, radio, télévision et salle de bain, mobilier résistant et fonctionnel. Les prix pratiqués tiennent compte du calendrier. Ils sont plus chers durant les jours de la semaine, moins chers pendant les week-ends, où les familles bénéficient alors d'arrangements forfaitaires avantageux, car il s'agit de compenser l'absence, en fin de semaine, des hommes d'affaires rentrés chez eux.

Les G. B. Motor Hôtels sont toujours des constructions basses, sur deux ou trois niveaux. Celui de Wepion comprend 130 chambres à deux, voire trois lits. Les salles de congrès, d'une capacité de 400 places, transformables en salles de banquet sont divisibles selon les besoins. Le restaurant, d'une centaine de places, est flanqué d'un «coffee-shop» un peu moins grand. Un débarcadère créé par l'hôtel, permet à la clientèle qui le désire de s'adonner au canotage ou à la navigation sur la Meuse. Il s'agit d'une nouvelle génération d'hôtels, qui doivent répondre aux exigences de l'homme d'affaires, du congressiste et du touriste des années à venir.

**Der Blasse schmeckt.  
Unter anderem nach mehr...**

(Der beste Beweis:  
5 Teile Eiswasser auf einen Teil Pernod.  
Schmeckt aber auch mit Cola oder  
mit Orangensaft oder mit Bitter Lemon.)

Übrigens: Pernod hat 45%.  
Für die richtige Zubereitung  
genügen 25g durchaus.  
Damit liegen Sie bestimmt richtig für  
Ihre Pernod-Kunden und für Ihre Kasse.

Pernod SA  
Gasometerstrasse 9, 8005 Zürich  
Tel. 01 44 3833

**MODERNES LICHTKLIMA**

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

Elektronische  
Lichtregler

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

## Möbel-Center Ferrari

die beste Adresse für Hotelmöblierung



Ein echter Schlager von Möbel-Ferrari

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

Bettcouche nur 180.-, Schrank nur 298.-,  
Nachttisch nur 115.-

Lieferung in der ganzen Schweiz franko Haus. Teilzahlung möglich.

### Möbel-Center Ferrari Jona-Rapperswil

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

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

P 19-23



## Wer die Wahl hat – wird wählerisch.



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

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



Pilzkonserven AG Raumentfernung 4133 Pratteln

Ihr Pilzspezialist



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

Name:

Geschäft:

Strasse:

PLZ: Ort:

## Mini-repas/Maxi-qualité

### La petite carte

En toute honnêteté, qui se soucie réellement de la petite carte? Les petites collations font souvent figure de parents pauvres dans un restaurant. Les repas doivent être pris pendant les heures de service du personnel de cuisine, voilà ce que pensent, souvent avec raison, la plupart des propriétaires d'établissements débordés de travail. Satisfaire sa clientèle, hors des heures des repas et sans que l'organisation en soit perturbée, est un art parfois bien difficile. Il existe, à cet effet, de nombreux produits susceptibles de faciliter la tâche, à commencer par les produits semi-finis ou prêts à l'emploi, jusqu'aux appareils spécialement conçus pour leur préparation. Les clients désireux de prendre une collation «entre-deux» ont généralement envie d'un «petit quelque chose de ravioignants, différent, si possible, des traditionnels sandwichs et cuisières. Le soir, en particulier, les clients qui se rendent au restaurant après des assemblées, des activités sportives ou une séance de théâtre ou de cinéma, sont bien souvent déçus en consultant la petite carte.

Les observations que j'ai pu faire dans ce domaine, ces derniers temps, confirment mes présomptions. D'autres personnes pensent comme moi et tirent leurs conclusions. Je me trouvais dernièrement à Paris et, après le théâtre, j'eus soudain envie d'un petit repas léger, un véritable dîner ne m'eût pas convenu en raison de l'heure tardive. Mon chemin m'amena devant le «Café de Paris» où l'affiche

une enseigne «Snack». Cette désignation me parut tout d'abord insolite pour un établissement de ce genre. Poussée par la curiosité, je me décidai toutefois à entrer. A ma grande surprise, je constatais que la partie du restaurant réservée à la petite restauration était pleine à craquer. Les autres salles étaient vides et les garçons attendaient debout, donnant l'air de s'ennuyer. La carte était restreinte, mais intéressante et les observations faites aux tables voisines me permirent d'apprécier visuellement tout l'assortiment. Il y avait de la «Gratinée», du turbot au beurre (servi sur assiette), des crudités, de la tarte au fromage à l'alsacienne, des petits steaks présentés avec beaucoup de fantaisie, ainsi que de la salade au poisson ou aux œufs, toute une gamme de mets pouvant être prévus à l'avance et dont la préparation finale et le service ne posent pas de problème.

J'ai fait les mêmes constatations dans d'autres villes où des restaurateurs et des hôteliers ont soudainement commencé à s'intéresser à ce genre de restauration et obtiennent un grand succès en offrant, avec des moyens réduits, des «mini-repas» de «maxi-qualité». La preuve du succès de ce genre de service nous est fournie par les nombreuses pizzerias qui poussent, un peu partout, comme des champignons. «Peut-être bien», voilà ce que l'on apprécie. On mange plus aussi copieusement qu'autrefois, mais, par contre, plus souvent, spécialement dans la vie courante. On devrait en tenir compte.

### Le plat à succès

#### L'omelette à la bourguignonne

Par personne:  
2 œufs bien frais  
20 g de beurre  
sel, poivre

#### Farce:

6 escargots (Ischy en boîte)  
1 échalote, hachée  
20 g de beurre  
persil, ail, sel et poivre  
farine, vin blanc (de préférence meur  
stail, chablis ou Pouilly Fuisse)

Faire revenir les escargots hachés avec l'échalote, le persil et l'ail. Saupoudrer d'un peu de farine et mouiller au vin blanc, ajouter sel et poivre. Préparer une omelette française, l'inciser et la garnir de farce.



**«A boire et à manger»  
par Marianne Kaltenbach**

**DÉCOUVERT**  
pour vous

#### Spécialités surgelées de premier choix

L'assortiment de produits surgelés Friola comprend environ une douzaine de mets très soignés, prêts à l'emploi: ramequins au fromage et soupes goulash ou paysanne pour la restauration à toute heure; roulade de veau, rôti de bœuf, goulash hongroise et langue de bœuf en sauce madère pour les menus sur assiette; spécialités italiennes appréciées, telles que Pizza Napoli, Pizza Cacciatore et Lasagne al forno. Vous pouvez vous procurer la liste de prix détaillée et la liste des dépositaires auprès de ZVSM/Friola, Weststrasse 10, 3000 Berne.



Pâté «comme en Périgord»

Les meilleurs pâtés nous viennent de France, c'est un fait incontesté, et l'un des meilleurs est préparé par Madame Boccaro, la charmante patronne d'une petite auberge du Périgord. Des gourmets de toute la France s'y retrouvent pour se régaler de son pâté truffé «Armagnac». Ces merveilleux pâtés, fabriqués exactement selon la recette originale, peuvent maintenant être commandés auprès de la Howeg. Enrichissez votre carte de cette spécialité de grande classe – les connaisseurs qui composent votre clientèle seront enchantés de cette nouvelle entrée!

Outre le pâté «Armagnac», la Howeg vous propose encore deux autres pâtés: le pâté de veau, préparé avec la fine viande de veau soigneusement choisie, et un pâté de gibier racé.

Le service frigorifique Howeg vous livre ces pâtés au sortir du four, emballés sous vide et conservés dans des boîtes de protection. (Howeg Frigo, Bettlach)

#### Une nouveauté en Suisse: les soupes provençales

Bisque de homard Cardinal, soupe du gardian, soupe de poissons, soupe de moules, soupe aux oignons provençale et soupe au pistou, préparée comme au cabanon! Et à noter tout spécialement

#### la Tapenade provençale,

une crème cocktail aux olives noires du pays pour connaisseurs.

Quelques suggestions pour le service de ces spécialités authentiques:

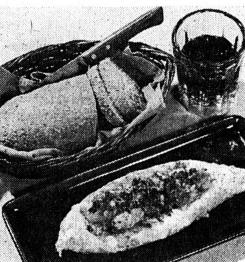
Bisque de homard: quelques gouttes de tabasco et un peu de cognac Courvoisier. Soupes du gardian et au pistou: agrémentées de croûtons frits à l'ail.

Soupe de poissons et de moules: servies garnies de croûtons et de «rouilles» (en boîtes) ou improvisées à base d'ail, de mayonnaise et un peu de tabasco.

Soupe aux oignons: recouverte de pain et de fromage, rapidement gratinée.

Tapenade: servie sur toasts pour accompagner une assiette de crudités ou un petit hors-d'œuvre.

Importateur exclusif: Haecky Importations SA, 4153 Reinach BL.



salé) au fromage est le complément idéal de cette petite pause. Afin que le client ait l'idée d'apaiser sa fringale momentanée avec un bon petit ramequin au fromage chaud, il faut savoir susciter son envie. Il existe, à cet effet, d'amusantes petits mobiles à suspendre au plafond ou à épingle au mur; on peut se les procurer gratuitement auprès de l'Union suisse du fromage.

Encore un conseil: Le restaurateur qui présente, au dessert, un plateau de fromage richement garni à ses clients, sait combien il est important que le fromage soit consommé rapidement. Les ramequins résolvent ce problème, puisque leur préparation s'accorde avec des morceaux d'Emmenthal de Gruyère, de Tilsit ou d'Appenzell qui, ayant perdu leur fraîcheur apparente, sont rapides et utilisés à bon escient.



### Assiette au Cottage cheese

Pâté campagnard  
jambon de campagne  
Cottage cheese  
radis  
sel  
salade de ráifort  
quartiers de tomate et feuilles de salade  
beurre de table  
pain de seigle



Ce mets sur assiette sera certainement une nouveauté appréciée de vos clients. Les divers ingrédients qui le composent sont dressés, de façon décorative, sur une assiette rustique ou, mieux encore, sur une planchette de bois, pain et le beurre étant servis séparément. Cette assiette peut aisément être préparée par du personnel auxiliaire et allégée, de ce fait, le travail en cuisine.

... qu'il suffit de réchauffer. Ceux qui le préfèrent un peu plus relevé, ajoutent un peu de paprika piquant ou quelques gouttes de tabasco. Un snack très apprécié surtout tard le soir avec une bonne bière ou un verre de vin bien corsé!

Scana Alimentation SA, Regensdorf ZH.

### Quelques suggestions

#### Lasagne al forno – Salade de chicorée

Lasagne al forno «Friola»  
surgelée (1/2 paquet)

chicorée 100 g

sauce à salade (italienne)



Réchauffer les lasagne selon le mode d'emploi, les dresser sur une assiette très chaude et servir avec de la salade.

#### Salade aux œufs Primavéra

Par personne:

pommes de terre: 200 g

tomates: 100 g

poivrons: 50 g

sel, poivre, paprika

œufs: 2

huile d'olive: 10 g

salade de douceur: 50 g

sauce à salade: 50 g

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

couper des pommes de terre en

petites

dés. Faire éteindre les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonnner et verser les œufs battus par-dessus. Dès que les œufs ont pris, retourner l'omelette, terminer rapidement la cuisson et dresser. L'omelette doit rester baveuse. Servir avec une portion de salade de douceur.

## Was man über Wasseraufbereitung wissen sollte

Von Wolfgang E. Batt, Rothrist  
Planungsberater für Hotelbau

Wasser wurde schon im Altertum als einer der lebenswichtigen Elemente bezeichnet. Seine Bedeutung hat inzwischen erheblich an Wert gewonnen. «Ohne Wasser kein Leben» – aber auch «ohne Wasser keine Technik». Für die meisten von uns ist Wasser wohl eine Selbstverständlichkeit. Man bezieht es «ab Hahnen», so wie man es benötigt: zum Essen und Trinken, zum Waschen und Baden, zum Bewässern von Rasen und Garten, für Kühlzwecke und für Heizungsanlagen, um die Luft aufzufrischen und um unseren Dreck wegzuspülten. Für alles ist Wasser gut.

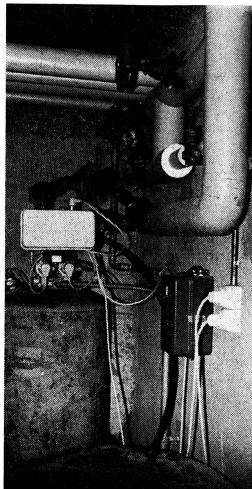
Ist wirklich jedes Wasser für alles gut? Da kommen uns schon Bedenken – zu Recht. Also betrachten wir uns doch zuerst einmal unsere Materie «Wasser». Dabei wollen wir vom anfallenden Oberflächewasser, also von Regen, Hagel und

- Kohlensäure: Man unterscheidet zwischen freier und chemisch gebundener Kohlensäure. Zu jedem Wert an gebundener gehört ein bestimmter Wert an freier Kohlensäure. Die über diesen Wert hinausgehende Menge Kohlensäure wird als aggressive Kohlensäure bezeichnet.
- Sauerstoff: Der Sauerstoff-Gehalt wird in mg/l angegeben. Normales Leitungswasser enthält zwischen 5 und 10 mg/l Sauerstoff.

### Wasserqualität und Wasserverwendungszweck.

Die Wasserqualität ist von Ort zu Ort verschieden. Wenn z.B. Grundwasser zur Verwendung kommt, enthält dies zumeist viel Kalk, Quellwasser ist an sich kalkarm und Seewasser meist sehr kalkarm, manchmal sogar aggressiv.

Das Wasser wird uns von der Gemeinde geliefert. Auf die Qualität dieser ins Haus kommenden Rohwasser haben wir keinen Einfluss. Aber wir können und müssen uns immer sehr genau informieren, wel-



1

Beträgt die Gesamthärte mehr als 25°fr., sprechen wir von ausgesprochenem hartem Wasser. Korrosionen treten normalerweise dann kaum auf, aber bei der Erwärmung dieses Wassers setzt sich überall Kalk ab, in den Armaturen, im Boiler, bei den Düsen von Wasch- und Geschirrwaschmaschinen, die Duschensiebel verstopfen und der Waschmittelverbrauch steigt an.

Ist der Anteil der im Wasser gelösten Gase sehr hoch, steigt damit auch die Korrosionsgefahr.

Der Gehalt an organischen und an Schwebe-Stoffen kann zu sichtbaren Verunreinigungen führen.

Bei im Wasser enthaltenem Eisen oder Mangan kann das Wasser eine braune Färbung annehmen und auch braune Flecken z. B. auf Wäsche hinterlassen.

Diese Störungen können durch Aufbereitungsanlagen vermieden werden. Es ist aber immer, wie bereits erwähnt, vom Verwendungszweck und vom vorhandenen Wasser auszugehen.

Es kommt im einzelnen sehr darauf an, welchem Verwendungszweck wir das Wasser zuführen. Denn im Grunde wäre es ideal, an verschiedenen Verbrauchsstellen auch verschiedene Wasserqualitäten zur Verfügung zu haben. Das ist technisch zwar möglich, doch würde es für unsere Hotelbetriebe selten auch eine wirtschaftliche Lösung sein.

Man kann also leider keine generell gültigen Feststellungen treffen, sondern muss jedesmal die Gegebenheiten des Wassers, die theoretisch günstigsten Qualitäten und die hierzu benötigten Aufwendungen in einem wirtschaftlich tragbares Gleichgewicht bringen.

Welche Härtegrade wären für normale technische Anlagen in Hotels wünschenswert?

– Wäscherei und Geschirrwäscherei 8°fr.

– Rückkühlklanlagen 8°fr.

– Schwimmäbäder 8°fr., evtl. auch unbedacht.

– Kaffeemaschinen 12 bis 16°fr. (dieser höhere Kalkgehalt ist für den Kaffeegeschmack erforderlich, für Düslen und die Heizung aber nicht günstig, deshalb wird hier üblicherweise mit einer Phosphatschleuse gearbeitet.)

– Für Dampferzeugungsanlagen sind 0°fr. erforderlich.

– Auch für den Luftwässer-Befeuchtungsvorrichtung bei Klimaanlagen ist 0°fr. unbedingt notwendig. Dazu wird auch entsalztes Wasser benötigt.

– Darüber hinaus kann bei mehreren technischen Anlagen enthartetes und kontaminiertes Wasser Vorteile bieten.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leitungen z. B. Für die Körpereingabe wird dieses Wasser oft als unangenehm empfunden, es laugt teilweise die Haut aus.

Zwischen etwa 8°fr. und ca. 20-25°fr., können wir als neutrale Härtegrenze ansehen.

Was stört uns an der Wasserkomposition?

Ist die Gesamthärte unter etwa 8°fr., sprechen wir von weichem Wasser. Dieses Wasser ist gut für die Erhaltung der technischen Armaturen, der Boiler, der Wäscherei und Geschirrwäscherei-Anlagen.

Aber es erzeugt oft Korrosion. Die gelösten Gase, in erster Linie der Sauerstoff, lösen bereits Korrosionen aus, auch in Leit

## Wasseraufbereitung im Schwimmbad

Bezüglich der Wasseraufbereitung in Schwimmbädern sind in der SIA-Norm 173 (Schweiz. Ing.- und Arch.-Verein, Zürich) Festlegungen getroffen, die auch für jedes Hotelbad volle Gültigkeit haben. Es ist hierbei wichtig zu wissen, dass die Wasserqualität eines Hotelbades allen Anforderungen für öffentliche Bäder entsprechen muss. Der Anlagebesitzer ist voll haftbar für eine schlechte Wasserqualität und allfällige gesundheitliche Folgen, die daraus entstehen können.

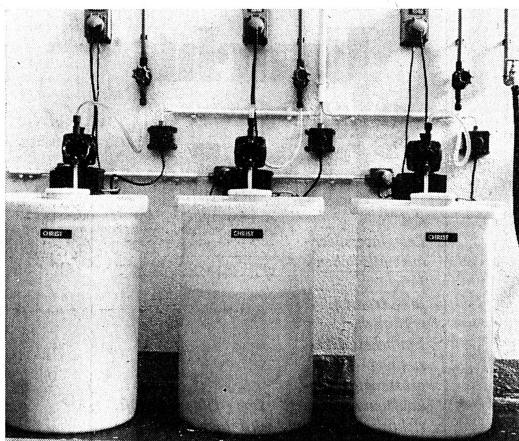
### Kalk ist wichtig, aber...

In der Schweiz steht zur Speisung eines Schwimmbeckens überwiegend mittelhartes bis harten Wasser zur Verfügung. Ein solches Wasser kann unter Umständen schon nach kurzer Zeit Kalk ausscheiden; dies um so eher, wenn das Wasser künstlich erwärmt wird. Der ausgeschiedene Kalk lagert sich zuerst beim Durchströmen enger Stellen ab, das heisst in Ventilen und andern Rohrverengungen, besonders intensiv aber im Filter. In extremen Fällen kann eine Versteinerung eines Filters in wenigen Tagen erfolgen.

Neben diesen rein physikalischen Einflüssen spielen aber auch noch die verwendeten Flockungs- und Desinfektionsmittel eine gewisse Rolle.

fektionsmittel Auswirkungen haben auf den pH-Wert (siehe Hauptartikel). Der pH-Wert soll für das Schwimmbadwasser im Bereich 7,2 bis 7,6 liegen und muss täglich 1- bis 3-mal kontrolliert, wenn nötig korrigiert werden.

Es ist jedermann auf einfache Weise möglich, anhand eines Testgerätes den pH-Wert zu messen. Einer Wasserprobe wird eine spezielle Flüssigkeit (Indikator) beigegeben, dann kann anhand einer Farbskala abgelesen werden, ob der pH-Wert in den richtigen Grenzen liegt. Ein zu tiefer pH-Wert wird durch Zugabe von Soda – besser eines speziell zusammengesetzten Produktes – erhöht, ein zu hoher pH-Wert muss durch Zusatz von Säure gesenkt werden.



4

Muss auf Grund der Wasserqualität und den gewählten Aufbereitungsverfahrens mit Kalkausscheidungen gerechnet werden, kann dies mittels einer Säuredosierung oder einer Enthärtungsanlage verhindert werden.

### Der wichtige pH-Wert

Bei der Regulierung der Wasserhärte ist zu beachten, dass die zur Anwendung ge langenden Mittel, sowie auch die Desinfek-

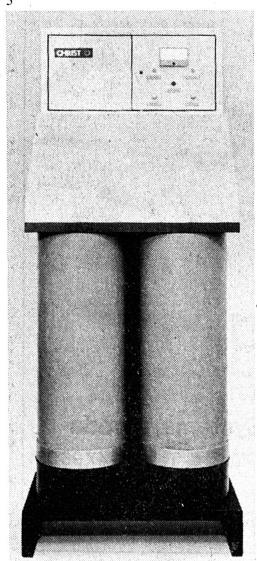
4. Proportional-Dosiervorrichtung für Chemikalien in einer Heizungs- und Lüftungsanlage. (Werkfoto Fa. Christ, Aesch)

5. Automatische Zweistufen-Entsalzungsanlage Christ-Autostill, Leistung 1 m³/h. (Werkfoto Fa. Christ, Aesch)

6. Chlortoxyd-Entkeimungsanlage mit automatischer Steuerung und Ueberwachung. (Werkfoto Fa. Christ, Aesch)

7. Permeo-Gegenstrom-Anlage für die Entsalzung und Filterung von Wasser zur Belieferung der Reindampf-Erzeugung in der Scana-Hügli-Zentralküche.

5



Augenbrennen und Hautreizungen sind öfter beim falschen, nicht korrigierten pH-Wert zu suchen, als beim Desinfektionsmittel.

### Filtrieren und umwälzen

Für Hotelschwimmbäder kommen fast ausschliesslich Sand- oder Kieselgur-Filtrieranlagen zum Einsatz. Für kleinere Bäder mit einem Wasserinhalt unter 100 m³ kommen auf Grund der niedrigeren Anschaffungskosten vorwiegend Schnell sandfilter oder Kieselgurfilter in Frage. Grösse Hotelbäder werden mit Vorteil mit Drucksandfilter oder mit Impulszerkleinerer ausgerüstet, entsprechend den Anforderungen der SIA-Norm 173. Die Anlagen kosten sind zwar erheblich höher, rechtfertigen sich jedoch für grössere Becken mit hoher Besucherfrequenz unbedingt.

Die Umwälzzzeiten sind für Hotelschwimmbäcken möglichst niedrig zu halten, so dass der Beckeninhalt innerhalb 4-5 Stunden einmal umgewälzt wird. Bei mittelgrossen Hotelschwimmbäcken lohnt sich die Aufteilung der Filteranlage in zwei Einheiten zu je 50 %, evtl. 60+40 %, so dass in Zwischensaisonszeiten mit geringerer Besucherfrequenz über eine Zeitsteuerung eine Filterreinheit zeitweise ausser Betrieb gesetzt werden kann.

Als Filtrationshilfe wird für die Ausflussleitung koloidaler Trübstoffe zweckmässigerweise ein Flockungsmittel vor dem Filter zudosiert. Das Flockungsmittel be-

wirkt eine Koagulation der Schwebestof fe, die sonst im Sandbett nicht zurückgehalten würden.

### Die Wasserdesinfektion

Ganz allgemein sind alle für die schnell wirkende Entkeimung des Schwimmbades in Frage kommenden Mittel Oxidationsmittel. Unter Oxidation versteht man einen der Verbrennung vergleichbaren Vorgang. Diese oxidierenden Desinfektionsmittel wirken im Schwimmbadwasser in zweifacher Weise: erstens töten sie in relativ kurzer Zeit Keime, zweitens bauen sie organische Verunreinigungen des Wassers durch Oxidation ab. Die oxidierende Wirkung auf die organischen Verunreinigungen ist sehr wichtig, denn es kommen durch die Badenden Seifenreste, Hautschuppen, Kosmetika, Speichel und Harn in das Wasser. Solche Verunreinigungen sind ein Nährboden für Bakterien und ausserdem eine häufige Ursache für Was sertrübungen.

Als Entkeimungsverfahren ist die Chlorung immer noch gebräuchlich, auch wenn sie oft – meist zu unrecht – angegriffen wird. Wenn Chlor richtig dosiert dem Wasser zugegeben wird, tritt selten ein unangemehrer Chlorgeruch auf. Auch die Haut- und Augenreizungen führen vielfach vom schlecht eingestellten pH-Wert her.

Es seien an dieser Stelle lediglich noch zwei weitere Verfahren erwähnt, die in letzter Zeit viel von sich reden machen. Ozon ist an und für sich ein ideales Entkeimungsmittel, jedoch stark giftig und schwerer als Luft. Damit Restgase der Ozonierung, die aus dem Badewasser austreten, seitwärts abfließen können, sollte die Beckenkonstruktion mit einer Überlaufrinne gewählt werden. Eine Ozonierungsanlage kann nur für öffentliche oder grössere Hotel-Schwimmbäder in Frage kommen. Es ist mit Abstand das teuerste Verfahren, setzt sich aber langsam durch.

In neuerer Zeit sind Versuche mit Brom und bromhaltigen Verbindungen zur Entkeimung von Badewasser durchgeführt worden. Die Resultate sind sowohl aus der Sicht des Hygienikers als auch aus derjenigen der Badegäste gut. Seit einigen Jahren stehen mit Erfolg in etlichen Hotelbädern Anlagen wie Bromomat und Dihalomat im Betrieb.

Die Anschaffungskosten und Betriebskosten sind je nach System sehr unterschiedlich. Die Wirtschaftlichkeit ist wohl wichtig, doch am allerwichtigsten ist ein ein-

## L'hôtelier et sa lutte contre la pollution

L'hôtellerie est une branche de l'économie où le problème de la pollution est aussi important que dans l'industrie. Dans cette dernière, le chef d'entreprise est confronté à des problèmes de pollution qui se présentent généralement sous la forme de déchets industriels, etc., donc devant des matières solides, liquides ou gazeuses. Dans l'hôtellerie, outre la matière, par exemple les lavures, il existe des formes plus ou moins cachées de pollution qui augmentent sensiblement les difficultés de traitement et la recherche des causes de ces nuisances.

Si pour les déchets solides, papiers, cartons, bois, etc., ainsi, que pour les lavures, diverses solutions sont à disposition de l'hôtelier, il reste encore tous les effets polluants difficile à découvrir, parce que devant être traités avant la pollution elle-même.

### Les parasites

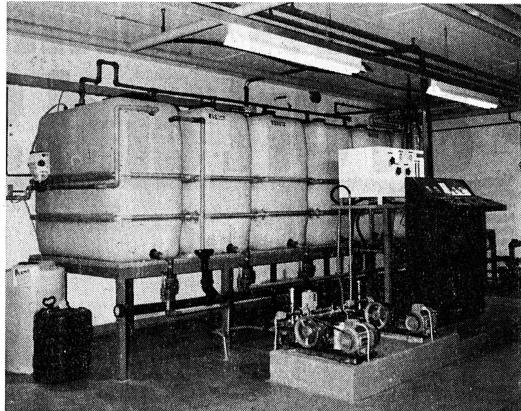
Prenons par exemple des actions préventives à effectuer contre les mammifères rongeurs et les parasites; si ceux-ci, une fois sur place, peuvent provoquer de gros dégâts en plus du danger de pollution qu'ils représentent, l'hôtelier se trouve devant le dilemme qui consiste à éviter les dégâts causés par ces mammifères, donc à lutter contre la pollution, mais à utiliser des produits toxiques, généralement polluants! Il semblerait donc que l'hôtelier soit amené à lutter contre ce genre de pollution avec la pollution elle-même! C'est en effet ce qui arrive si les produits ne sont pas judicieusement utilisés. Il existe heureusement des maisons spécialisées qui combattent efficacement ce type de pollution avec toutes les garanties de sécurité qu'à l'utilisation des produits; dans un proche avenir même, les produits seront remplacés par des ultrasons.

### Chaudage et pollution de l'air

Dans le domaine de la pollution de l'air, l'hôtelier cherche, aujourd'hui déjà, à obtenir de son installation de chauffage et de production d'eau chaude un rendement maximum. Il est ainsi nécessaire de faire régler périodiquement son ou ses brûleurs de fuel non seulement pour des questions de rentabilité, mais surtout pour respecter les normes admises quant à la pollution de l'air par les installations de chauffage.

### L'eau est bien protégée

Dans le domaine de l'épuration des eaux, il existe plusieurs solutions que les hôteliers appliquent souvent aujourd'hui. Citons quelques exemples: sauf à de rares exceptions, l'hôtelier n'utilise que des pro-



7. wandfreies Schwimmbadwasser. Und das hängt viel mehr als meist angenommen von der richtigen Dosierung der Chemikalien sowie der zuverlässigen, regelmässi-

gen Betreuung und Handhabung der technischen Einrichtungen und der Pflege der ganzen Schwimmbadanlage.

Dora Körber

### Wasseraufbereitung

Theodor Christ AG  
Hauptstrasse 149  
4147 Aesch BL  
061 76 65 65

Hegro SA  
Elsastrasse 15  
8000 Zürich  
01 39 18 30

Colligan AG  
Seestrasse 233  
8700 Küsnacht  
01 90 57 66

### Für Schwimmbäder

Aquafilter AG  
Grueberstrasse 17  
8706 Meilen  
01 73 21 59

Häny & Cie  
Bernerstrasse 103  
8706 Meilen  
01 73 05 56

Elco AG  
Thurgauerstrasse 23  
8000 Zürich  
01 48 40 00

Katadyn Produkte AG  
Industriestrasse 27  
8304 Wallisellen  
01 93 36 77

Rheno AG  
Brandstrasse  
Schlatter-Hochhaus  
8952 Schlieren  
01 98 52 10

Schwimmbad-Zubehör AG  
Seestrasse 25  
8702 Zollikon  
01 65 41 60

diminuer sensiblement le nombre des foyers de germes, particulièrement recherchés par les mammifères rouges et les parasites. Reste d'autres genres de nuisances, tels que le bruit, la pollution morale... U. Vetsch

## Multiserv 74

La foire «Multiserv 74», qui aura lieu du 8 au 11 septembre 1974, dans le parc des expositions de Berlin, sera en Allemagne fédérale la première foire spécialisée de l'alimentation collective et du catering. La «Multiserv 74» est destinée à l'industrie et aux entreprises de services, aux entreprises ravitaillant les cantines de l'industrie et du commerce, aux consommateurs du secteur communal ainsi qu'aux fabricants des principales branches. La conception de cette foire spécialisée d'un type nouveau est basée sur la nécessité de créer une manifestation qui, dépassant le cadre des différentes expositions spécialisées, permet de discuter et de représenter de manière adéquate les problèmes posés par l'alimentation en commun.

### Une source d'informations spécifiques

Le marché étendu de la «Multiserv 74» sera pour les fabricants – qui présenteront leur offre de machines et d'appareils destinés aux grandes cuisines des entreprises et aux cantines, également des produits alimentaires et des aliments surgelés – et pour les firmes de consultation une occasion de discuter de tous les problèmes posés par une alimentation collective adaptée à notre époque. Les visiteurs professionnels auront la possibilité de s'informer de façon complète et d'établir directement de nombreux contacts. Les problèmes actuels de l'alimentation collective moderne seront approfondis encore au cours de diverses manifestations spécialisées prévues au programme qui seront pour les participants une source d'informations dans les divers domaines de la branche. Parmi ces manifestations, mentionnons les congrès de plusieurs associations professionnelles, ainsi que des séminaires qui auront pour thèmes des problèmes physiologiques et sociologiques ou des questions de personnel et de gestion de l'entreprise en rapport avec l'alimentation en commun.

L'organisateur de la «Multiserv 74» est l'AMK Berlin, société d'expositions, de foires et de congrès.

# Wir kommen an Ort und Stelle.



## Und zur Sache.

Unsere Hotelspezialisten verfügen über eine langjährige Erfahrung. Ihre rasche Arbeitsweise ist sprichwörtlich. Innerst 48 Stunden nach Ihrer Anfrage können Sie mit einer detaillierten, unverbindlichen Offerte rechnen.

Das zahlt sich aus. Bei Neubauten und Renovationen.

Dank unserer weltweiten Zusammenarbeit mit bedeutenden Teppichherstellern können wir Ihnen eine Riesenauswahl an Orient-, Spann- und Auslegeteppichen anbieten.

Unsere Verlegeteams arbeiten rasch, zuverlässig und sorgfältig. Auch bei eiligen Aufträgen. Wir garantieren Ihnen den totalen Service.

### Geelhaar

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

Teppichreinigungsservice in Verbindung  
mit den Spezialisten von Florclean.  
Rasch, Preiswert, Gründlich.  
Telefon 031 257391

Tepich-Showroom  
Zürich  
Zweierstrasse 35  
8004 Zürich  
Telefon 01 393424

### Grossratswahlen Berner Oberland

Gemeinde Lauterbrunnen

Unser Kandidat, Berufskollege

Emil von Allmen, Hotel Blumental, Mürren

verdient Ihre Stimme.

Schweizer Hotelier-Verein  
Sektion Mürren

3482

# KADI

Das aktuelle Angebot an küchen-fertigen Kartoffelprodukten

**Kadi-Frites**  
**Kadi-Rissolées**  
**Kadi-Rösti**  
**Kadi-Croquettes**  
**Kadi-Boulettes**  
**Gnocchi**  
**piemontese**

Verlangen Sie bitte  
die vollständige Preisliste

# FRITES

Sie sparen auch Zeit und Arbeit  
mit unseren küchenfertigen Salaten in Steril-Beuteln  
Kartoffel-Salat  
Randen-Salat  
Sellerie-Salat  
Carotten-Salat

Kartoffelflockenfabrik  
4900 Langenthal  
Abt. Kadi-Frites  
Tel. 063 24156



Ein guter Freund Ihrer Gesundheit

# Eptinger

Eptinger hilft viel für Sie. Mit seinen wertvollen Mineralstoffen und Spurenelementen. Eptinger ist gut für die Verdauung, ist gut für die gesättigten Magen oder Darm. Eptinger ist praktisch frei von Kochsalz. Ein echter Freund Ihrer Gesundheit also, der frisch und munter macht.

CALCIUM-SULFATHALTIGES MINERALWASSER  
AUCH OHNE KOHLENSÄURE ERHÄLTLICH

## Frucht-glace Graziella

das Feinglacepulver aus natürlichen Früchten.

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



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

# SWEDA

SWEDA Registrierkassen und Buchungsautomaten erfassen:

die Umsätze des Servicepersonals und die Umsätze der Sparten drucken:

Bezugs- und Konsumationsbons, Gastrorechnungen, revisionsfähige Kontrollstreifen, individuelle Tagesabrechnungen, nicht manipulierbare Nullstellnummern und auf jeden Gastebon die internationalen Spartensymbole

schnell im Registrieren, geräuscharm, zeitlos in der Form, nicht manipulierbar, servicefreudlich

Der scheinbar winzige Unterschied zwischen einer «fast genauso guten» und einer SWEDA Registrierkasse wird über Ihre Freude an der neuen Kasse entscheiden.



Litton Business Systems, Sweda

Seefeldstrasse 123 8034 Zürich Tel. 01-47 96 00

Filialen und Ausstellungsräume in:

Basel, Elisabethenstrasse 7	061 / 25 10 47	Lausanne, Grand-Pont 2bis	021 / 23 14 33
Bern, Zeughausstrasse 12	031 / 22 16 33	Lugano, Corso Elvezia 22	091 / 3 20 40
Gent, rue des Volandies 40	022 / 36 54 88	St. Gallen, St. Leonhardstrasse 32	071 / 22 71 88

## Zuckermarkt bleibt vorerst ohne Gleichgewicht

Die Entwicklung der Zuckerpriise verursacht der schweizerischen Wirtschaft und hierbei nicht nur der verarbeitenden Industrie, sondern namentlich auch dem Hotel- und Gastgewerbe sowie allen übrigen kollektiven Haushaltungen einige Sorge. Die billigeren Inlandproduktion bringt keine Preismässigung.

Die Preisnotierungen am Weltmarkt sind zwar ausgesprochen hektisch, und ob sich die heutigen Importpreise bei 200 Franken und darüber auf die Länge halten werden, ist zweifelhaft. Die New Yorker Notierungen wiesen am 21. Februar 1974 einen bisherigen Höchststand von 27 Dollar aus, in der letzten Woche ist ein Rückgang auf 19.90 Dollar festgestellt worden, und Lieferungen Juli 1974 werden bereits auf der Basis von 16.25 Dollar abgeschlossen. Der Handel deckt sich aber - sichtlich in Erwartung weiterer Einbrüche - auch auf dieser Basis vorerst nur zögernd ein. Immerhin sind die Spekulationen auf billigere Lieferungen in den letzten zwei Jahren wiederholt enttäuscht worden. Die Risiken bleiben damit bestehen.

### Höhere Preise, mehr Anbaufläche

Die Hause am Weltzuckermarkt hat nun sichtlich in zahlreichen Ländern bereits zur Folge, dass die Anbauflächen für Rohr- und Rübenucker ausgeweitet werden. Jede weltweite Hause hatte noch immer diese Konsequenz, bis man dann schliesslich wieder in einer Ueberproduktion stand und sich Verwertungsschwierigkeiten einstellten. Auch in der Schweiz besteht bekanntlich die Meinung, dass der inländische Zuckerrübenanbau erweitert werden sollte. Der Bundesrat hat den Räten beantragt, die zur Abnahme- und Preisgarantie berechtigte Fläche von 10 000 auf 12 000 ha auszuweiten und entsprechende Produktionschwierigkeiten bei den beiden inländischen Zuckerfabriken vorzunehmen. Inzwischen ist der Nationalrat auf 14 000 ha gegangen, sichtlich ein «Nebenerfolg» der Weltmarktentwicklung. Mit den 14 000 ha wird man mit der Zeit auf einen Deckungsgrad des inländischen Verbrauchs von etwa 25 Prozent gelangen.

### Schützenhilfe für die Zuckerfabriken

Landwirtschaftliche Kreise machen geltend, dass der Zucker eine dankbare Ausweichmöglichkeit aus den Verwertungsproblemen in zahlreichen anderen Bereichen darstelle und man hier daher eine wichtige Chance für die Zukunft sehe. Allerdings geben die inländischen Zuckerfa-

briken ihre Produktion, die grundsätzlich bei Weltpreisen zu erfolgen hat, nicht zu ihren eigenen Gestehungskosten plus Gewinnmargin ab, sondern eben zum Weltmarktpreis, der in den letzten Monaten höher als die inländischen Produktionskosten gelegen hatte. Unter diesen Aspekten dürfte sich die wirtschaftliche Lage der beiden Zuckerfabriken in den letzten Monaten nicht unwe sentlich verbessert haben. Dass bei der geplanten Ausweitung der Rübenfläche im Inland allerdings zusätzliche Zollverluste und Pflichtlagerbeitragsbussen in Kauf genommen werden müssen, ist nicht zu übersehen (derzeitige Zuckerbelastung an der Grenze rund 34 Franken pro 100 kg).

### Ungleiches Ellen!

Einer kritischen Bemerkung bedarf die Feststellung landwirtschaftlicher Kreise, dass man nun - mindestens derzeit - im Zuckergeschäft billiger als das Ausland sei und das mit einem Grund bedeuten müsse, um die geplante Ausweitung der Anbaufläche zu begründen. An sich ist es erfreulich, dass die Landwirtschaft unter den derzeitigen Marktstitutionen sich in bezug auf den Zucker in dieser Verteilung, die angesichts der verfolgten Preispolitik allerdings nur in den Büchern, nicht aber bei den Abnehmern durchschlägt, befindet. Schief liegt der Hinweis aber dann, wenn man ihn in Relation zur Tatsache stellt, dass in anderen Sektoren, so namentlich der Milchwirtschaft, starke Kräfte am Werke sind, um die Importbelastungen aufzustocken. Mit einem solchenentscheid des Bundesrates wird man in nächster Zeit voraussichtlich zu rechnen haben. Es ist doch wohl widersprüchlich, in Sektoren, die man billiger als der derzeitige Weltmarkt ist, den Preisvorsprung geltend zu machen, umgekehrt aber dort mit zusätzlichen Belastungen einzuholen, wo das Ausland unsern Markt preisgünstiger versorgen könnte.

Die Schwierigkeiten in der Agrarpolitik werden sich indessen nie ausräumen lassen. Doch sollten in jedem Fall, selbst bei nur punktuellen Massnahmen, auch die Gesamtzusammenhänge und Rückwirkungen auf die Kostenstruktur der Abnehmer ebenfalls berücksichtigt werden.

6 530 000 Personen ergibt sich ein Pro-Kopf-Verbrauch von 125 Kilo (129 kg im Vorjahr). Der Rückgang beträgt 3,1 %.

Emmentaler, Gruyére und Sbrinz  
Rundkäse der Alpen  
Halbwiech- und Weichkäse  
Magerkäse aller Art  
Glarner Kräuterkäse  
Konservierter Käse  
Vorzsugbutter  
Uebrigste Tafelbutter  
Kochbutter  
Kondens- und sterilisierte Milch  
Trockenmilch  
Kasein  
Rahmkeim

Der Käsehandel verzeichnete im Vergleich zum Vorjahr eine Zunahme der Inland-Verkäufe um 4,7 %. Das entspricht 46 402 Tonnen. Die Exporte nahmen gleichzeitig um 13,8 % auf 52 174 Tonnen zu (die Differenz zur Produktion ergibt sich aus den Veränderungen in der Lagerhaltung). Die Importe fielen erstmals um 5,6 % zurück und lagen im Kalenderjahr 1973 bei 19 969 Tonnen. Insgesamt sah der Schweizer 1973 etwa 10,1 Kilo oder 0,4 % mehr Käse als im Vorjahr (10,07 kg). Die Schweiz begann damit den ersten Rang auf der internationalen Liste der Käseesser.

### Etwa dicker auftragen bitte!

Eine Zunahme erfuhrt im abgelaufenen Jahr auch der Verbrauch an Konsum-

Die etwas höheren Milcheinlieferungen wirkten sich auch auf die Herstellung von Käse, Butter und so weiter aus:

74 500 Tonnen	+ 0,4 %
6 100 Tonnen	+ 1,7 %
15 000 Tonnen	+ 7,9 %
900 Tonnen	-10,0 %
5 000 Tonnen	-
43 500 Tonnen	+ 6,4 %
20 100 Tonnen	-
1 800 Tonnen	- 5,3 %
9 500 Tonnen	+ 1,1 %
82 000 Tonnen	-14,6 %
56 600 Tonnen	+ 0,4 %
800 Tonnen	-20,0 %
6 600 Tonnen	+ 1,5 %

rahm (Käfferrahm in Vollrahm umgerechnet). Er stieg um 5,9 % auf 30 079 Tonnen, was einem Verbrauch pro Kopf und Jahr von 4,61 Kilo entspricht. Im Vorjahr waren es 4,39 Kilo oder 5 % weniger. Bei der Butter konnte der Verbrauch nicht ganz gehalten werden. Gemahmt stieg er zwar von 45 523 auf 45 614 Tonnen oder um 0,2 %. Der Pro-Kopf-Konsum war aber von 7,04 auf 6,99 Kilo. Die Butterneinführungen lagen mit 15 646 Tonnen um 30,8 % über dem Vorjahr. Rechnet man die auf die verschiedenen Arten konsumierten Milchprodukte in Vollmilch um und schlägt die Menge zum Konsumentenverbrauch, so ergibt sich für das Kalenderjahr 1973 ein durchschnittlicher Pro-Kopf-Verbrauch von 436 Kilo (437 kg im Vorjahr). LID/si

## 52 x mmh!

52 herrlich schmeckende Fischrezepte  
nebst vielen Tips finden Sie im neuen Fischkochbuch der Agrosuisse.

Der Fisch als Nahrungsmittel nimmt in der neuzeitlichen Ernährungslehre einen immer bedeutenderen Platz ein. Dies ist nicht verwunderlich; Fisch ist dank seiner Armatur an Fett sehr leicht verdaulich, reich an Eiweiß und Aufbaustoffen, wie Vitamine B und D, Phosphor und Jod. Fisch besitzt praktisch den gleichen Nährwert wie Fleisch, ist preisgünstig und erst noch wenig arbeitsintensiv in der Zubereitung. Also ein ideales Nahrungsmittel!

Wie Fisch schmackhaft zubereitet wird, zeigen wir Ihnen anhand von 52 Rezepten mit Farbfotos illustriert in unserem Fischkochbuch.

Das Buch ist zum Preis von Fr. 6.50 zugänglich Porto und Verpackung bei der Agrosuisse, Postfach, 8026 Zürich, erhältlich.

## Tafelrunde

### Elsässer Küche in St. Moritz

Mit dem liebenswürdigen Volk aus dem Elsass verbinden den Bündner mancherlei Parallelen, leben doch beide in einem Grenzland, am Schnittpunkt zweier Kulturen, was sich nicht zuletzt auch in den Essgewohnheiten ausdrückt. Wie sich in der Bündner Küche Alemannisch mit Italienischem mischt, hat der Elsässer deutsche und französische Liebhaberei zu eigenständigen und typischen Elsässer Spezialitäten entwickelt, zu denen natürlich auch die besonderen und erlesenen elsässischen Weine gehören. Raffiniert und bodenständig zugleich liefert die elsässische Kochkunst wirklich für jeden Geschmack das Richtige - und da konnte im Rahmen der elsässischen Wochen im Hotel Albana St. Moritz von jedermann die Probe aufs Exempel gemacht werden. Ob man eine exquisite Terrine de Foie gras versuchen wollte oder eine wärmende Zwiebelwähre, ob man die Rahmsuppe der Biersuppe vorzog - man kam auf seine Rechnung. Süßwasserfrüchte auf mannigfache Art oder die berühmte elsässische «Bükkofe» - ein Eintopfgericht mit diversen Fleischsorten, Kartoffeln, Zwiebeln, Wein, die ehemals am Waschtag daheim vorbereitet, und dem Bäcker zu garen im Backofen gebracht wurde, das und noch viel andere Leckerkeiten verlockten im Albana auf einer besonderen und originell Speisekarte.

### Champagne erweitert Anbaufläche

Im Laufe dieses Frühjahrs werden in der Champagne rund 1000 Hektar Land neu mit Weinreben bepflanzt. Die gesetzlich limitierte Anbaufläche beträgt damit 21 100 Hektar.

Mit der ungewöhnlichen Ernte von 1.576 Mio Hektoliter erreichte die letzjährige Weinernte der Champagne fast eine Rekordhöhe (1970: 1.640 Mio). Umgerechnet sind dies rund 185 Mio Flaschen, wodurch sich die Kellerreserven auf einen Lagerbestand von rund 535 Mio Flaschen erhöht hat.

Während im vergangenen Jahr mit einem Export von über 44 Mio 1/1-Flaschen eine Steigerung gegenüber 1972 von 11,4 % erzielt wurde, ging der Inlandsausland mit knapp 80,5 Mio 1/1-Flaschen um 3,5 % zurück.

### Fleisch als «Souvenir»

sda. Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement hat mitgeteilt, dass mit Wirkung ab 10. April 1974 die bisherige Freimenge im Reisendenverkehr von 2,5 kg für frisches und gefrorenes Rind-, Kalb-, Schaf-, Schweine-, Ziegen- und Pferdefleisch auf 1 kg herabgesetzt wird. Reisende aus dem Ausland dürfen somit von diesem Tag an bis auf weiteres noch ein Kilogramm des genannten Fleisches einführen.

In unseren Nachbarländern, vor allem in Italien, sind die Detailverkaufspreise für Fleisch gegenwärtig erheblich tiefer als in der Schweiz. Die Unterschiede röhren in erster Linie von den gesunkenen Wechselkursen und einem Ueberangebot an Rindfleisch her.

Die günstigen Preise haben zahlreiche Bewohner, namentlich in grenznahen Gebieten, bewogen, sich mit Fleisch und Fleischwaren vorwiegend im Ausland zu versorgen. Auf diese Weise gelangen grössere Mengen Fleisch in die Schweiz, wobei die Einfuhr oft über den persönlichen Bedarf der Reisenden weit hinausgeht, womit der Sinn der Freimenge im grenzüberschreitenden Verkehr gefälscht wird.

## Toque d'Or 1974

### Kochwettbewerb für Berufsküche

Im Rahmen der Förderung der Weiterbildung der Berufsküche fand am 6. April im Flughafen Restaurant in Kloten eine Presse-Orientierung über den Kochwettbewerb Toque d'Or 1974 statt.

Dieser Kochwettbewerb wird erstmals vom Nestlé/Maggi-Grossküchen-SERVICE in Zusammenarbeit mit der Berufsbildungskommission des Schweizerischen Kochverbandes durchgeführt, der gleichzeitig auch das Patronat dieses Anlasses übernimmt. In seinen Eröffnungsworten begrüsste J. Ammann, Präsident des Schweizerischen Kochverbandes, die Unterstützung und Förderung dieses Berufsstandes und seines Nachwuchses durch die Industrie. F. Ballmer, Präsident der Berufsbildungskommission, dem auch die Durchführung des ganzen Wettbewerbs unterlegt, gab Einblick in eine neue, zeitgemäss Aufgabenstellung. «Toque d'Or 1974» sieht das Anspruchsvolle im einfachen gediegenen Menü. Es soll versucht werden, den Ideenreichtum mit einfachen Mitteln, mit «Convenience Food» zu erreichen. Die wesentlichen Kriterien des Wettbewerbs sind: Originalität der Gerichte, begrenzter Warenaufwand, kleiner Arbeitsaufwand, exakte Rezeptierung.

Der Wettbewerb wird überdies in 4 Kategorien ausgetragen:

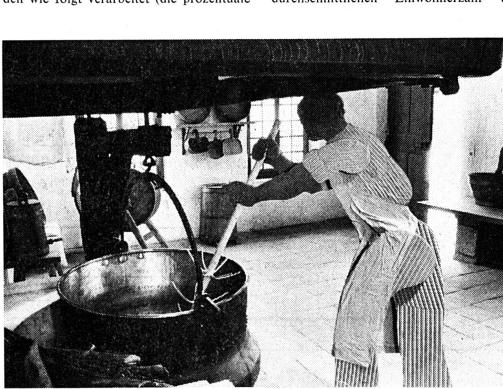
- Kat. 1 - Hotel- und Restaurant-Köchinnen und Köche im Alter von 19-25 Jahren
- Kat. 2 - Hotel- und Restaurant-Köchinnen und Köche im Alter von 25 Jahren
- Kat. 3 - Spital- und Anstaltsköchinnen und Köche
- Kat. 4 Gemeinschaftsverpflegung für Kantinen

Die Teilnehmer haben eine schriftliche und eine praktische Arbeit zu erbringen.

Kat. 1 Hotel- und Restaurant-Köchinnen und Köche im Alter von 19-25 Jahren  
Kat. 2 Hotel- und Restaurant-Köchinnen und Köche im Alter von 25 Jahren  
Kat. 3 Spital- und Anstaltsköchinnen und Köche  
Kat. 4 Gemeinschaftsverpflegung für Kantinen

Die Teilnehmer haben eine schriftliche und eine praktische Arbeit zu erbringen.

WFae



Begrüssungsansprachen, Dankesworte, Ständchen der Dorfmusik, Schlüsselübergabe - Besichtigung. So öffnete kürzlich das erste milchwirtschaftliche Museum der Schweiz in Kiesen seine Pforten. Das kleine, schmucke Riegelhäuschen mit dem markanten barocken Dach an der Hauptstrasse zwischen Bern und Thun hält einige Überraschungen bereit: Im Parterre wurde die bis gegen Ende des letzten Jahrhunderts in Betrieb gewesene, erste Dorfkäseerei für Emmentaler rekonstruiert. Der Käser und sein Gehilfe empfingen die Besucher. Sie sind durch moderne Kartonplastiken markiert und... sie reichen die Gründzeiten der Käseerei, über die Bedeutung dieser damaligen Pionierat der Käseereien von den Alpen ins Tal zu versetzen und damit der Bauernbevölkerung bessere Einkünfte zu sichern. Im ersten Stock, der ursprünglichen Käserwohnung, wurde eine reichhaltige Diatethik eingerichtet. Auf Knopfdruck sind alte Buttermodelle, Rahmlöffel, Bauernmalereien, Scherenschnitte, Alpenaufzüge, Sennerei- und Molkereigeräte aus allen Landesgegenden und verschiedenen Zeitepochen zu sehen. Kurztonbildschauen führen zurück in die Geschichte, geben Auskunft über den Schweizer Käse heute und wie er hergestellt wird. Das Museum ist täglich (außer Montag) von zwei bis fünf Uhr offen. Der Eintritt ist gratis.

# HENNIEZ



Analyse No 67096,  
du 31 janvier 1958, du Laboratoire  
cantonal vaudois à Lausanne.  
SOURCE ALCALINA

I. Cations.	Ion lithium .....	0.13	mg/l
,, sodium .....	7.49		
,, magnésium ..	1.09		
,, calcium .....	18.31		
,, strontium ..	98.30		
,, fer .....	1.02		
,, aluminium ..	0.08		
	0.27		
	126.69		

II. Anions.	Ion chlore .....	11.50
,, fluor .....	0.06	
,, sulfurique ..	9.92	
,, phosphorique ..	0.07	
,, nitrique .....	23.20	
,, hydrocarb. ....	360.13	
Acide métasilicique .....	14.95	
Total	546.52	

EAU MINÉRALE ALCALINE  
GAZÉIFIÉE ET MISE EN  
BOUTEILLES À LA SOURCE PAR:

CONCLUSIONS: L'eau minérale examinée répond aux exigences de l'article 263 de l'ordonnance fédérale du 26 mai 1936, réglant le commerce des denrées alimentaires (modifié par l'arrêté du Conseil fédéral du 16 août 1950).

Hygiéniquement irréprochable, essentiellement bicarbonate calcaire et magnésienne, elle est de caractère acratopége.  
Lausanne, le 31 janvier 1958.  
Le chimiste cantonal:  
(signé) Dr E. MATTHEY.

## HENNIEZ LITHINÉE SA

### Noblesse oblige.

Les Romains, grands prospecteurs de sources, découvrirent les premiers ses qualités curatives et diurétiques. Bien équilibrée en sels minéraux, d'une pureté bactériologique remarquable, véritable don de la nature, Henniez-Lithinée vous apporte fraîcheur et bien-être.

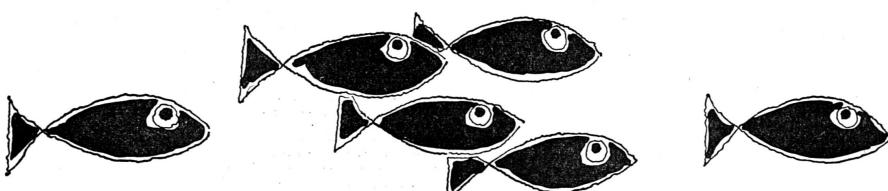
... der  
Schlüssel  
zur  
Gastlichkeit

Bar  
Hotel Ascolago,  
Ascona

Innenausbau und  
Möbelierung  
erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend  
3612 Steffisburg  
Tel. 033 37 43 43

MÖBEL  
FABRIK  
**GSCHWEND**



## 30 000 Angestellte fehlen dem schweiz. Gastgewerbe

Dies bedeutet: Lohnkostenexplosion, Umsatzeinbussen, Leistungsabbau, Betriebsschliessungen.

Diese schwerwiegenden Folgen können teilweise vermieden werden.

Die Lösung heisst:  
konsequente Arbeitsteilung - optimale Rationalisierung.

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

### Grosse Vorteile für Sie:

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

### HOTEL-WÄSCHE AG

Weinbergstrasse 149, 8006 Zürich, Telefon (01) 60 17 02

213

### Papier-Toques

Art. 6004-2, Papier weiss, Kreppkarton mit luftdurchlässigen Oberteil und veränderbarer Kopfweite, 22 cm hoch, Stückpreis:

Stück	10	100	500	1000	5000
Fr.	.95	.90	.87	.85	.83

Bestellen Sie gleich jetzt! Telefon (041) 22 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Practico AG

Tel. 071/  
27 63 24



CH - 9014  
St. Gallen

Practico AG, Ihr Spezialist für Mikrowellen:

- ist eine international tätige Firma;
- produziert Schweizer Qualität;
- hält immer mit dem neuesten Stand der Mikrowellen-Technik Schritt;
- verwendet nur hochwertige und bewährte Materialkomponenten;
- kennt die Anforderungen der Praxis in allen Bereichen;
- hat das breiteste, praxisgerechte Mikrowellenherstellerprogramm;
- bietet eine fachgerechte Beratung und Instruktion durch Spezialisten;
- unterhält ein dichtes Netz von Servicestellen.

Bitte achten Sie beim Kauf auf das geschützte Markenzeichen EL 80!



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

Ich bitte um:

- |   |                |
|---|----------------|
| <input type="checkbox"/> Prospekte mit Preis-<br>unterlagen | Name: _____    |
| <input type="checkbox"/> Unverbindliche<br>Demonstration    | Adresse: _____ |
| <input type="checkbox"/> Fachmännische<br>Beratung          | PLZ Ort: _____ |
|   | Telefon: _____ |

207

«Schwimmen» Sie in  
Zeitnot? Überlassen Sie  
uns Ihre Drucksachen-  
sorgen; wir beraten Sie  
fachmännisch

Die Druckerei Ihrer  
Zeitung  
**F. Pochon-Jent AG**  
Effingerstrasse 1, Bern  
Telefon 25 66 55

# Stellenangebote Offres d'emploi



Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr

## 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).

Offeranten an P. Trachsel-Martignoni  
Tel. 033/73 21 51.

## Zur Wiedereröffnung des neu renovierten Hotel-Restaurant Bad Horn am Bodensee

suche ich auf den 6. Mai 1974 oder nach Uebereinkunft in Jahressetze (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: **Empfangssekreträrin**

(eventuell Anfänger 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

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten, erstklassige Berufskenntnisse haben und Freude am Beruf mitbringen, sind Sie der

### Chef de service

der sich für unser gut geführtes 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



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



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 haben einen interessanten, gutbezahlten Posten neu zu besetzen:

Wir suchen für die attraktive, umsatzintensive 22plätzige Essbar unseres Restaurants

### Barchef

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

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

Der Eintritt kann per 1. Juli 1974 oder nach Uebereinkunft erfolgen.



Restaurant Le Bistro, Dir. Hans Fries,  
Aeschenvorstadt 48, 4051 Basel,  
Tel. 061 / 23 00 75 (sonntags geschlossen)

3200

## Zufriedene Gäste sind gute Gäste.

So sagten wir uns und sicher sind Sie der gleichen Meinung.  
Damit aber der Guest bei uns auf seine Rechnung kommt, benötigen wir dringend folgendes Personal:

Einen gewiegen

### Koch-Tournant

und einen

### Commis de cuisine

sowie eine sprachkundige

### Serviertochter

für unser 1-Klass-Restaurant, à la carte und

### Küchenhilfspersonal

Wenn Ihnen eine dieser Stellen zusagt, so senden Sie doch eine Kurzofferte mit Foto und Salarwunsch an das

Bahnhofbuffet Olten, 4600 Olten  
zuhanden Herrn Hausammann

Sicher schätzen auch Sie die Vorteile, die Ihnen ein Betrieb der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft zu bieten hat.

P 29-438

3280

## 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

hier abbrechen

## 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 abbrechen

Name Nom Cognome Apellidos Name	Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name	Geboren am Né le Nato il Nació el Date of Birth
Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address		Telefon Téléphone Telefono Telephone
Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners	
Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datori di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers	
Wünscht Stelle als 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/Saesonial 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	

## ZERMATT

Wir suchen für unser modern eingerichtetes Souvenir-Geschäft sprachkundige

### Verkäuferin

(auch Anfängerin)  
für die Sommersaison 1974.

Eintritt 1. Juni oder nach Uebereinkunft.

Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit.

Zimmer mit Kochgelegenheit kann zur Verfügung gestellt werden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

G. Biner-Julen, Souvenirs,  
Bahnhofplatz, 3920 Zermatt  
Telefon (028) 7 60 60 Geschäft  
7 70 70 privat.

36-120765



Grand-Restaurant  
Tea-room  
Confiserie  
«Schuh»  
3800 Interlaken

sucht noch für die Sommersaison

### Konditor(innen)

### Verkäuferin

sprachenkundig

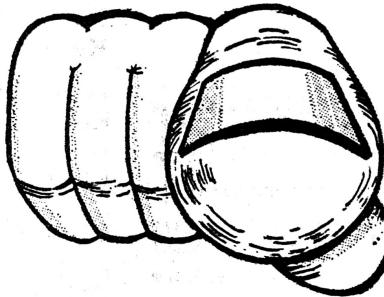
### Buffettochter oder -bursche

### Serviertöchter und Kellner

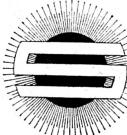
sprachenkundig

Wir erwarten gerne Ihre Offerte:  
F. Beutler Tel. (036) 22 94 41.

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



The place to go!



## Sunstar Hotel, 3818 Grindelwald

Membre de la chaîne des Rôtisseurs

sucht für Sommersaison ab Ende Mai 1974:

Reception: 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.

## Arusa

### 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 Jahresschicht, 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-Brettscher, Dir.  
Kursaal-Casino Arosa AG, 7050 Arosa  
Tel. (081) 31 12 61.

3369

## Hôtel Grand Combin 1936 Verbier/Valais

cherche à partir de cet été:

### jeune cuisinier

travailleur seul. Date d'entrée à convenir.

Place à l'année avec possibilité de travailler ailleurs  
entre-saison.

Faire offres à la direction.

3463

2194

## Hotel Alpina 8748 Braunwald

sucht sofort oder auf Mai 1974 für lange Sommersaison oder in Jahresschicht

Chef de partie  
Commis de cuisine  
Saaltochter  
Anfangs-Saaltochter  
Serviettochter  
Buffettochter  
oder -burschen

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbitten wir an:  
Fam. Rolf Schweizer, Hotel Alpina, 8784 Braunwald,  
Telefon (058) 84 32 84.

3460

Wir offerieren:

- weitgehende Selbständigkeit,
- Wohnung,
- eine ausgezeichnete Entlohnung.

Wir suchen:

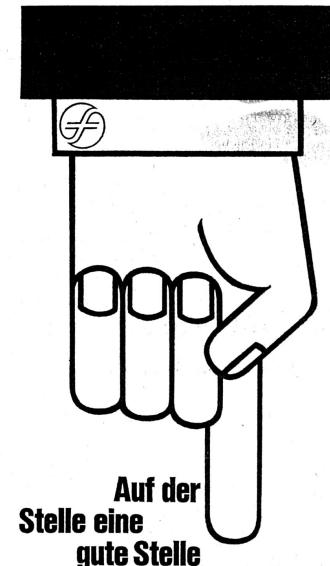
- eine seriöse und dynamische Persönlichkeit,
- mit sehr guter beruflicher Befähigung,
- geschickt im Umgang mit dem Personal
- und mit der Fähigkeit, den Kontakt zu unseren Kunden leicht zu finden.

Zeitpunkt des Stellenantritts: in der zweiten Junihälfte 1974.

Detaillierte Offerten bitte an:

M. Roger Morel-Bonvin, Tivoli 5, 1700 Freiburg.

2525



Auf der  
Stelle eine  
gute Stelle



Le Grand Hôtel de Leysin cherche à partir de fin de mai 1974:

premier réceptionnaire  
chef de rang  
demi-chef de rang  
peintre  
entretien piscine (de suite)

Faire offre à la direction, téléphone (025) 6 24 71.

3462

P 17-668

## 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 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 Jahresschicht, mit Eintritt Mitte  
Juni oder später:

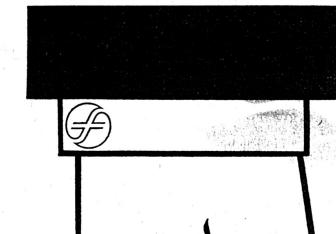
### Commis de cuisine

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-Brettscher, 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 Jahresschicht ab sofort oder nach Vereinbarung sind bei uns folgende Posten zu besetzen:

Serviettochter  
Kassierin

Wenn Sie gerne mehr über diese Stellen erfahren möchten, z. B. Lohn, Freizeit, Arbeitszeit, Unterkunft und Verpflegung, dann schreiben Sie uns oder rufen Sie doch gleich an.

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

1955



Flughafen-Restaurants Zürich



## HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt sobald wie möglich:

Etage:	Zimmermädchen
Küche:	II. Chef tournant
Service:	Passe-platier(ère)
Lingerie:	Wäscher
Direktion:	Privat-Hausangestellte

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

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

## HOTEL BAUR AULAC

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

3474

Strandhotel und Restaurant  
Seeblick  
3705 Faulensee  
am Thunersee

sucht per 15. Mai oder nach Uebereinkunft

## Restaurationstöchter oder Kellner

Offeraten bitte an:  
Familie Habegger, Telefon (033) 54 23 21.

3481



## Weisses Haus, Altenrhein

Restaurant – Bar – Dancing

Sommer 1974

Wir suchen noch einen tüchtigen

## Alleinkoch/Köchin und Hilfs-/Beikoch

Ihre Bewerbungen senden Sie oder telefonieren Sie uns.

Auskunft erteilt Herr Gabrielli,  
Telefon (073) 22 74 43 oder (071) 41 26 25.

3480



## Schloss Wülflingen 8408 Winterthur

sucht: jungen, strebsamen

## Restaurationskellner oder Restaurationstochter

der Freude an einem gepflegten à-la-carte-Service hat.

Wir bieten ihm:  
Geregelte Arbeits- und Freizeit,  
höchste Bezahlung, moderne Anstellungsbedingungen.

Melden Sie sich bitte bei:  
Herr. W. Zimmermann, Telefon (052) 25 18 67.

3478



T + F Vogel-Stoll — Tel. 058 61 41 06

Für unseren dynamischen Betrieb suchen wir zusätzlich einen initiativen

### Koch

und könnten zudem ab Frühjahr 1974 einen  
Kochlehrling ausbilden.

### Chef de rang

Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie  
gute Entlohnung sind bei uns selbstverständliche.

Rufen Sie uns doch einfach an. Wir  
besprechen mit Ihnen gerne alle  
Einzelheiten.

3467

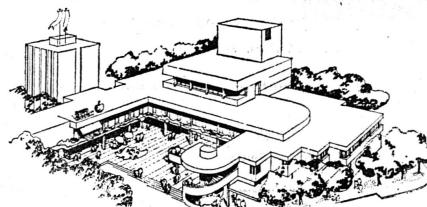


sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

## Chef de partie Commis de cuisine

Bewerbungen sind an die Direktion Hotel Commodore Lugano, Riva A. Caccia  
Nr. 6a, Telefon (091) 54 39 21, zu richten.

3485



## THURGAUERHOF WEINFELDEN Hotel, Kongresszentrum

Wir suchen:

- Sekretärin (sprachenkundig)
- Réceptionspraktikantin
- Buffetdame (mit Erfahrung)
- Buffettochter (auch eine Anfängerin ist willkommen)
- Zimmermädchen (wird bei uns auch angelernt)
- Küchenbursche
- Hausbursche

Wenn Sie Freude haben, in einem modern geführten Betrieb mitzuarbeiten, so setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung. Wir werden Ihnen gerne nähere Auskünfte geben.

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

P 41-940



Das moderne Restaurant-Tea-room im Zentrum von Zürich  
Sihlstrasse 28, 8001 Zürich, Telefon (01) 23 89 90/25 79 70

Vielseitige Weiterbildung mit Allround-Praxis als mein

## 2. Geschäftsführer-Assistent

Ich suche einen jüngeren, begeisterungsfähigen Fachmann mit guter gastgewisser Grundausbildung, der mich und meinen ersten Assistenten in folgenden Bereichen entlasten kann:

- Einkauf, Warenbuchhaltung, Produktionsüberwachung, Kalkulation, Verkaufsstatistik, Budgetkontrolle, Verkaufsförderungsmassnahmen,
- Reparatur- und Wartungsdienst,
- allgemeine Administrationsarbeiten,
- Ablösung unserer Restaurant-Leiterinnen, also Serviceüberwachung mit praktischer Mithilfe im Service.

Ich bin gewillt, Ihre Weiterbildung zu fördern – bei Eignung zum Beispiel Möglichkeit des Besuches des Seminars SHV für Unternehmerschulung.

Nach gründlichem Umbau ist unser Betrieb Ende letzten Jahres mit einem interessanten, neuen Konzept wieder eröffnet worden. Eintritt im Sommer 1974. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung!

Heinz Hiltl

3488

## Hotel-Restaurant

### Weisses Kreuz

am Höheweg

### 3800 Interlaken

sucht für kommende Sommersaison, mit Eintritt nach Uebereinkunft

Saal: **Saaltochter / Saalkellner**

Restaurant: **Restaurationstöchter**

Offeraten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbetan an:  
R. Bieri, Telefon (036) 22 59 51.

1817



bei Flims

Hallenbad – Freibad – Tennis – Reiten – Fitness-Center – Sauna – Solarium  
Sind Sie die tüchtige und aufgeschlossene

## Empfangssekretärin

welche sich für die kommende Sommersaison unserem jungen Team anschliessen möchte?

(NCR-42). Eintritt per 1. Juni eventuell 15. Mai. Saison- oder Jahresstelle.

## Portier

mit Fahrbewilligung Kategorie A

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Sport hotel Happy Rancho,  
7131 Laax, Ch. Müller, Direktor,  
Telefon (081) 39 22 56 oder 39 21 49.

2724

## Warum nicht ins Appenzellerland?

Gesucht wird per sofort

## 1 Kellner

## 1 Serviettochter

## Buffettochter/-bursche

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-  
Restaurant  
Basel

Sie wünschen:

Umgang mit Menschen aus aller Welt,  
abwechslungsreiche Arbeit,  
Verantwortung  
geregelte Freizeit.

Wir suchen:

## Dame oder Herrn

(mit Arbeitsbewilligung B) für

## Buffetdienst

Wir bieten:

Selbständige, vielseitige Beschäftigung  
Schichtbetrieb  
geregelte Arbeits- und Freizeit,  
gutbezahlte Jahresstelle,  
Zimmer im Hause (auf Wunsch),  
Eintritt nach Uebereinkunft.

Rufen Sie uns bitte an, Telefon (061) 39 22 62, Herrn  
Gehrige verlangen, oder senden Sie Ihre Offerte an  
Hotel Cavalier, Reiterstrasse 1, 4054 Basel.

3487



## Ristorante Piazza LORENZINI Trattoria Toscana

Marktgass-Passage, Bern

Zu unserem tüchtigen und sympathischen Serviceteam suchen wir:

- 1 Barmaid oder Barman
- 1 Koch
- 1 Casserolier

Anmeldung bitte an  
Telefon (031) 22 88 88 (Herrn Laissus verlangen).

OFA 54613002

## L'hotel Splendide Royal Riva Caccia 7, 6900 Lugano

cerca per subito o data da convenire

### 1 segretario(a) di ricevimento

indispensabile conoscenza lingue e macchina contabile NCR.

Offerte, corredate da certificati e pretese, da indirizzare alla direzione dell'albergo. Per appuntamenti telefonare al no (091) 54 20 01.

3453

## Seerose Faulensee-Spiez

Bestbekanntes  
Speise-Restaurant  
direkt am Thunersee

sucht

## Restaurations- töchter Restaurations- kellner

Hoher Verdienst, angenehmes Arbeitsklima.

Weitere Auskünfte erteilt gerne  
Hs. Führer-Hofstetter,  
Telefon (033) 54 10 25.

3454

## Station moderne en Valais

engagerait dès octobre ou  
novembre 1974 pour son  
service hôtellerie

### directeur

qualifié, dynamique, ayant le sens de  
l'organisation et de la propagande.Rémunération en rapport avec les  
qualifications.Offres à case postale 79,  
1950 Sion II.  
Discretion assurée.

P 36-245



## HOTEL SARATZ PONTRESINA



sucht für Sommersaison 1974 (Ende Mai, Anfang Juni)

- Sekretärin
- Commis de rang
- Saalkellner
- Nachtpoortier
- Chasseurs
- Etagengouvernante
- Zimmermädchen
- Gouvernante für Keller/Kontrolle
- Badmeister

Offerrent mit den üblichen Unterlagen erbetan an:  
G. P. Saratz, Hotel Saratz, 7504 Pontresina.

1479

## 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 der Betriebsleiter zu ihrer Entlastung auf Mai 1974 oder nach Uebereinkunft eine

## Assistentin

Dieses Aufgabengebiet setzt neben 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.

Nähtere 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

## HOTEL CONTINENTAL

### St. Gallen

In modernstem Hotelbetrieb

### Chance zur Weiterbildung

für  
1 oder 2 junge KöcheMöglichkeit, 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.Anrufer anderer Zeitungen  
unerwünscht.

OFA 63268012



### Hôtel Continental Bienne

cherche pour tout de suite ou entrée  
à convenir

### sommelier ou sommelière (chef de rang)

### femme de chambre

Faire offres ou se présenter à la  
direction, tél. (032) 22 32 55

3307

Gesucht in Jahresstelle

### Restaurationstochter Restaurationskellner Kochlournant

Ausländer nur mit gültiger Jahresbe-  
willigung.

### Restaurant Kornhauskeller

Th. Gerber, Postfach 124, 3000 Bern 7,  
Tel. (031) 22 11 33.

2519

## Hotel-Restaurant Rotonde 2500 Biel-Bienne

sucht

### 1 Empfangssekretärin

### 1 Commis de cuisine

### 1 Kellner oder Serviettochter

### Küchenhilfspersonal

Offerrent sind erbetan an die Direktion:

Bahnhofstrasse 11

Telefon (032) 22 61 11

2883

CAPRI  
Europe Place Hotel, categoria 1a  
00071 Anagni, Italia  
Telefon (061) 837 09 55Cerca per stagione estiva aprile-  
ottobre

### segretaria(o)

conoscenza macchina NCR e lingue  
(tedesco) indispensabile parlato e  
scritto).

Indirizzare offerte alla direzione.

3429

Wir suchen auf Mai/Juni oder nach  
Uebereinkunft

### tüchtigen Alleinkoch

Saison oder Jahresstelle  
(gutes Hilfspersonal vorhanden)freundliche, tüchtige  
RestaurationstöchterOfferrent an Ramilie R. Lomatter  
Hotel und  
Spezialitäten-Restaurant  
Tenne, Saas Fee

Telefon (028) 4 81 52

3236

Hotel Pollux, Zermatt

sucht in gut bezahlte Jahresstelle

### Küchenchef

### Saucier

### Sekretärin

### Serviettochter

Tel. (028) 7 64 637 79 27

3308

Gesucht nach Lugano

- 1. Saaltochter
- 1. Saaltochter oder  
Praktikantin
- Zimmermädchen
- Kaffeeköchin

Offerrent an

## Hotel Continental, Lugano

3489

## Hôtel Excelsior Crans-sur-Sierre

cherche pour prochaine saison, mi-juin/mi-septembre.

## secrétaire de réception secrétaire/aide du patron ou jeune gouvernante

Faire offre directement.

3476

Restaurant à Portofino (Gênes)  
ouvert seulement le soir (17.00 h à minuit),  
cherche à partir du 15 mai jusqu'à fin octobre:

## serveuses et barmaid

Langues désirées: français et anglais.

Faire offre sous chiffre 3471 à l'Hotel-Revue,  
3001 Berne, en y joignant une photo.

## Hotel Alpenruhe

sucht selbständige

## Hotelsekretärin

für Restaurationsbetriebe der Schilthornbahn  
sowie

## Küchenchef/ Alleinkoch

im Sommer oder Jahresstelle.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerrent mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen  
sind zu richten an:  
Hotel Alpenruhe, W. Feuz, 3825 Mürren  
Telefon (036) 55 27 38.

OFA 54.816.004

## Hotel Rigihof, 8033 Zürich

sucht auf 1. Mai 1974 oder nach Uebereinkunft in  
Jahresstelle

## Chef de partie/ Entremetier

in mittlere Brigade. Und

## Chef de rang oder Demi-chef

für das Spezialitätenrestaurant.

Sehr gute Entlöhnung und geregelte Arbeitszeit zu-  
gesichert.Offerrent sind erbetan an die Direktion Hotel Rigihof,  
Universitätsstrasse 101, 8033 Zürich, Telefon (01)  
26 16 85.

3496

Gesucht

## Servietöchter

und

## Köchinnen

Sommer-, eventuell Wintersaison.  
Jahresbetrieb.  
Guter Verdienst.

## Hotel Alphorn

Erwin Mösching

## 3780 Gstaad

3340



## Hotel Säntis 9657 Unterwasser

sucht für kommende Sommersaison

- Koch**  
(15. Mai)
- Commis de cuisine**  
(15. Mai)
- Sekretärin-Praktikantin**  
(1. Mai)
- Servierstochter**
- Saaltochter**
- Saalpraktikantin**
- Zimmermädchen**

Offerten sind erbeten an:  
E. Feiss, Dir., Tel. (074) 5 21 41.

2853

## 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

Für unsere lange Sommersaison oder in Jahresschicht suchen wir

## Restaurationstöchter und Kellner

in gepflegten Speiseservice.

Sprachenkunde und gute Fachkenntnisse sind Voraussetzung. Überdurchschnittliche Honorierung der Leistung. Eintritt nach Uebereinkunft.

## Hotel Haller, Lenzburg

Telefon (064) 51 44 51.

3029

## Hotel Tell und Post

### 6454 Flüelen

sucht auf Ostern oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison

## Restaurationstöchter oder -kellner

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

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

2486

## 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

## 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

Zu baldigem Eintritt suchen wir für unser modernes Hotel garni (70 Betten)

### Nachtpoter

Der vielseitige, aber leichte Posten erfordert etwas Sprachkenntnisse und guten Umgang mit unserer Kundenschaft. Die Stelle würde sich eventuell auch eignen für rustigen Pensionierten.

Melden Sie sich bitte bei:

**W. Wartmann**  
Hotel Wartmann  
am Bahnhof,  
8400 Winterthur

Telefon (052) 22 60 21.

M+S 178

### Cuisinier

sachant travailleur seul  
est demandé pour saison d'été.

Offres à:  
Café-Restaurant du Centre  
1874 Champéry  
tél. (025) 8 41 16.

Assa 89-51585

## FELDSCHLÖSSCHEN MÖVENPICK

### Das könnte Sie interessieren?

Für unser gut besuchtes Restaurant suchen wir per sofort oder nach Ver- einbarung.

### Chef de service

Wenn Sie Freude haben, in einem lebhaften Betrieb zu arbeiten, rufen Sie uns doch einfach an.

Herr Hofmann steht Ihnen jederzeit gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Feldschlösschen-Mövenpick Basel  
Marktplatz 30, Tel. (061) 25 01 02

P 44-61

Wir suchen auf 1. April und 1. Mai tückige, nette, im Speiseservice gewandte

### Serviertöchter

in gepflegten Gasthof mit Spezialitätenrestaurant bei der Stadt Luzern.

Nettes Arbeitsklima, hoher Verdienst.

Gasthof Rössli, 6043 Adliswil  
Tel. (041) 36 10 03.

25-6440

### Hotel Goldey

### 3800 Interlaken

sucht auf 1. Mai oder nach Uebereinkunft

### Sekretärin/Aide-patron

sprachgewandt  
an die Réception.

Offerten mit Lohnansprüchen und den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

A. Pittet, Hotel Goldey, 3800 Interlaken, Tel. (036) 22 44 45.

3452

### Bahnhofbuffet SBB Lausanne

M. und Mme Eg. Chollet

sucht sofort oder nach Vereinbarung

### Köche

### Chefs de rang

### Demi-chefs

### Commis de rang

### Verkäuferinnen

Express-Bars

### Buffetdamen

Offerten an die Direktion  
Tel. (021) 20 78 01  
oder sich vorstellen.

P 22-6323

## hotel bahnhof Interlaken

sucht auf Anfang Mai sprachkenntnige

### Restaurationstöchter oder Kellner

Telefon (036) 22 70 41.

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

3330

## Davos

gesucht per sofort oder Uebereinkunft  
in Jahresschicht

### Serviertöchter oder Kellner

### Kioskverkäuferin

Offerten sind erbeten an Hotel Kulm  
7299 Wolfgang, Telefon (083) 3 50 04.

OFA 56.538.001



Hotel Eden-Elisabeth

3654 Gunten

Thunersee, Telefon (033) 51 15 12

gesucht, Mai-Oktober:

### Saaltochter

versiert, 2sprachig

### Tochter

für Saal-Pest. Service-Praktikum.  
(Werk angeleitet. Bezahlter Kurs. Gute Anfangslöhne.)

3356

### Hotel Kronenhof

8200 Schaffhausen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft  
sprachkenntnige(n)

### Réceptionssekretär(in) sowie Chef de partie

Interessante, selbständige Arbeit in  
kleinem Team.

3387

## Kornhaus — Keller Bern

sucht in Jahresschicht

### Restaurationstöchter

### Restaurationskellner

### Kochtournant

### Koch-Pâtissier

### Garde-manger

Ausländer nur mit gültiger Jahresbe-willigung.

### Restaurant Kornhauskeller

Th. Gerber, Postfach 124, 3000 Bern 7.  
Telefon (031) 22 11 33.

3390

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.

## Hotel Misani, Oberengadin

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

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

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an  
Hotel Misani, 7505 Celerina.

3351

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.

## chef du personnel

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

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

## Ihre Stelle beim SV-SERVICE

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

## Assistentin

Interessentinnen mit gastgewerblicher oder hauswirtschaftlicher Ausbildung und praktischer Erfahrung sind sofort oder nach Vereinbarung willkommen.

Nächste Auskunft erteilt Ihnen gerne:

Frau M. Haldemann, Leiterin

Personalrestaurant

Brüder Sulzer AG

Werk Solothurn

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

## Grand Hotel Regina

### 3818 Grindelwald

sucht für lange Sommersaison, eventuell Jahresschicht,

## 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 Jahresschicht:

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

Sich wenden an:

## Hotel Mischabel, Saas Fee

Telefon (028) 4 81 18.

3321

# Un défi pour des cadres

## Nous cherchons: un directeur

(eventuellement un couple).

**Pour:** la Direction de la partie gastronomique du CENTRE D'EQUITA-TION DE MUNTELIER (Morat).

**Champs d'activité:** diriger toutes les installations existantes des exploitations gastronomiques et notamment le Restaurant «Le Chablais».

**Il est demandé:** une sérieuse formation professionnelle et nous donnerons la préférence à un bon organisateur, capable de développer au mieux cette affaire en utilisant les possibilités existantes et qui est prêt à entretenir les meilleures relations avec la clientèle.

**Il serait utile:** que le candidat soit un «fan» de l'équitation.

**Nous offrons:**

- un salaire et des conditions de travail en rapport avec les responsabilités,
- un logement très moderne.

**Date d'entrée:** le plus tard possible ou à convenir.

**Pièces à l'appui:** sont à adresser à la  
**KATAG FIDUCIAIRE LUCERNE**  
Management-Division  
Habsburgerstrasse 22  
6003 Lucerne

P 25-3726

## Adressänderung (bitte in Blockschrift)

### Alte Adresse

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Betrieb: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

Postleitzahl: \_\_\_\_\_

Mitglied  Abonnent

### Neue Adresse

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Betrieb: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

Postleitzahl: \_\_\_\_\_

Mitglied  Abonnent

Zu senden an: HOTEL-REVUE, Abteilung Abonnements  
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

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.



Hotel Glockenhof  
Zürich

Erstklasshaus mit 160 Betten im Zentrum der Stadt, sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

### tüchtige Réceptionistin

Interessieren Sie sich für eine gut bezahlte, interessante und geordnete Arbeitseinstellung 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.

3319

2993

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

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



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Frontdesk: **Night Auditor**  
**Réceptionist(in)**  
**Kassier(in)**

Restaurant: **Chef de rang**  
**Commis de rang**

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

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

Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung vertraulich behandelt.

PRIVAG

592

**Hotel Nova-Park – wo man sich trifft**

## Hotel Bellerive au Lac Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

## Réceptionist(in)

Offerten mit Unterlagen erbeten an:

R. Simmen, Hotel Bellerive au Lac,  
8008 Zürich, Telefon (01) 32 60 10.

3451

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



**PALACE  
HOTEL  
GSTAAD  
SUISSE**

# Hotel-Restaurant Kindli

## Stadtzentrum Zürich

sucht per sofort

## Buffetpersonal Hausbursche Küchenbursche Kellner

Gute Verdienstmöglichkeiten und geregeltere Freizeit.

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

3335

## 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

Wir suchen einen fachlich bestens ausgebildeten Beauftragten 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 vertrüglich behandelt wird. Eintritt jederzeit möglich bis Juli 1974.

## Badhotel Limmathof 5400 Baden

E. Müller

3156



## Hotel und Kurhaus 7062 Bad Passugg bei Chur

sucht für die Sommersaison 1974, Eintritt per Ende Mai:

Commis de rang  
Serviettochter  
Chefs de partie  
Commis de cuisine  
Dipl. Diätassistentin  
Economat-Gouvernante  
Office-Gouvernante  
Kaffeekochin  
Bademeisterin  
Fangodame

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

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

3324

## 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. Füllmann  
Telefon (036) 53 17 21.

2052



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



Tel. 43 50 51

sucht per sofort  
oder nach Uebereinkunft  
folgende Stellen offen:  
  
NIGHT MANAGER CHEFS DE RANG  
NIGHT AUDITOR CHEFS DE PARTIE  
F + B CONTROLLER PATISSIER

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an  
Robert R. J. Donven  
Dienstleiter  
B.P. 512  
L-Luxembourg-ville

584

### Hotel Carina garni Zermatt

sucht per 15. Juni 1974 für die Sommersaison

### sprachenkundige Sekretärin

sowie für die Monate Juli und August

### Zimmermädchen

Schriftliche Offerten bitte an:

Familie Fritz Biner.

3367

### 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



### SUCHEN: Barmaid

für Hazyland  
Eintritt:  
1. Mai 1974 oder  
nach Uebereinkunft

P 25-2024/51

Beim Bahnhof Luzern  
Tel. 041-224101

Auskunft an Schweizer oder Niederländer erlaubt gerne:  
Frl. H. Grünen, Personalchef,  
Tel. (01) 23 17 90.

3495

Gesucht in gediegene Atmosphäre per  
sofort oder nach Uebereinkunft zwei  
gutausgewiesene, deutschsprechende

### Kellner sowie Jungkoch oder Entremetier

Gutes Salär, Kost und Logis im  
Hause.

### Schloss Taverne Herblingen 8207 Schaffhausen

Tel. (053) 3 15 15.

OFA 64.818.503

Dancingbetrieb in Bern sucht nette,  
tüchtige und seriöse

### Barmaid

mit Praxis, Fach- und sprachkundigen  
Bewerberinnen bieten wir eine interessante  
Stelle mit gutem Verdienst und  
geregelter Arbeitszeit. Eintritt  
nach Uebereinkunft.

Offerten mit Unterlagen und Foto er-  
bitten wir unter Chiffre 79-104 an  
Schweizer Anzeigen AG, ASSA,  
Neuengass-Passage 2, 3001 Bern.

Wir suchen per sofort oder nach  
Uebereinkunft

### Serviettochter

oder

### Kellner

### Spezialitätenrestaurant

Stadt München, Luzern

Tel. (041) 22 06 31

Herrn Wyer oder Fr. Duss verlangen

P 25-7655

Restaurationstochter mit Barkenkenntnissen, für gepflegten Speiseservice gesucht, Jahresstelle, Garantie-Jahr.

### Serviceangestellte

für Saal, Fixlohn, auch Praktikanten und Anfänger.

### Buffettochter

mit Mithilfe im Service.

### Hotel Limmathof

5400 Baden

Telefon (056) 22 60 64, E. Müller.

3314



### GOLDENES KREUZ GERZENSEE

in unser bestrenommertes Erstklass-Hotel-Restaurant (Jahresbetrieb) suchen wir

### Serviettochter 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 erwarten  
Heribert Huber, Direktor,  
Telefon (031) 92 88 36.

3331

### 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

### Servietöchter

à-la-carte- und sprachenkundig.  
Sehr hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.Offerten bitte an:  
Familie A. Sterchi, Telefon (036) 22 15 45.

3448

### Hotel Niesen Kulm B.O.

Wir suchen für lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

### Koch

### Commis de cuisine

### Buffettochter oder Bursche

### Serviettochter oder Kellner

### Officepersonal

Anfragen an:  
Familie Zimmermann-Rohner  
Bahnhofbuffet, 3714 Frutigen  
Telefon (033) 71 16 61.

3365



Gesucht auf 1. Mai 1974

### Barmaid

und für unser Restaurant für sofort

### Serviettochter

3441





sucht gut ausgewiesenen

**Chef-Koch**

für die Fertigmahlzeiten-Abteilung.

Alter: 27-35 Jahre.

Gut ausgebildete 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

Der Städtärztliche 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 Umgangs-

formen.

Es besteht die Möglichkeit, sich in die Diätküche einzuarbeiten.

Wir bieten:

zeitgemässes Gehalt,  
zeitgemäss Teuerungszulagen,  
vorbildliche Sozialleistungen.

Stellenantrag:  
jederzeit möglich.

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

Mosse 99874081

**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 erwarten Sie ein angenehmes Arbeitsklima, guter Verdienst sowie geregelte Arbeits- und Freizeit.

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

3414

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 Selbständigkeit, geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung. Kost und Logis frei.

Wenden Sie sich an Max-R. Meier

**Hotel «Löwen»  
8944 Sihlbrugg**

3411

**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,  
3318 Grindelwald, Tel. (036) 53 11 81.  
Telefon (036) 53 11 81.**Hotel Derby, 3906 Saas Fee**

Wir suchen für die Sommersaison

**Küchenchef****Koch****Bürosekretärin**  
sprachkenntig**Zimmermädchen****Saaltöchter****Kassierin**  
für Selfservice.

Kost und freies Logis im Hotel. Geregelte Freizeit.

Offerten sind zu richten an  
Familie Supersaxo-Kalbermann, Telefon (028) 4 83 45 oder 4 89 45.

3062

**Seehotel Romanshorn**

Gesucht ab sofort

**Serviertöchter  
oder Kellner**

für Restaurant und Rôtisserie

**Kiosk-Verkäuferin**für Schwimmbad-Kiosk in Romanshorn.  
Saisonstelle ab 1. Mai 1974.Animeldungen erbeten:  
Telefon (071) 63 42 94  
Seehotel Romanshorn, Familie Oberhaender.

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  
Wäscherie. Wir bieten gute Anstellungsbedingungen. Melden Sie sich bald, wir freuen uns auf Ihre Mitarbeit. Anfragen und Bewerbungen richten Sie bitte an die Verwaltung des Hochgebirgsanstaltiums Valbella, 7260 Davos Dorf, Tel. (093) 3 62 41

3342

**Hotel du Lac, Rapperswil am Zürichsee**Wir suchen mit sofortigen Eintritt  
einen aufgeweckten und intelligenten**Kochlehrling**

welcher Gelegenheit hat, den Kochberuf in unserer Fisch- und Spezialitätenküche gründlich zu erlernen.

Dasselbe eine nette, flinke

**Restaurationstochter**für die kommende Sommersaison mit  
Eintritt nach Übereinkunft.Schriftliche oder telefonale Offerten  
an **Seehotel Romanshorn, Rapperswil**.

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft

**Réceptionist(in)**  
(sprachkenntig)**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

**Davos**

Gesucht in Café, Speiserestaurant

**Köchin  
Serviertöchter**Eintritt auf 1. Mai oder nach Vereinbarung.  
Kost und Logis kann besorgt werden.Familie Eduard Amstutz  
**Café Monsch**  
7270 Davos Platz  
Telefon (093) 3 73 33.

sucht

**1 Koch****1 Nachtpotier****1 Zimmermädchen****1 Lingeriemädchen**

Offerten sind erbeten an die Direktion

Hotel Polo, 6612 Ascona,

Tel. (093) 35 44 21.

3413

**Hotel Polo, 6612 Ascona**

sucht

**Gasthof, Bar,  
Restaurant Spiess  
Jungfraustrasse 19  
Interlaken**Telefon (036) 22 25 51 oder 22 71 31  
Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft**3 Serviertöchter**  
(auch Anfängerinnen)**Buffettöchter  
Küchenmädchen**

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten bitte an:

Familie Del Grasso-Oberli

(Wallis)

Auf den 1. Mai oder nach Übereinkunft suchen wir für unser Reisebüro eine tüchtige

**Sekretärin**in Jahresstelle. Erforderlich sind:  
gute Sprachkenntnisse und Korrespondenz sowie Freude an Auskunft und Bedienung der Kunden.

Gute und regelmässige Entlohnung, Studiowohnung steht zur Verfügung. Mahlzeiten werden im Hotel eingegenommen.

Eine evtl. Bewerbung erfolgt an:

Direktion SPORT + REISEN AG,

Hotel Europa, 3906 Saas Fee,

Tel. (023) 4 87 25 47 91.

3412

**MOTEL****Sport-Motel Zweisimmen**sucht auf 1. Mai oder nach Übereinkunft 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.

sucht per sofort fach- und sprach-

kenntnig

**Réceptionisten**

wenn möglich mit NCR-42-Kennzeichnung, Auskunft an Schweizer oder Niederländer erteilt gerne

Frl. H. Grünert, Personalchef  
Telefon (01) 23 17 90

3265

**Grand Hotel  
Bellevue  
3780 Gstaad**

sucht für Sommersaison, anfangs Juni, noch folgende Mitarbeiter:

**Tournant de loge**  
sprachkenntig, mit Fahrwillingung**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

**Restaurant in Davos Platz**

sucht in Jahresstelle ab 1. Dezember oder nach Übereinkunft

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.

**Jas.-Fee**

(Wallis)

Auf den 1. Mai oder nach Übereinkunft suchen wir für unser Reisebüro eine tüchtige

**Sekretärin**in Jahresstelle. Erforderlich sind:  
gute Sprachkenntnisse und Korrespondenz sowie Freude an Auskunft und Bedienung der Kunden.

Gute und regelmässige Entlohnung, Studiowohnung steht zur Verfügung. Mahlzeiten werden im Hotel eingegenommen.

Eine evtl. Bewerbung erfolgt an:

Direktion SPORT + REISEN AG,

Hotel Europa, 3906 Saas Fee,

Tel. (023) 4 87 25 47 91.

3412



sucht per sofort fach- und sprach-

kenntnig

**Réceptionisten**

wenn möglich mit NCR-42-Kennzeichnung, Auskunft an Schweizer oder Niederländer erteilt gerne

Frl. H. Grünert, Personalchef  
Telefon (01) 23 17 90

3428

**Hotel Holiday, Thunersee**

neben Strandbad Thun

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

**Zimmermädchen  
Nachtpotier**

für Putzarbeiten, Statistik und Überwachung 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

## 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) 774 81.

3381

**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  
Serviertöchter  
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 fortgeschritten 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.

339

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

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir noch

Küche:	<b>Chef de partie</b>
	<b>Commis de cuisine</b>
Service:	<b>Serviertöchter</b>
Réception:	<b>Empfangssekretärin</b>

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

**Buffet de la Gare CFF  
Lausanne  
M. et Mme Eg. Chollet**  
engage tout de suite ou date à convenir

**cuisiniers  
chefs de rang  
demi-chefs  
commis de rang  
vendeuses  
Bars express  
dames de buffet**

Offres à la direction:  
Tel. (021) 20 78 01  
ou se présenter.

**Hotel Bahnhof Döttingen**  
sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

**Serviertöchter oder Kellner**  
in Restauration

sowie auf Frühjahr 1974

**Koch**  
(Commis de cuisine)

Fam. W. Monti, 056/45 10 50

1650

Gesucht auf den 1. Mai 1974 oder später nach Thunder Bay (Ontario)

### Kellner/Serviertöchter

mit Berufserfahrung und Englischeskenntnissen 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

### Holiday Inn und Mövenpick

Können Sie mit Menschen umgehen?  
Als

**Reservationssekretärin**

oder  
**Personalsekretärin**

oder  
**Telefonistin**

(PTT-Lehre)  
im ersten Holiday Inn der Schweiz ist es Ihre Aufgabe, Kontakt zu Gästen respektive zu Angestellten zu pflegen.

Rufen Sie unser Fr. Messerli an, sie wird sich gerne mit Ihnen über Ihre Zukunft in unserem modernen Grosshotel unterhalten.

**Holiday Inn und Mövenpick**  
E. Messerli Personaleh  
Walter-Mittelholzer-Strasse  
8152 Optikon-Glattpass  
Tel. (01) 810 43 26.

44-61

Wir suchen zu baldigen Eintritt oder nach Uebereinkunft

**jungen Koch oder Köchin**

Freie Kost und Logis. Gute Bezahlung.

Sich persönlich oder telefonisch melden bei:

Fam. Riss-Kym  
**Hotel Post**  
4149 Mariastein

Tel. (061) 75 10 22.

P 44-61

**Morcote/Luganersee**  
Gesucht

**Serviertöchter**  
Guter Verdienst.  
Schweizerin oder mit Domizil.

Bar Portici, Morcote/Ti,  
Tel. (091) 69 11 71.

P 24-300995

Wir suchen per 1. Mai 1974 eventuell früher tüchtige, ruhige und selbstständige

**Küchenchef**  
Guter Kalkulator. In einen in jeder Beziehung neuzeitlichen Betrieb im Zentrum der Stadt Bern.

Offeren mit Angaben der bisherigen Tätigkeiten unter Chiffre G 900474 an Publicitas, 3001 Bern.

P 24-300995

Wer kommt zu uns nach St. Niklaus, Koppigen, und ist bereit überall Hand anzulegen. Wir suchen frohmüde

**Tochter**  
als Mitarbeiterin in unserem Team.

Wir bitten:  
Nettes Zimmer in schöner, sonniger Personalwohnung. Grosszügige Einsteufung nach staatlicher Besoldungsordnung, Sozialversicherung, Teuerungszulagen.

Ihre Offerte freut uns uns.

**Verwaltung**  
Asyl St. Niklaus  
Koppigen  
3425 Koppigen

Tel. (034) 53 11 12.

3456

## Restaurant Haller, Lenzburg

In unsere bekannte Wirtschaft/Restaurant suchen wir

### Serviertöchter 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 Restaurationsbetrieben direkt am See gelegen

**Chef de brigade**  
oder  
**Anfangs-Chef de service**  
**Serviertöchter 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  
Tel. 041/22 40 23  
(Fr. Amstad verlängern).

3219



sucht für Sommersaison 1974, Mitti Juni bis Ende September, folgendes Personal:

**Réception:** **Journalführer(in)**  
(Schweizer(in), Jahrestelle)

**Empfangssekretär(in)**  
(Jahrestelle)

**Kontrolle:** **Caviste**

**Loge:** **Chasseurs**  
**Kioskverkäuferin**

**Cuisine:** **Chef entremetier**  
**Chef tournant**

**Chef de froid**  
**Chef de garde**

**Commis de cuisine**  
**2. Gouvernante**

(evtl. Anfängerin)  
**Zimmermädchen**

**Hilfzimmermädchen**  
**Hausbursche**

**Lingerie:** **Büglerinnen**

**Divers:** **Personalgouvernante**  
**Kaffeeköchin**

**Kindergärtnerin**  
**Masseur(euse)**

**Hilfsgärtner**

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

1688

3466

# Stellenangebote Offres d'emploi



seehotel meierhof

8810 horgen

Haus ersten Ranges mit 136 Zimmern sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

- |                  |   |
|------------------|---|
| Empfang:         | <b>Réception-Tournant</b>                         |
| Küche:           | <b>Chef de partie</b><br><b>Commis de cuisine</b> |
|                  | <b>Patissier</b>                                  |
|                  | <b>Commis de cuisine ou cuisinière</b>            |
| Service:         | <b>Serviceangestellte</b>                         |
| Golf-restaurant: | <b>Tochter zur Mithilfe</b>                       |
| Hilfspersonal:   | <b>Office, Haus usw.</b>                          |

Offerten mit Zeugnisausschriften und Foto sind erbetan an  
F. Lüscher, Direktor,  
Telefon (01) 725 29 61.

3494

**Hôtel Tête-de-Ran**  
2208 Les Hauts-Geneveys

cherche de suite ou à convenir

- aide-directrice/gouvernante**
- 2 dames de buffet**
- 2 sommeliers ou sommelières**

Horaire de travail agréable.  
Cours de français gratuit.  
Places de saison ou à l'année.  
Bon gain assuré.

Faire offres écrites ou téléphoner à:  
Mr. D. Somensi, téléphone (038) 53 33 23.

3493

Wer hilft uns, einen

**Koch****zu suchen, der gut honoriert wird.**

Der in einem jungen Kochteam arbeitet, der ungewöhnlich viel Freizeit hat, der von unsern Betriebsfeiern profitiert, von guten Verkehrsverbindungen zum und vom Bahnhof Zürich-Enge.

Der bei uns zeigen kann, wie gut er ist. Der, wenn er will, viel Neues lernen kann.

Wer hilft uns, diesen Koch zu finden? (Falls dieses Interat von einem solchen Koch gelesen wird, bitten wir ihn, sich zu überlegen, ob er nicht die wenigen Rappen Telefontaxe riskieren will, um uns anzurufen.)

**Café-Restaurant Schalom**

Lavaterstrasse 33

8002 Zürich

G. van Dijk,  
Telefon (01) 36 14 76 (tagsüber) oder (01) 36 46 27 (privat).

3490

**Verenahof Hotels, Baden**

Wir suchen mit Eintritt im Mai oder nach Uebereinkunft

- Sekretär(in)**  
für die Reception
- Telefonistin**
- Concierge**  
mit Bürokenntnissen
- 2. Oberkellner**
- Masseur oder**
- Masseuse**
- Physiotherapeut oder**
- Physiotherapeutin**

Offerten bitte an die Direktion.

3486

**KADER-SELEKTION**

Für einen unserer Kunden, führend auf dem Gebiet der technischen Einrichtungen von Hotellerie, Restauration, Supermärkten und Food-Produktion, suchen wir für den Hauptsitz Zürich

4 Mitarbeiter als zukünftige

**Leiter von Verkaufs- und Profit-Center**

mit ausgeprägtem, technischem Verständnis und Erfahrung in den Bereichen Restauration, Supermarket, Küchen, Metzgerei und Detailhandel.

Die zukünftigen Mitarbeiter werden für Aufgaben der marktausgerichteten Koordination in den speziellen Bereichen eingesetzt. Die Tätigkeit besteht vor allem in Einkaufs- und Verkaufsdpositionen; deshalb ist gutes Verhandlungstalent notwendig. Gute deutsche und französische Sprachkenntnisse sowie eventuelle Englischkenntnisse werden gewünscht.

Die Stelle eignet sich für kaufmännisch geschulte Restauratoren, Köche, Metzger, Detailhandels-spezialisten.

Wir bitten Interessenten um einen ausführlichen Lebenslauf, Handschriftprobe, Foto, Kurzbeschreibung ihrer bisherigen Tätigkeiten sowie zwei bis drei Referenzen. Telefonische Vorauskünfte sind möglich, bitte intern 18 verlangen.

Wir garantieren für volle Diskretion.

Code 72/7122

ZSM Zürcher Sommer Marketing BSR

Dornacherstrasse 210 CH-4018 Basel

Tel. 061/350920

P 03-3735

**Office de tourisme en Suisse romande**

cherche pour entrée à convenir un

**chef de service**

pour son service de logement et congrès, si possible de langue maternelle française et ayant de très bonnes connaissances des langues allemande et anglaise.

Qualifications requises: bon organisateur, capable d'initiative, expérience d'un secrétariat d'hôtel et des relations avec les agences, âge 25 à 35 ans.

Faire offres sous chiffre Y 920250-18-D à Publicitas, 3001 Berne.



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 Frl. H. Grünerl, Personalchef, Telefon (01) 23 17 90.

3126

**Sie halten gerade nach einer Top-Stelle Ausschau.**

Wir setzen voraus, Sie besitzen erstklassige Berufskenntnisse im Hotelfach, haben Freude und Geschick am Umgang mit Gästen und Personal und sind bereit als

**Chef de service**

dem gesamten Personal im 2.-Klass-Restaurant vorzustehen.  
Eintritt spätestens 1. Mai.

Wenn das also auf Sie zutrifft, dann sollten Sie gleich eine Kurzofferte mit Foto und Saläranspruch an das

**Bahnhofbuffet Olten, 4600 Olten**  
zuhanden von Herrn Hausmann

senden.

Sicher schätzen Sie die Vorteile, die Ihnen ein Betrieb der Schweizerischen Speisewägen-Gesellschaft zu bieten hat.

PS.: Kost im Hause. Logis wird besorgt.

P 29-438

**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

**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**  
**Restaurationstöchter**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. Dürer-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. Selbstständiger Arbeitsplatz.

Bitte Unterlagen mit Lohnansprüchen an  
Herrn D. Campel, Parkhotel Pontresina  
Telefon (082) 6 62 31.

3362

**Hotel Bahnhof**  
3777 Saanenmöser

Gesucht

**zwei gute Serviertöchter**

für Sommersaison oder Jahresstelle.

Offerten an Familie Bille-Broux,  
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

Wir suchen auf Sommersaison 1974  
in Erstklass-Restaurant  
einen fachlich bestens qualifizierten

## Küchenchef

für Sommer- und Wintersaison. Bezahlung erfolgt während des ganzen Jahres.

Dasselbst gesucht tüchtige

## Buffettochter

Offerren mit den üblichen Unterlagen bis zum 30. April 1974 an

A. Good

## Grill-room Spycher 3920 Zermatt

Tel. (028) 7 78 93.

Vielseitiges, neues Hotel im Berner Oberland sucht in Jahresschleife:

### 1. Sekretär

Für diesen verantwortungsvollen Posten setzen wir voraus:

- Zuvorkommenheit
- Beherrschung von NCR-42-Buchung und -Zahlungsverkehr, exakte Buchführung
- Erfahrung im Reservationssystem
- Schweizer
- Selbständiges Arbeiten und Möglichkeit, Ihre eigene Initiative zu entfalten.

Dasselbst:

Tüchtiger

### Restaurationskellner

mit Sprachkenntnissen Deutsch, Französisch unerlässlich.

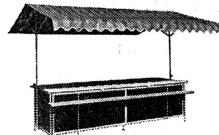
Offerren an:

W. Tritten, Propr.

### Hotel Kreuz, 3775 Lenk

Tel. (030) 3 13 87.

## Der unentbehrliche Helper für Hotels und Gaststätten



### Ein «Fehr»-Stand

als Bedienungsstand im Freien  
(z. B. Gartenwirtschaft)

zur übersichtlichen Präsentation  
(z. B. kaltes Buffet in einem Saal)

lässt sich mit wenigen Handgriffen aufstellen

zusammenlegbar auf engstem Raum

lieferbar in verschiedenen Größen, auch mit waagrechtem Tisch

prompte Lieferung in der ganzen Schweiz

Telefonieren Sie uns, wir beraten Sie gerne unverbindlich.

**John. Fehr & Söhne AG  
Metallbau, 8451 Buchberg SH**

Telefon (01) 96 32 52

OFA 64335004

### Serviertöchter und Saaltöchter Zimmermädchen Küchenchef

Wir bieten guten Verdienst und geregelte Freizeit.

Offerren an:

### Hotel Bettmerhof 3981 Bettmeralp VS

Tel. (028) 5 37 41 oder 5 37 42.

3464

Wir suchen für lange Sommersaison, Juni bis Ende Oktober oder Jahresschleife:

### Serviertöchter und Saaltöchter Zimmermädchen Küchenchef

Wir bieten guten Verdienst und geregelte Freizeit.

Offerren an:

### Hotel Bettmerhof 3981 Bettmeralp VS

Tel. (028) 5 37 41 oder 5 37 42.

3457

### Parkhotel Giessbach CH-3855 Brienz, Berner Oberland sucht für Sommersaison Mitte Mai bis Ende September

### Chef tournant Commis de cuisine

### Chef de rang

### Kaffeeköchin

### Chasseur/Telefonist

### Stopferin

### Kioskverkäuferin

Offerren mit Gehaltsansprüchen erbeten an:  
Direktion Parkhotel Giessbach  
Chalet Beryll, CH-3818 Grindewald

1368



### Serviettochter oder Kellner

### Büffettochter oder -bursche

(auch Anfänger)  
(Ausländer mit Ausweis B oder C)

Offerren erbeten an  
Familie R. Lehmann  
Telefon (061) 6 80 73  
(außer Montag und Dienstag).

OFA 58104004

Wir suchen per sofort oder nach  
Übereinkunft

### Saucier oder

### 1. Commis-Saucier

### Commis de cuisine

Spezialitätenrestaurant Stadt Münc-  
chen, Luzern  
Tel. (041) 22 06 31

Herrn Thalmann oder Fr. Duss veran-  
gen.

P 25-7655

### Restaurant Ueberland

### Dübendorf

sucht bestausgewiesenes

### Gerantenehepaar

Es werden nur Bewerber berücksichtigt, die schon einige Zeit in dieser Branche tätig sind.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit entsprechenden Unterlagen oder rufen Sie doch einfach an.

Herr G. Albers, Scheideggstrasse 10,  
8400 Winterthur  
Telefon (052) 29 46 65.

M+S 297

### Hotel Merian am Rhein Restaurant Café Spitz Basel

Wir suchen per sofort oder nach Ver-  
einbarung noch folgende Mitarbeiter:

### Commis de cuisine

### Serviettochter

### Kellner

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder  
Ihren Anruf.

P. S. Nur mit Bewilligung möglich.

Grefengasse/Rheingasse 2,  
4058 Basel, Tel. (061) 25 94 66

1722

### PISCINES PARFAITES

extérieures ou couvertes,  
installations complètes,  
réfections - Devis sans engagement

centraco s.a.

les spécialistes

1008 PRILLY ☎ 021/25 48 44

3449

### Serviettochter oder Kellner

### Büffettochter oder -bursche

(auch Anfänger)  
(Ausländer mit Ausweis B oder C)

Offerren erbeten an  
Familie R. Lehmann  
Telefon (061) 6 80 73  
(außer Montag und Dienstag).

OFA 58104004



Wir suchen per sofort oder nach  
Übereinkunft bis Ende Oktober fol-  
genden qualifizierten Mitarbeiter:

### Commis de cuisine

Offerren mit den üblichen Unterlagen  
sind erbettet an Joe L. Gehr, Dir.

3449

### Hotel Eden 6440 Brunnen

sucht

### Barmaid Saaltöchter Kellner

für Restaurant und  
Dancingbar.

Tel. (043) 31 98.

3392

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft in  
heimeligen, gepflegten  
Betrieb

### Serviet- tochter

auch Anfängerin.  
Geregelte Freizeit und  
hoher Verdienst werden  
zugesichert.

Fam. Sepp Elsener,  
Schwyz, Mühlebalk,  
Switzerland, Tel.  
(043) 21 11 45.

P 25-18120

Wir suchen

### Réceptions- hilde

ab 15. Juni oder 1. Juli  
bis 15. August mit  
Sprachkenntnissen  
(auch beschränkte) in  
Deutsch, Französisch und  
Italienisch.

Bewerbungen an Hotel  
Diplomat - Cattolica  
(Adria, Italien),  
Teléfono 0541/962975.

591

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

### Die dauernd schöne Tischdekoration

Standarten - mit Bild, Fr. 18.-

Standard - ohne Bild, Fr. 12.-

Standard - ohne Bild



## Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Sommersaison 1974

**Nachtelefonist  
Telefonistin  
Hilfzimmermädchen  
Personalzimmermädchen  
Chef entremetier  
Chef de garde  
Chef tournant  
Personalkoch  
Commis de cuisine  
Chef pâtissier  
Commis pâtissier  
Glättnerinnen  
Lingeriennen  
Lingeriemädchen  
Elektromonteur  
Badmeister**

Offeren mit Zeugniskopien und Foto an Palace Hotel, 7500 St. Moritz  
Telefon (082) 3 38 19.

3357



Wir suchen in unser bekanntes Fischspezialitätenrestaurant 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 frisches 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



cherche

**un couple de gérant**

pour diriger son établissement se composant d'un café-brasserie de 120 places, d'un restaurant de 60 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

**Hotel Zurzacherhof**

Neu eröffnetes Erstklassshotel sucht zur Ergänzung seiner Brigade:

**Oberkellner/  
Chef de service  
eventuell mit Frau  
Gouvernante-Hotel  
Lingerie  
Office-Gouvernante**

Telefonieren Sie uns oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto.  
Tel.: 056/49 01 21.

3477

**Hotel Hannigalp  
Grächen  
Wallis**

sucht für die lange Sommersaison

**Saaltochter  
Commis  
Kochlehrling  
Büropfaktantin**

Hoher Lohn und geregelte Freizeit.  
Tel. 028/4 01 55.

3484

**Hotel Europe au Lac  
6612 Ascona**

sucht für Sommersaison

**Chef de rang  
Demi chef de rang  
Commis de rang  
Chasseur  
Glättlerin**

Offeren erbieten an die Direktion  
Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona  
Tel. 091/35 28 81.

3483

**Hotel La Torre, Lugano**

sucht auf zirka 1. April 1974

**Saaltochter  
(deutschsprachig)  
Küchenbursche**

Offeren oder Telefonanfrage unter  
(091) 51 56 21.

2810

Weiter suchen für die Sommersaison zur  
Ergänzung unseres Service-Personals  
(Eintritt nach Vereinbarung)

**Kellner/Sommelier  
Saaltochter/Sommeliere  
Officebursche**

Kost und Logis im Haus. Gute Ver-  
dienstmöglichkeit.

Offeren an Direktion  
Inter Rest,  
8472 Seuzach/Winterthur  
Tel. 052/24 36 40.

P 41-802

Gesucht junge freundliche

**Serviertochter**

In gutgehendes Speiserestaurant. Be-  
werbenden sollten im Speiseservice  
gewandert sein.  
Sehr hoher Verdienst, geregelte  
Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.  
Eintritt nach Uebereinkunft.

Offeren sind zu richten an:  
Frl. V. Lack

**Restaurant Frohsinn  
4653 Obergösgen**

Tel. (062) 21 50 66.

P 29-751

Nous cherchons  
**Gouvernante**  
(responsable du secteur hôtelier)  
pour posse une personne active et ayant de l'expérience.  
Travail indépendant et varié. Congés réguliers. Entrée en fonction mai 1974 ou à convenir. Renseignements au 027/371 71 interne 151.

Offres complètes avec prétentions de salaire  
à la Direction de l'hôpital régional 1950 Sion/VS.

3479

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

sucht

**Saucier****Commis de cuisine****Serviertochter oder Kellner**

**Officebursche  
oder -mädchen**

Hoher Lohn, Einzelzimmer.

Direkte Busverbindung zur Stadt.

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

3409

**Ihre Saison- oder  
Jahrestelle in Flims**

mit Eintritt ab sofort oder nach Ueber-  
einkunft suchen wir in unseren leb-  
haften Betrieb mit ausgezeichneten  
Arbeitsbedingungen noch die folgen-  
den tüchtigen Mitarbeiterinnen und  
Mitarbeiter:

**Restaurationstöchter**

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 modern Küche

**Commis de cuisine**

Interessenten, welche Wert auf eine  
Stelle in einem flotten Team legen,  
senden ihre Unterlagen an J. P. Bau-  
det – oder rufen zur ersten Kontakt-  
nahme unter (081) 39 23 33 einfach an.  
Ihre neue Stell im

3416

**Hotel Europe au Lac  
6612 Ascona**

sucht für lange Sommersaison

**Chasseur**

**Glättlerin**

Offeren erbieten an Hotel Europe  
au Lac, 6612 Ascona, Tel. (091) 35 28 81.

3407

**Gasthof Sternen  
Grosshöchstetten**

sucht für gut eingerichteten, schönen  
Betrieb freundliche

**Serviertochter**

(evtl. Anfängerin)

Ueberdurchschnittlicher Verdienst und  
angenehmes Arbeitsklima. Geregeltere  
Freizeit.

Rufen Sie uns an

H. Stettler-Gerber, Tel. (031) 91 01 11

3306

Wir suchen 1. Mai bis Oktober

**Ehepaar**

oder Brautpaar.

Er: Koch  
Sie: Service oder Lingerie oder Kuche

mobilierte moderne Wohnung

hoher Verdienst

Fam. Stämpfli

**Restaurant-Hotel  
St. Petersinsel Bielersee  
3235 Erlach**

Tel. (032) 88 11 15

3315

**Restaurant du Parc  
des Eaux-Vives à Genève**

cherche:

date à convenir

**une gouvernante  
commis de restaurant**

Places à l'année.

Suisses ou permis valables seuls pris en considéra-  
tion.

Faire offres à la Direction.

3461

Nach Leukerbad suchen wir eine(n) tüchtige(n)

**Kellner(in)**

in modernes Hotel mit Halbpension (kleiner Bar).  
Ueberdurchschnittlicher Verdienst, geregelte Frei-  
zeit. Familiäre Atmosphäre. Eintritt nach Ueberein-  
kunft.

Offeren an:

P. Mengis

**Hotel Zayetta  
3954 Leukerbad**

3326

**Parkhotel Bellevue  
Lenk im Berner Oberland**

(renommiertes 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:

**Buffetdame**

**Buffetttochter**

**Kellner-Tournant**

(Bar/Saal)

Gutes Arbeitsklima und zeitgemäße Löhne werden  
zugesichert.

Offeren mit Zeugnisabschriften, Foto und Angaben  
der Lohnansprüche an den Besitzer.

S. Perrollaz, Telefon (030) 3 17 61.

3339

**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

**Ihre  
Stelle  
beim SV-SERVICE**

In Zürcher SBB-Personalrestaurant benötigen wir für  
Eintritt nach Uebereinkunft

**Leiterin/Leiter**

Tüchtige, initiative Interessenten mit gastgewerb-  
licher 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 Sozial-  
leistungen. Die sorgfältige Einführung in das neue  
Tätigkeitsgebiet ist selbstverständlich.

Nähre Auskunft erteilt gerne:

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

01

P 44-855

# Stellengesuche Demandes d'emploi

Schweizer, 24jährig, ausgebildet als Koch und Kellner, mit Handelschulbildung (3 Sprachen) und Rückkehr aus Südamerika (u.a. mit kurzen Arbeitsaufenthalten in Südafrika, Japan, Australien, Neuseeland) sucht einen selbständigen, interessanten

## Job in Lebensmittel-, Hotel- oder auch Touristen-Gewerbe

Arbeitsantrag: 1. Mai 1974.

Offerten unter Chiffre 44-401 058, Publicitas, 8021 Zürich.

Jüngere, tüchtige

### BARMAID

sucht Jahres- oder Saisonstelle. Deutsch, Französisch, Englisch.

Anfragen an Tel. (041) 53 14 51.

OFA 62391004

Directeur hôtel moyen (140 lits) plus restaurant et snack, diplôme A. E. H. Lausanne - Langue maternelle française demandée et anglais parlé - expériences organisation direction hôtel-restaurant plus personnel, cherche poste:

### directeur hôtel-restaurant

ou

bureau organisation hôtelière en Suisse romande ou à l'étranger pour début 1975 ou à convenir.

Ecrire sous chiffre OFA 2576 à Orell Füssli Publicité SA, 1002 Lausanne.

18jähriges Mädchen mit Handelschuldiplom sucht

### Stelle

in Hotel-Reception, Raum Luzern.

Offerten unter Chiffre T 25-300979 an Publicitas, 6002 Luzern.

Junger Schweizer Hotelier, gelernter Koch, Hotelfachschule Lausanne, Erfahrung mit Neueroöffnung und Umbau, sucht:

### Direktion

für Sommer 1974.

Offerten unter Chiffre 3470 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Schweizer, 32, verheiratet, zurzeit in leitender Position sucht

### neuen Wirkungskreis

Ausbildung: KV-Abschluss (Reisebüro) Diplom der Hotelfachschule Lausanne, Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch.

Praxis in allen Sparten, in Häusern allerersten Ranges zuletzt als Chef de Reception und Personalchef.

Zeugnisse und Referenzen erhalten Sie unter Chiffre 3468 Hotel-Revue, 3001 Bern.

3468

Perfezionare la mia conoscenza della lingua italiana circa del cantone Ticino un impiego per la stessa come

### barmaid

Ho 22 anni e sono in possesso di un diploma della scuola professionale alberghiera di Zurigo.

Offerta a chiffre W2-1033 a: Bucher Annonce, Zürichstrasse 3, 6000 Luzern.

## Hotelier evtl. Ehepaar

übernimmt im Raume Ostschweiz für die Sommersaison, Juni bis Oktober, Ferienablösungen, auch kurzfristige Aushilfe für besondere Anlässe in allen Sparten eines Hotel- oder Restaurationsbetriebes.

Offerten unter Chiffre 3273 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Italien, âgé 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'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.

Jeune couple cherche dans la région lémanique, dès fin 1974.

Faire offres sous chiffre 3400 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

### Barmann/Kellner

mit mehrjähriger Erfahrung in Privatclubs, sucht Tätigkeit in lebhaften Betrieb, Platz Zürich oder Umgebung, geregelte Arbeitszeit.

Offerten unter Chiffre 44-401134 an Publicitas, 8021 Zürich.

### Bartochter sucht

### AUSHILFSSTELLE

per sofort bis Mitte August in Bar, Restaurant oder Café.

Offerten unter Chiffre W2-400899 an Publicitas, Gubelstrasse 19, 6301 Zug.

### Deutschsprachende, kantonesische Angestellte, zu Fuß

Englisch, Italienisch

Französischkennissen, sucht Saisonstelle als

### HOTELSEKRETARIN

Innerschweiz bevorzugt.

Ecrire sous chiffre 3401 à l'Hotel-Revue, 3001 Bern.

### Kaufmännische Angestellte

(Gekratzinnenprüfung)

sucht ab 1. Oktober 1974

im Raum Lugano neuen

Wirkungskreis in Hotel- oder Gaststätten-

gewerbe.

E. Wildt, D-5 Köln-

Seeberg-Nord, Wilhelm-

Walld-Weg 1.

### Suche Stelle als

### BARDAME

in grössem Bar,

Aspergle, mit Sach-

kennissen, Saison-

Jahrestelle,

Genfersee bevorzugt.

Offereten unter Chiffre

H 300994 an Publicitas,

3001 Bern.

### Gerantin

eventuell Aide-patron,

Eintritt nach Über-

einkunft.

Offereten unter Chiffre

3492 an Hotel-Revue,

3001 Bern.

### Vorschriften

über das Erscheinen

der Inserate an

einem bestimmten

Platz in der Hotel-

Revue werden

immer nur als

Wunsch, jedoch

nicht als Bedingung

entgegengenommen

# GASTRONOMIE FLÜGE



Schweizer Köche kochen für Sie in Spanien

### Eine Woche Fr. 260.-

bis Fr. 450.-, Auf Einladung der Universal Hotels fliegen zwischen Ostern u. Pfingsten jede Woche 10 renommierte Schweizer Küchenchefs als kulinarische Berater nach

## MALLORCA

Coronado-Jetflüge ab Basel, Zürich u. Genf. Vollpension und Transfer. Ab Fr. 420.- glasgedecktes Meerwasserschwimmbad.

Nächste Abflüge:

28. April bis 5. Mai 1974  
5. Mai bis 12. Mai 1974  
12. Mai bis 19. Mai 1974

Bitte Prospekt an:

Auf Mallorca spezialisiert:  
**UNIVERSAL FLUGREISEN**  
SUAC AG Steinbachgässli, 34  
Basel Tel. 061 / 221544

Wir vermitteln Personal aus England

Kellner,  
Kellnerinnen  
Köche  
Zimmermädchen  
Réceptionisten usw.

T. S. Agency

Suite 54, Empire House, Piccadilly, W. I. London, England

548

## Bekanntschäften

Inhaberin eines erstklassigen Speiserestaurants in Kantons Hauptstadt sucht finanziell unabhängigen

### Geschäftspartner

zwischen 48 und 57, der ihr bei der Führung des Betriebes mit Rat und Tat zur Seite steht.  
(Möglichst Küchenchef oder sonst in diesem Fach versierter Herr.)

Bei gegenseitiger Sympathie Heirat nicht ausgeschlossen.

Seriöse Offerten mit neuerer Foto unter Chiffre 2429 B an Orell Füssli Werbe AG, Zeughausgasse 14, 3000 Bern.

## Prospekt-werbung

Für Prospekte beraten wir Sie gerne:

Druckerei des «Bund»  
F. Pochon-Jent AG  
Effingerstr. 1, 3001 Bern  
Telefon (031) 25 66 55



# 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

**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.

## Absolut neu!

- Hygienisch rein Gläser mit klarem kalten oder warmen Wasser aus der Leitung
- Intensives Bürsten der Gläser, innen und aussen sowie Nachspülen jedes einzelnen Glases mit frischem Wasser
- Keine Kalkrückstände
- 50% Wassersparnis
- Kein Strom
- Keine Montage
- Kein Glasbruch
- Pastet jedes Spülbecken für alle Gläser
- Gross in der Leistung
- Klein im Preis



### ... das sind die Vorteile des neuen Gläserspülapparates GLAS-HELL...

... für jedes Restaurant, Hotel, Bar, Tea-Room gleich gut geeignet.

Colpozine einsetzen an:

Generalseitung  
GLAS-HELL  
Postfach 8001  
8707 Uetikon am See  
Telefon 0114-2334

Bitte senden Sie mir unverbindliche Unterlagen über GLAS-HELL

Bitte senden Sie mich eine Anfrage über die Verwendung eines

Name: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ: \_\_\_\_\_  
Fon: \_\_\_\_\_

## Meldescheine

Meldeschein		Bulletin d'arrivée	Bulletin di notifica	Register of arrival
Bernerberg Loyer Alleggiatore				
Familienname Nom de famille Cognome Surname	Vorname Name Prénom	First name	Geboortedatum Liege de naissance Lieu d'origine Place of birth Staatsangehörigkeit Nationalité	Blockschrift En majuscules In maiuscule Block letters
Geburtsort Lieu de naissance (per svizz.)	Heimat Lieu des Suisses - lieu d'origine (pour les Suisses - Lieu d'origine)		Art der Staatsangehörigkeit Nationalité	
Adresse Wohnadresse Indirizzo abitazione Full home address	Herr/miss von Arrivée à Prov. von Coming from Auslandskarte Date of arrival Data di arrivo Date d'arrivée		Anzahl der Familienangehörigen (Eltern und Kinder) Nombre des membres de la famille (Parents et enfants) Número de los miembros de la familia (Padres y hijos)	
Art des Ausweispapiere Pour les Suisses (à remplir dans le dossier) Per gli svizzeri (da riempire nell'allegato) For Swiss (to be filled out by the hotelkeeper)	Mietz. Nr. No. vhc. mot. N. auto. Motor-car-nr.	Reiseziel Destination Destinazione Going to Unterschrift Signature Firma Signature	Nr. N. N. N.	
Bei Ausländern (vom Bernerberg einzurichten) Pour les étrangers (à remplir dans le dossier) Per gli stranieri (da riempire nell'allegato) For aliens (to be filled out by the hotelkeeper)				
SHV Bern GA 2 SSH Berne				

liefert Ihnen schnell und zuverlässig zu folgenden Preisen:  
100 Blöcke zu 2x50 Blatt Fr. 85.—  
1000 Einzelgarnituren Fr. 40.—  
selbstverständlich auch mit Firmenaufdruck (gegen Aufpreis)

Materialverwaltung des Schweizer Hotelier-Vereins, Monbijoustrasse 31,  
3001 Bern, Telefon 031 25 72 22

## Bon bücher

	1	50
Mit Doppel à 300 Bons*	Fr. 1.80	1.60
mit Doppel à 1680 Bons*	Fr. 6.90	5.90
3fach à 300 Bons**	Fr. 2.45	1.90
3fach à 1008 Bons**	Fr. 8.—	7.30
Weinbonbuch à 200 Bons	Fr. 3.40	2.80

\* in 7 Farben \*\* in 4 Farben

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

## 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.

Les annonces de l'Hôtel-Revue  
sont lues dans toute la Suisse.

Zu verkaufen in Gstaad

### Hotel und Chalet

Hotel: 23 Zimmer, 35 Betten.  
Chalet: Baujahr 1944.

Terrain: Total 4892 m<sup>2</sup>.

Notiges Eigenkapital: zirka 1 Million.

Offeraten an  
H. Furer, Treuhand- und Revisionsbüro,  
Slothurnerstrasse 94  
4053 Basel.

P 03-593

Zu vermieten gesucht per sofort  
oder nach Übereinkunft

### Restaurantsbetrieb

Bevorzogene Kantone: Luzern, Zürich,  
Bern, Graubünden.

Wir sind: 20 Jahre selbst geführter  
Betrieb in Luzern.

Wirtepatent A, Kochlehre, Praxis,

kaufmännische Lehre, finanziell kräftig.

Offeraten unter Chiffre 3472 an Hotel-

Revue, 3001 Bern.

Zu verpachten

### Bahnhoffbuffet Rorschach Hafenbahnhof

Pachtantritt: 1. November 1974.

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

Interessenten verlangen das Bewerbs-  
formular und senden es bis zum  
30. April 1974 an die Kreisdirektion III  
der SBB, Postfach 8021 Zürich.

Kreisdirektion III  
Schweizerische Bundesbahnen  
P 44-3461

Wir sind:  
junges Fachhepaar mit Initiative und  
Erfahrung in selbständiger Betriebs-  
führung  
Wir suchen:

### Hotel-Restaurant

ab 40 Betten; eventuell mit Bar-Danc-  
ing.

Pacht oder Gerance, im Raum Ost-  
schweiz, Graubünden, Zentralschweiz.

Angebote erbeten unter Chiffre 3458  
an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Zu vermieten (evtl. zu verkaufen)  
sehr bekanntes Touristenzentrum im  
zentralen Wallis – ganzjährig geöffnet –  
mit

### MOTEL – RESTAURANT – 35 Betten, 80 Plätze CAMPING-SCHWIMMBAD (10 000 m<sup>2</sup>) + Wohnhaus

Evtl. Verkauf in zwei Teilen Motel-Re-  
staurant oder Miete des ganzen  
Zentrums.

Nötiges Kapital (Miete): Fr. 100.000.—.  
Kauf Motel-Restaurant Fr. 180.000.—.

Marcellin Clerc, Avenue de la Gare  
1950 Sion, Telefon (027) 2 80 51  
ASSA 89-139

Cherchons à acheter ou à louer

## hôtel meublé

20 à 25 chambres, tout confort.

Genève ou environs.

Téléphone (037) 34 18 64.

P 17-23218

Entre Lausanne et Genève à remettre  
pour date à convenir

### RESTAURANT GASTRONOMIQUE RENOMME

avec magnifique terrasse, vue im-  
prenable sur le Léman, grand parking,  
situation à quelques minutes d'une  
sortie d'autoroute, loyer modéré, long  
bail.

Convientrait tout spécialement à cou-  
ple du métier.

Pour tous renseignements, écrire sous  
chiffre PS 901166 à Publicitas, 1002 Lau-  
sanne. Curieux et agences s'abstenir.

P 22-6028

### Saas Fee

zu verpachten

### 1 erstklassiges Hotel garni

von 40 Betten, Restauration, Rölli-  
se, Dancing-Bar, für die Dauer von 8  
bis 10 Jahren, ab 1. November 1974.

Offeraten sind zu richten unter Chiffre  
P 07-120722 an Publicitas AG, 3900 Brig

P 36-120722

Inseratenschluss:

Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

## Neu: Einrichtungscenter für das Gastgewerbe



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

**Möbel- und Teppich-Center Ferrari**

Filialen in: Winterthur, Tel. (052) 23 70 61 und Brünnen, Tel. (043) 21 65 65  
St. Gallenstrasse 40 vis-à-vis Bahnhof

**Jona/Rapperswil**

Tel. (055) 27 71 21

an der Hauptstrasse Rapperswil-St. Gallen



# Anschlagbrett Tableau noir



## Campagne de recrutement au Portugal

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

**DATE D'ARRIVÉE EN SUISSE:** 20 mai 1974.

Prière de s'inscrire assez tôt.

A envoyer à: Société suisse des hôteliers  
Campagne de recrutement  
au Portugal  
Case postale 2657  
3001 Berne

### Campagne de recrutement au Portugal.

La main-d'œuvre auxiliaire portugaise suivante m'intéresse:

..... couples

Durée du contrat: Mandant:

Date d'entrée en Suisse: 20 mai 1974.



### Management im Gastgewerbe

2½ mit FÜHRUNGSEHERGANG  
für Selbständige, Vorstandes und  
Nachwuchskräfte. Prospekt anfordern.  
CH-1854 Laysin, HOSGRA S.A.  
Telefon 025/62524

## NEUE BAR-FACHSCHULE

Neuzzeitliche Fachausbildung für MIXEN und BAR-SERVICE.  
Langjährige Kursleiterin.

Tages- und Abendkurse in Deutsch, Französisch und Englisch.

### Schüler mixen selbst!

#### Unsere BAR-Kurse beginnen:

22. April 1974  
6. Mai 1974  
17. Juni 1974

#### M. Fürer, Kursleiterin

Leonhardstrasse 5, 8001 Zürich, neben Hotel Leoneck  
Tel. (01) 32 04 64/(01) 34 92 55

## 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 Heimlehrkurs für das Hotel- und Restaurantswesen 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-Gutschein, 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 \_\_\_\_\_

Cours de formation technique SSH/FSCRH

## Utilisation pratique de la surgélation dans la restauration

Selon les vœux exprimés par plusieurs participants, nous avons établi un nouveau programme du cours présenté jusqu'à maintenant, lequel comprendra dorénavant des démonstrations pratiques avec visites d'installations de surgération industrielle et des conseils avisés en ce qui concerne l'application de la méthode.

Ce cours, basé principalement sur l'expérience du chef de cuisine, peut être considéré comme la suite logique du précédent qui était intitulé «la surgération dans l'hôtellerie et la restauration».

**Date:** cours 46, le 16 mai 1974.

**Lieu:** salle de conférence Howeg Frigo  
2544 Bettlach/Soleure  
(à 100 m de la gare)

**Finance:** Fr. 80.- (y compris le lunch) à verser au CCP 30 - 1674.

**Participants:** chefs de cuisine, chefs de partie.

**Renseignements et inscriptions:**  
SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS  
Service de formation professionnelle  
Monbijoustrasse 31  
3001 BERNE  
Tél. (031) 25 72 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 conduire 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 Berne, téléphone (031) 25 72 22

### Talon à découper

Je m'intéresse à ce séminaire et désire obtenir le programme détaillé

Nom: \_\_\_\_\_

Prénom: \_\_\_\_\_

Date de naissance: \_\_\_\_\_

Poste occupé dans l'entreprise: \_\_\_\_\_

Entreprise: \_\_\_\_\_

Téléphone: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

## Für Ihre Agenda

## Pour votre agenda

### Datum/Dauer

### Veranstaltung

### Ort

### April 1974

19.-20. April	Vorkurs Hotelfachassistentinnen	Interlaken
21. April bis	Schulhotel Wildstrubel	Lenk
18. Mai		
21. April bis	Schulhotel Europe	Interlaken
18. Mai		
21. April bis	Schulhotel Regina	Interlaken
18. Mai		
21. April bis	Schulhotel Terrasse	Bönigen
18. Mai		
22.-24. April	Unternehmerseminar, Kurs III, Zyklus 5	Gurten, Stansstad
15. Mai		
22.-23. April	ERFA 3	Zürich
24.-25. April	ERFA 4	Films
25. April	Fachkurs Nr. 45 (Rezeption)	Grenchen
26.-27. April	Vorkurs Hotelfachassistentinnen	Arosa
28.-April bis	Schulhotel Waldhotel National	Arosa
25. Mai		

### Mai 1974

3. Mai	Vorstand Fremdenverkehrsverband	Bern
7.-8. Mai	Delegiertenversammlung SVAG	Gunten
13.-15. Mai	Delegiertenversammlung SHV	Interlaken
13.-18. Mai	Kaderseminar, Teilkurs A	Grenchen
16. Mai	Fachkurs Nr. 46 (Tiefkühlung)	Zürich
20. Mai	ERFA 12	Zürich
21.-22. Mai	Seminar Hotelmanagement GDI	Luzern
27.-29. Mai	Delegiertenversammlung SWV	Gurten
28.-30. Mai	Wiederholungskurs VDH	Lavey-les-Bains
29.-30. Mai	ERFA 9	Bern
30. Mai	GV VDH	

### Juni

11.-12. Juni	Pressefahrt Schweizer Woche	Lugano
11.-12. Juni	ERFA 2	Vaduz
19. Juni	GV Nordostschweizerische Verkehrsvereinigung	Murten
28. Juni	GV Reisekasse	

### Juli

6. Juli	Ferienbeginn Hotelfachschule	Lausanne
---------	------------------------------	----------



## 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-lehrköchtern



### 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

## Aktion Portugal der Stellenvermittlung

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

**EINREISEDATUM:** 20. Mai 1974.

Frühzeitige Anmeldung erwünscht.

**Einsenden an:** Schweizer Hotelier-Verein  
Aktion Portugal  
Postfach 2657  
3001 Bern

### Aktion Portugal

Ich interessiere mich für folgende portugiesische Hilfskräfte:

..... Ehepaare

Vertragsdauer: Auftraggeber:

Einreisedatum: 20. Mai 1974.

**B MIX**  
der internationalen  
Barfachschule KALTENBACH  
für Damen und Herren  
**Kursbeginn:** 6. Mai  
10. Juni  
Tages- und Abendkurse  
auch für Ausländer.  
Neuzzeitliche fachmännische Ausbildung.  
deutsch, französ., italien., engl.

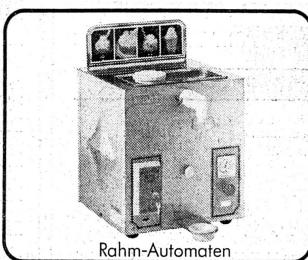
Auskunft und Anmeldung:  
**KALTENBACH, Weinbergstrasse 37**  
8006 Zürich (3 Min. vom Hauptbahnhof)  
Tel. 01-47 47 91  
Staatlich konzess. Agentur  
Kostenlose Stellenvermittlung!

# walko ag

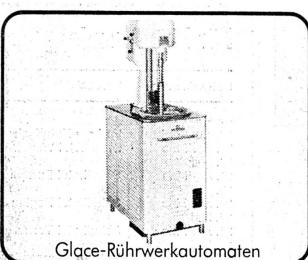
**DÜRFEN WIR IHNEN UNSER PROGRAMM VORSTELLEN?**



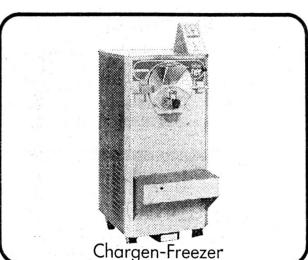
Eiskaffee-Maschinen



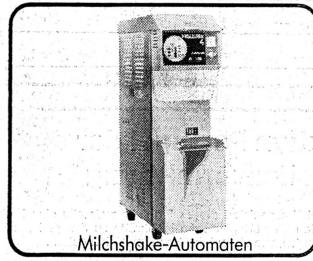
Rahm-Automaten



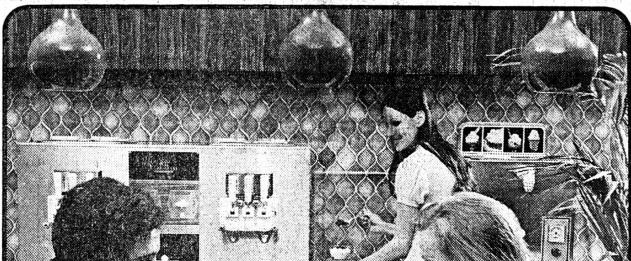
## Glace-Rührwerkautomaten



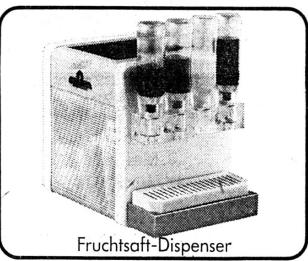
Chagen-Freezer



## Milchshake-Automaten



#### Glace- und Frischeisautomaten



#### Fruchtsaft-Dispenser



## Eiswürfelmaschinen



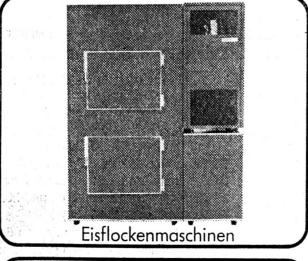
Pop-Ice-Maschinen



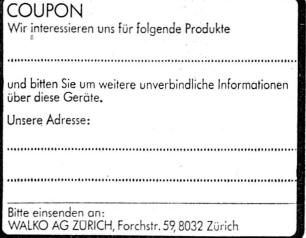
#### Crêpeautomaten



## Sandwicheinheiten



#### Eisflockenmaschinen



COUPON

Wir interessieren uns für folgende Produkte

6

.....

Bitte einsenden an:  
WALKO AG ZÜRICH, Forchstr. 59 8032 Zürich