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: 17.08.2025

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
Paraît tous les jeudis
83e année

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

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

Anne, ma sœur Anne...

...ne vois-tu rien venir? On l'annonçait pour le Nouvel-An 1974 en guise d'étrennes, puis ce fut pour le printemps avec les prémices 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 estiment que la nouvelle Convention collective nationale de travail, conclue le 5 décembre 1973, entre l'Union Helvetia d'une part et la Société suisse des hôteliers, la Fédération 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'occurence 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, clament les 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 qualité du service. On craint que la grimace ne se substitue au sourire et que les jolies filles ne fassent plus leur beurre.

Dans le secteur moderne des services, force nous est de reconnaître que de tels raisonnements sont dépassés. Le consommateur exige aujourd'hui, qu'il soit un habitant du lieu ou un touriste, un prix net, sans surprise, sans calcul arithmétique compliqué, et qu'il payera sans chercher une devinette et sans faire un examen de conscience. Il dégagera volontiers sa responsabilité en matière de rétribution du personnel de service, sans regretter la «compétence», qui lui avait été inconsciemment accordée, de fixer le salaire du sommelier ou de la sommelière. Ce qui, dans toute politique salariale tant soit peu moderne, apparaît comme un non-sens absolu. La rétribution du personnel de service, pas plus dans le secteur de l'hôtellerie que dans n'importe quel autre, ne doit dépendre de l'humeur capricieuse du client; de plus, la qualité et la personnalisation des services ont bien d'autres possibilités de se manifester que dans l'échange de la monnaie avec l'aspect forcément mercantile qui caractérise ce geste. Les systèmes de rémunération, proposés par la CCNT – le salaire fixe, le salaire garanti (montant de base et participation au chiffre d'affaires) et la rémunération sur la base du chiffre d'affaires (13,04 % du prix majoré ou brut, soit 15 % du prix net) – donnent à chaque employeur la faculté de rétribuer son personnel en fonction de critères de qualité, de productivité et d'équité. Cette nouvelle politique des salaires représente un incontestable progrès social, en même temps qu'une mesure d'intérêt économique et de revalorisation professionnelle.

Sur ce dernier point, l'introduction du «service compris» favorisera tout en remettant le café au milieu du village, puisque les circonstances nous le permettent, l'établissement d'une nouvelle échelle des valeurs en matière de rétribution professionnelle. Peut-être certaines jeunes personnes, travaillant dans le secteur du service et faisant présentement un bon 20 %, verront-elles en effet brusquement leur salaire se rétrécir! Nous savons qu'à l'heure actuelle elles ne représentent qu'une minorité, mais nous aimerions préciser qu'il est tout simplement indécent que, sous prétexte qu'il y a pénurie grave de personnel et que le bientôt défunt «service non compris» le permet, des jeunes, souvent sans formation et sans expériences, touchent des salaires de ministre. Il y a là une iniquité qui, non seulement souligne les carences du système et le condamne, mais porte, à longue échéance, préjudice à cette profession. Les nouveaux systèmes de rémunération rétabliront heureusement l'échelle des valeurs.

Le «service compris» sera-t-il généralisé pour la prochaine saison d'été? Il faut le souhaiter, car il ensoleillera en la fortifiant l'offre touristique suisse et l'image de la carrière hôtelière. Les consommateurs pourront alors s'attaquer, à raison, à d'autres professions: chauffeur de taxi, coiffeur et autres pompistes...

José Seydoux

Etre son propre cocher, aux commandes d'une roulotte tzigane, 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 Auseinanderklaffens 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 anzeigt.

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 dürften 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 Mangelerscheinungen 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 Ueberwindung 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, die Benzin oder Dieselöl verbrauchen, von der Treibstoffverteuerung 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.

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 Strassentransporte durch die sich erhöhenden Transportpreise mehr als aufgewogen werden; von diesem Punkt an werden Transporte auf konkurrierende Verkehrsmittel 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.
Stärker betroffen würde der Strassengüterverkehr durch die Verknappung der Treibstoffe. Hier gibt es natürlich kein Ueberwälzen auf die Kundschaft. Die direkte Folge führt hier zu einer Einschränkung der bisherigen Geschäftstätigkeit. Eine Treibstoffverknappung könnte aber auch zu Fällen führen, wo notwendige Transporte sich nicht mehr durchführen lassen, und das würde in der Wirtschaft krisenhafte Auswirkungen auslösen.

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. Anderseits 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 Treibstoffverteuerung. 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 Neuverkehr geschaffen worden ist. Neuverkehr 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
Le «France» à la dérive? 11
Briten vermissen Amerikaner 13
A l'Association interparlementaire du tourisme 15
Mini-repas/Maxi-qualité 17

In eigener Sache:

H. R. Schaerer, 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 setze ich mich oft mit dem Begriff «Autorität» auseinander. «Autorität» im Sinne massgeblichen Ansehens, der Obrigkeit und als Fachgrösse, um mit dem Duden übereinzustimmen, bedeutet mir eher mehr Führen als Herrschen. Mit anderen Worten möchte ich «autoritäres» Handeln und Vorgehen im Lehrberuf vornehmlich als praktisches Mitnehmen übersetzt 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.

Im 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 geübt wird, oder warum ihnen keine Urteilsfähigkeit zugestanden wird und warum sie nicht selbst entscheiden könnten, 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 Begleiterscheinungen 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 erfahren 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 der 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 geraumer 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 ont toujours tort», heisst 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 ihn dessen theoretische Ausbildung und seine privaten Probleme nur am Rande oder überhaupt nicht interessieren? Bei der Besprechung eines Lehrvertrages mit den Eltern lege ich grössten Wert darauf, dass es von grösster Wichtigkeit sei, wenn der Vater oder/und die Mutter ihren Sohn gelegentlich einmal im Lehrbetrieb aufsuchen, um diesen erstens aus eigener Anschauung kennenzulernen und zweitens, um gleichzeitig auf diese Weise einen Begriff vom beruflichen Werdegang ihrer Kindes zu erhalten. Stellt das nicht zuletzt die Voraussetzung dafür dar, gelegentliche 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 zu deren Erlangung oft nicht alles tun, um sie überhaupt zu besitzen.

PS. Den letzten Autor von «In eigener Sache» haben wir leider aus Versehen 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 d'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 attirantes pour les jeunes les professions hôtelières. L'on peut y parvenir grâce aux relations humaines, c'est-à-dire en s'occupant d'eux en dehors de leur champ d'activité professionnelle 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?

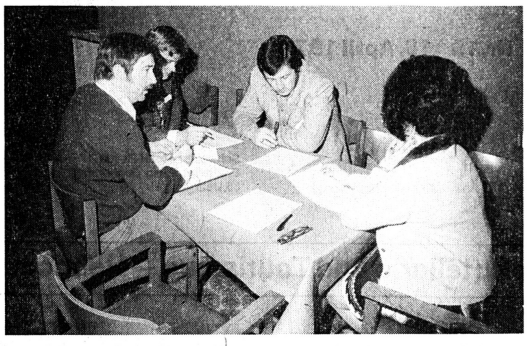
Pour ma part, je cherche à visiter à intervalles réguliers les écoles professionnelles pour me rendre compte des connaissances théoriques que l'on apprend aux jeunes. Je constate malheureusement que seule une partie des maîtres d'apprentissage se préoccupent de la formation non professionnelle des jeunes. Ils n'ont guère de liens 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?

Kurse und Stellenvermittlung: zweitletzte Seite

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

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 «Arbeitseinsparungen in der Küche/Produktions- und Fertigungsmethoden» und am 28. März den Kurs «Rezeptierung 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 gastgewerblicher Betriebe angesprochen. Es ging an diesem Tag nicht darum, über die unerfreuliche Lage auf dem Arbeitsmarkt oder andere Probleme zu jammern sondern vielmehr darum, Lösungsmöglichkeiten für tagtäglich auftauchende Probleme zu suchen. Nach der Kurseröffnung und einem kleinen Abstecher 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 an unser Angebot.

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 nachdenklichen Mienen in der andern Gruppe führte.

Da nicht nur das Gastgewerbe, sondern auch andere Dienstleistungsbetriebe und die Industrie das Personal nicht im Ueberfluss zur Verfügung haben, mussten sich die Teilnehmer beim Mittagessen selbst bedienen, was sehr positiv aufgenommen wurde. Noch während und nach dem Mittagessen wurde über das 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 Kurstitel bereits aussagt, lag das Schwergewicht dieses Tages bei der Herstellung neuzeitlicher Restaurationsplatten. Bei diesem Kurs ging es nicht darum, den versierten Fachmännern und -frauen (es waren auch Köchinnen und Betriebsleiterinnen unter den Teilnehmern) das Kochen beizubringen. Das Ziel des Kurses war, die ohnehin zum Teil überlasteten Kaderangestellten über Produkte, Hilfsmittel und Geräte zu informieren, welche es erlauben, trotz Personalmangel und Stress-Situationen die Kochkunst aufrechtzuerhalten.

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. Diggelmann, Küchenchefs Nestlé Produkte 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 abzuwägen, 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 und die Rezeptierung im speziellen behandelt. Den Aufbau und die Zusammenstellung einer neuzeitlichen Restaurationsplatte sowie die Bedeutung der Mise en place trug E. Botz, Küchenchef Haco AG, vor.

Zum Abschluss des Tages kamen noch die verschiedenen Aufbereitungsmethoden zur Sprache, welche auch praktisch demonstriert wurden.

Beide Kurse gelangten in dem für solche Tagungen sehr gut eingerichteten Kurslokal der Howeg frigo in Bettlach zur Durchführung.

Den beteiligten Firmen, Referenten und Mitarbeitern sei an dieser Stelle recht herzlich gedankt. P. Helfer

Eingänge

«Marketing in neuen Dimensionen» SMC-Kongress und Arbeitstagung, 8./9. Mai 1974, Hotel International, Zürich

Um der um sich greifenden Verunsicherung in der Wirtschaft positiv zu begegnen, hat sich der Schweiz. Verkaufs- und Marketingleiter-Club SMC entschlossen, eine informative Tagung zu veranstalten für verantwortliche Persönlichkeiten aus Handel, Wirtschaft und Verwaltung. Mit Fallbeispielen aus der Praxis, Panelgesprächen und Arbeitsgruppen werden neue Zielsetzungen für Unternehmen aufgezeigt; Zielsetzungen, die den Anforderungen der Umwelt und der veränderten Wirtschaftslage entsprechen.

Der SMC will mit dieser Tagung einen aufbauenden Beitrag leisten zur unternehmerischen Bewältigung der Zukunft. Die Mitwirkung kompetenter Referenten und Gesprächsteilnehmer ist gesichert.

Auskunft und Anmeldungen Schweiz. Verkaufs- und Marketingleiter-Club SMC, Zentralsekretariat, Postfach 128, 8045 Zürich.

gdi seminar: Hotel-Management

20. bis 22. Mai 1974 im Gottlieb-Duttweiler-Institut, Rüschlikon.

Das Seminar «Hotel-Management» will als Ausgangspunkt die wichtigsten, die moderne Hotellerie kennzeichnenden Trends aufzeigen. Darauf basierend sollen mögliche unternehmerische Ziele und Konzepte dargestellt und erarbeitet werden. Eine vertiefte Betrachtung erfahren dabei der zentrale Bereich Marketing sowie die Entwicklung im Bereich der Management-Techniken. Der gesamte Stoff soll betont praktisch, gestützt auf zahlreiche signifikante Beispiele, erarbeitet werden.

Das Seminar richtet sich an Hoteliers und Führungskräfte der gehobeneren Hotelklassen sowie deren Nachwuchskräfte.

Auskunft und Anmeldungen: Gottlieb Duttweiler-Institut, Management-Schulung, Park «Im Grüene», 8803 Rüschlikon.

Delegiertenversammlung der Evangelischen Arbeitsgemeinschaft für das Gastgewerbe in der Schweiz

4. und 5. Mai 1974 in Biel

Die Tagung beginnt mit der Jahresversammlung um 16.30 Uhr im Hotel Blaues Kreuz. Nach Abwicklung der ordentlichen Traktanden hält Pfr. Ernst Schwyn ein Referat zum Thema «Freiheit zum seelsorgerlichen Gespräch». Dem gemeinsamen Nachtessen folgt eine Filmvorführung des sozialmedizinischen Dienstes Biel. Am Sonntag sind ein gemeinsamer Gottesdienst, Mittagessen und ein Ausflug auf die Petersinsel vorgesehen.

Auskunft und Anmeldungen: Frau D. Werder, Frauentalweg 69, 8045 Zürich.

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 eingeladenen 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: Dir. K. Bächi, Speisewagengesellschaft, Olten; Dir. E. Brüderli, Haco Gümligen; E. Pauli, Restaurateur und Autor des Lehrfachbuches, Olten. Die Geehrten haben sich in uneigennütziger Art für die Ausbildung der Kochlehrlinge 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 Zweigbetriebes in Bettlach, stärkte man sich für den Rundgang des fleischverarbeitenden Betriebes der Howeg. Um 16 Uhr konnte die wohlgelungene 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.

Oeffentlicher 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

Hauptrepräsentant 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 die 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: Länggassstrasse 36 (031) 23 56 64
8037 Zürich: Habsburgstrasse 9 (Kreis 6) (01) 44 06 77

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 Frequenzeinbussen aus den traditionellen Gästereservoirs 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 führen sollte. Dieser Vorschlag wurde an verschiedene Träger touristischer Leistungen wie Verkehrsvereine, Transportunternehmungen und Hotels der Region herangetragen. – Ueber 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 Mittellegi-Grates durch Yuko Maki mit Grindelwaldner Führern im Jahre 1921 und seine Schenkung, welche den Bau der Mittellegi-Hütte ermöglichte. Weiter sind die Besuche des japanischen Prinzen Chichibou in den Jahren 1926 und 1936 in Mürren 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 an Gästen anderer Länder zu schaffen.

Planung

Nach recht langwierigen Vorabklärungen beteiligten sich schliesslich Paul Eggenberg, Direktor Schilthornbahn, 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-First AG, Hermann Waser, Chef des kommerziellen Dienstes BLS und der Berichterstatter an dieser Werbereise. Als koordinierende und die «Expedition» vorbereitende Stelle amtete der Verkehrsverein 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, Publizität, Public Relations und Verkaufsförderung differenziert.

Werbemittel

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 erhielten sie die gemeinsame Visitenkarte mit Fotos, englischem und japanischem Text und wurden dann durch die eine sogenannte «reception line» bildenden Reiseteilnehmer begrüsst.
Zur Ueberbrückung der Wartezeit wurde der mit japanischen Titeln versehene Film «Die vier Jahreszeiten» vorgeführt. Es folgte eine kurze Vorstellung der Ferienregion Berner Oberland in Worten, die Auslosung eines Wettbewerbes 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 Kuhglocke.
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-Arrangements 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 reichbestickten, farbenfrohen Bluse, einem mit Abzeichen geschmückten Hut und der Grindelwaldner Tabakpfeife als Accessoire.

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

Erfolgs-Indizien

Fast täglich findet in Tokio eine Veranstaltung statt, an der Touristikfachleute aus der ganzen Welt ihre Produkte anbieten. Ohne zu übertreiben 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 Empfänge hätten in allen Städten das gesteckte Ziel erreicht.

Im Schwesterdorf

Wirkungsvolle Werbung stellte ebenfalls der Besuch im Schwesterdorf von Grindelwald, Azumi-Mura, dar. Nach dem Empfang unserer Delegation durch den Gemeinderat mit Präsident Fukushiwa 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 Dorfbevölkerung eingefunden. Es wurden Grussbotschaften überbracht, Geschenke ausgetauscht, eine Grindelwaldfahne übergeben, Abzeichen an die Kinder verteilt und Filme über das Berner Oberland gezeigt.

Anschliessend besuchten wir das zur gleichen Gemeinde gehörende Wintersportgebiet 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 Hotellerie, 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 vorstellten, 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 zuckeln und sich, wie weiland Gevatter Postillion, auf dem Kutschbock philosophischen Betrachtungen hingeben. Vom Mai an nämlich ermöglicht der Automobil-Club der Schweiz (ACS) unter dem Patronat der Pro Jura eine siebentägige Jurafahrt 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 Geführt dieser Art ist dieser Tage der Presse vorgeführt worden.
Die Zigeunerwagen sind vollständig ausgerüstet, im Falle technischer Schwierigkeiten steht ein Hilfswagen jederzeit bereit und kann das Gespann sofort ersetzen. Kleinere Reparaturen werden durch einen Depannierungsdienst der Bauern aus der Gegend behoben. **sda**

Notre interview

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

L'avis 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?

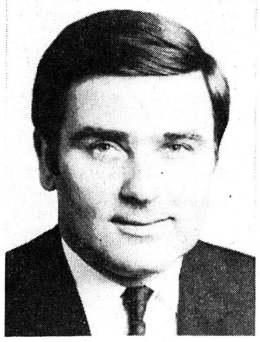
L'application du marketing, dans un hôtel de moyenne importance, est naturellement conditionnée par le temps et les moyens que peut lui consacrer le chef d'entreprise. C'est donc une méthode qui doit être condensée et réfléchie, ce qui implique un choix des efforts et des dépenses. L'application de la 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



urbaine, celle-ci se divise actuellement en deux grandes catégories: la clientèle individuelle traditionnelle qui, pour des raisons économiques et sociales, se transforme et la clientèle dite d'affaires qui, elle, est en progression.
Je cherche personnellement à adapter tous mes services aux exigences de ces deux clientèles. Cela se traduit notamment par une politique de prix et une offre très claires qui m'ont amené à réduire les catégories de chambres et, par là même, l'éventail des prix. D'autre part, je me suis adapté à la demande en essayant de mieux «vendre» le week-end et en créant un arrangement forfaitaire de deux jours qui comprend la chambre, le petit déjeuner et un repas gastronomique.

Compte tenu de vos expériences, que demande l'homme d'affaires aujourd'hui?

Il exige surtout un confort «technique», c'est-à-dire une chambre très agréable avec salle de bains, radio, télévision et réfrigérateur. Au petit déjeuner, qui doit être copieux et soigné, s'ajoute le journal du matin, le tout servi rapidement. Sur le plan de la restauration, ses exigences sont précises; le lunch d'affaires léger constitue, par exemple, le genre d'adaptation type qu'il y a lieu de réaliser pour satisfaire les besoins de cette clientèle. Nous disposons aussi d'un télex qui lui est 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 tout 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'accent 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 marketing, dans le domaine bien précis de la relation prix/qualité des prestations. Et faire en sorte que le client, quels que soient ses goûts, 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 but que 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 Chalet-à-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 dans les objectifs d'enseignement, dans la répartition des heures attribuées à chaque discipline, ainsi que la détermination des besoins en professeurs. Le résultat des travaux sera rédigé sous la forme d'un appendice au programme d'enseignement 1971.

Enfin les professeurs, accompagnés de M. Jacques Dumas, architecte, ont consacré la dernière journée du séminaire à une visite des chantiers de la nouvelle école au Chalet-à-Gobet, ainsi qu'à une école de même type en pays fribourgeois.

Une succulente fondue réunit direction et professeurs. Elle mit un point final à cette 12ème réunion de travail dans un climat d'amitié et de détente bien méritée.

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 du Chalet-à-Gobet, au-dessus 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»:

Mlles Keiser Anne-Madeleine, 5,31 s/6, Mueller Monika 5,21, Bolomey Danièle 5,21, Han Jennifer 5,15, Ruud Kerstin 5,15, Kool Elisabeth 5,03, Charrière Audrey 5,00.

26 viennent ensuite dans l'ordre alphabétique:

Mlles Asper, Beck, Brütsch, Calame, Chichard, Frayssignes, Gadelius, Gard, Girardet, Givel, Herbettaz, Holzer, Lorétan, Mauchle, Merian, Meyer, Moretti, Nyhof, Oehen, Pastore, Pilet, Rigazzi, Vanderstichele, v. Suppan, Weibel, Zurbriggen.

1 étudiante est revenue suivre la 2e partie du cours et obtient son certificat: Mlle 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»:

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

13 obtiennent la mention «bien»:

Mlles, MM. Weatherill Barbara 5,43, Priller Marie-Luise 5,43, Fatta Franco 5,31, Nguyen Huong Tan 5,18, Grimoux Jean-Pierre 5,18, Veyser Katia 5,12, Gilg Dominique 5,12, Cornuz Véronique 5,12, Bernasconi Learco 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:

Mlles, MM. Adam, Angelogiannopulos, Bachofen, Baggenstos, Banna, Bolomey, Brupbacher, Chow, Churn, Dykstra, Dumelin, Foery, Fontannaz, Gad, Gauer, Gerbal, Hanappier, Hermann, Huber, Irondelle, Jaccard, Johnston, Keller D. et R., Kopp, Labroille, Laederach, Legrand, Luttor, Maerky, Martin, Minder, Moret, Morris, Moxon, Parein, Petracopoulos, Pieffet, Pin, Pochon, Recknagel, Reveillé, Reymond, Rocafort, Roux, Ryhen, Saenz, Schimmel, Senn Daniel, Senn Guido, Sheppard, Sjölander, Stahel, Stauss, Sterck, Stewart, Stutz, Torrione, Wagner, Wehren, Wespi.

Cours de production

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

Mlles Alb Suzanne 5,23 sur 6, Mills Jocelyn 5,18, Freyssinge Bénédicte 5,18, MM. Deillon Robert 5,09, Wandfluh David 5,05, Schaer Rudolf 5,05, Mlle Lienhart Barbara 5,00.

66 viennent ensuite dans l'ordre alphabétique:

Mlles, MM. Ballestraz, Barreto, Bayard, Bebi, Besson, Bloechliger, Bolay, Borel, Borer, Borloz, Brunerie, Bryand, Casutt, Cattaneo, Catton, Christen, Collins, Cuche, Danielson, Denton, Dietschi, Ernst, Fischer, Gabrache, Grimm, Gruber, Guiral, Hassler, Hurni, Jamieson, Katz, Kreutzinger, Leder, v. Lier, Linder, Marleve, Matti, Miller, Nardi, Noser, Nüscheler, Ochsner, Osterwalder, Papadopoulos, Pesek, Picard, Pislor, Reuvers, Robert, Robinson, Rognon, Sanitas, Schuler, Seyrling J., Seyrling S., Skardarasy, Steinmann, Stettler, Steuri, Tanner, Tschopp, Udema, 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»:

Mlle Keller Marianne 5,29, M. Sigg Philipp 5,18, Mlles Linsi Rosmarie 5,13, Kaenel Anne-Marie 5,00, Boserup Kathe 5,00, Fazelbhoy Ismet 5,00, Schertenleib Elisabeth 5,00, Moesle Anne-Marie 5,00.

53 étudiants viennent ensuite dans l'ordre alphabétique:

Mlles, MM. Auffret, Balzli, Betschart, Biaggi, Calderon, Camenzind, Colakyan, Del Rio, Demund, Desarce, Diouf, Durand, Egli, Erard, Fretz, Georgiadis, Guignard, Haessig, Hagrup, Harmand, Hueberli, Julen, Kramer, Küng, Lavoll, Lehmann, Leusch, Luks, Mateu, Meissonnier, Monney, Morant, Muller, Oberosler, O'Rourke, Orth, Padlina, Papadam, Papon, Peacock, Remy, Resopoulos, Schneiter, Schiltknecht, Schnyder, Schupbach, Scolari, Selz, v. Thiel, Vanoli, Weeratunga, Weisskopf, Welter.

3 étudiantes obtiennent le certificat de secrétaire d'hôtel:

Mlles Sher Zarina, Kaegi Daniela, Ambrosoli Barbara.

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

● **Section gestion hôtelière et financière**

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

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

10 étudiants obtiennent la mention «bien»:

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

42 viennent ensuite dans l'ordre alphabétique:

Mlles, MM. v. Abbema, Aiglon, Boissier, Briem, Buisson, Calvarèse, Derudder, Donatsch, Dufermont, Dumoulin, Duval, Elmiger, Giannuzzi, Gohy, Hervois, Kisker, Klemenz, Lachat, Landerer, Lavanchy, Lelardoux, Maeder, Marchal, Mathis, Menot, Morel, Papazoglou, Pihl, Reichel, De Reynier, Rimann, Rougié, Sprenger, Steimer, Studach, Tacchini, Thomas, Veeser, Vignau, Widmer, Zimmermann, Zumkeller.

2 étudiants obtiennent le certificat de gestion hôtelière:

Mlle Huter Gabriele, M. Roulet Charles.

Prix

Cours des assistantes de direction

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

Cours de vente

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

Cours de production

Mlle Alb Susanne, 5,23, Prix Etat de Vaud; Mlle Mills Jocelyn, 5,18, Prix Ecole hôtelière; Mlle Freyssinge Benedicte, 5,18, Prix A.E.E.H.

Cours de gestion hôtelière

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

Cours de gestion hôtelière et financière

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

● Mlle Edith Cholley a suivi les 3 cours et a obtenu la meilleure moyenne: 5,35 – et reçoit le Prix du Groupement des hôtels de tout premier rang.

● Mlle Christine Demen a suivi les 3 cours et a obtenu la seconde meilleure moyenne: 5,23 – et reçoit le prix du Comité central.

● Mme Claudie Bidanel a suivi les 2 cours d'assistantes de direction et a obtenu la meilleure moyenne: 5,46 – et reçoit le prix de l'A.E.E.H.

● M. Patrick Calvarese obtient le prix de l'USAECH, décerné à l'étudiant qui a suivi les 3 cours et obtenu la meilleure moyenne de pratique en vente, production et technique hôtelière.

Jahresbericht 1973 SFG und KFG

Vorstand und Geschäftsleitung

Die leitenden Gremien der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe (SFG) traten im vergangenen Jahr zu 5 Sitzungen zusammen. Sie befassten sich, ausser mit statutarischen Geschäften, vor allem mit folgenden Problemen der beruflichen Ausbildung im Gastgewerbe: Neuordnung der Kochlehre, Durchführung der Einführungskurse für Kochlehrlinge, Revision des Ausbildungs- und Prüfungsreglementes im Köchinnenberuf, Schaffung einer Pâtissierlehre, Intervallunterricht in den Berufsschulen, Neugestaltung der höheren Fachprüfung für Küchenchefs und Einführung der Repetitionsfernkurse für die Saisonlehrlinge. An diesen Aufgaben arbeiten auch verschiedene von der SFG eingesetzten Spezialkommissionen mit, die zu zahlreichen Sitzungen zusammentraten. Es gelangten zur Durchführung: eine Jahreskonferenz mit den Präsidenten und Sekretären der Kantonalen Fachkommissionen für das Gastgewerbe (KFG), ein Fortbildungs-Weekend für die Fachlehrer an gastgewerblichen Berufsklassen (1½ Tage, 34 Teilnehmer) und, in Zusammenarbeit mit der KFG Zürich, ein Probelauf des Einführungskurses II für Kochlehrlinge (10 Tage, 16 Teilnehmer). Zuhanden 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.

KFG

Die 19 Kantonalen Fachkommissionen für das Gastgewerbe (Deutschschweiz 13, Westschweiz 5, Tessin 1) förderten die Nachwuchswerbung und die berufliche Ausbildung auf regionaler und kantonaler Ebene durch Ausstellungen, Betriebsbesichtigungen, Lehrstellenvermittlung, Auskunftsgabe an Eltern und Jugendliche, Lehrmeister- und Expertenkurse, Kontakte mit den Berufsberatungsstellen, Gewerbeschulen und Lehrbetrieben. In den Kantonen ZH, SO, TI, VS und ZG erfolgten zahlreiche Besuche in den Lehrbetrieben, durch die sich die KFG über den Stand der Berufsbildung und die Haltung der Lehrlinge vergewisserten. Im Sektor der Nachwuchswerbung sind folgende grössere Veranstaltungen zu erwähnen: KFG BS/BL – Berufsorientierungen in 24 Abschlussklassen mit 961 Teilnehmern, KFG VS – Stand im Comptoir de Martigny, KFG VD und SO – zahlreiche «Tage der offenen Türen», KFG SG, AI und AR – Lehrlingswettbewerb im Rahmen der OLMA, KFG ZH – Stand an der 1. Ausstellung «Berufswahl und Fortbildung», KFG TG – Ausstellung «Attraktives Thurgauer Gastgewerbe», KFG ZG, SZ/UR – Ausstellung von Lehrlingsarbeiten, KFG GL – Gastronomische Ausstellung. Die KFG LU, OW + NW und SH führten je einen Probelauf mit dem Einführungskurs I durch.

Koch- und Köchinnenfachkurse

Die SFG und die KFG Wallis als Regionalsekretariat führten, wie jedes Jahr, zwischen Mitte Oktober und Mitte Dezember die interkantonalen Fachkurse für Kochlehrlinge und Köchinnenlehrtöchter durch. Welch umfangreiche, organisatorische und administrative Arbeiten diese Kurse mit sich bringen, zeigen die nachstehenden Zahlen: Kurse – 8, Klassen – 20, Teilnehmer – 432 (383 Kochlehrlinge, 49 Köchinnenlehrtöchter), Lehrkörper: Kursleiter – 6, Fachlehrer – 20, Gewerbelehrer – 40, Turnlehrer – 10, Referenten für die Freizeitprogramme – 40.

Servicefachkurse

Diese Kurse mit 274 Teilnehmern (78 Kellnerlehrlinge und 196 Servicelehrtöchter) werden durch die Abteilung für berufliche Ausbildung des Schweizer Hotelier-Vereins betreut. Die SFG führt das Sekretariat der Aufsichtskommission, die für die einheitliche Ausbildung in allen Kursen besorgt ist. Die Kommission trat zu einer Sitzung zusammen.

Küchenchefprüfung

Im Jahre 1973 gelangte eine höhere Fachprüfung für Küchenchefs in Zürich und Weggis mit 17 Kandidaten zur Durchführung. Seit dem Erlass des Reglementes im Jahre 1948 war es die 20. Prüfung. Insgesamt absolvierten in diesen 25 Jahren 282 Küchenchefs und Köche die Meisterprüfung, wovon 182 berechtigt sind, den gesetzlich geschützten Titel (eidg. dipl. Küchenchef) zu tragen. In Vorbereitung der Prüfung im Jahre 1974 fanden in Glion, Bern, Zürich und Brunnen Vorbereitungskurse mit insgesamt 49 Teilnehmern statt.

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 Muri BE,
oder durch Ueberweisung 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 804 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 toute l'année, établissements à une ou deux saisons),*

● *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
Dreikönigstrasse 34, 8002 Zurich
(tél. 01 / 36 72 22)

hotel revue

Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition:
Gottfried F. Künzi

Rédaction allemande:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi

Rédaction française: José Seydoux

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

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

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

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

Le mouvement hôtelier au cours du mois de janvier 1974

Des résultats moins mauvais que prévus

(ATS) En janvier, l'hôtellerie a enregistré quelque 2,26 millions de nuitées, dont 933 000 pour la clientèle de Suisse et 1 323 000 ou 59 % pour les hôtes étrangers. D'après les données du Bureau fédéral de statistique, l'évolution générale a été plus favorable que ne le laissaient entrevoir différents facteurs dont dépend la demande (baisse du cours de diverses monnaies étrangères par rapport au franc suisse, renchérissement des services touristiques, crise pétrolière, etc.).

L'expansion de l'apport intérieur observée en décembre s'est poursuivie, mais dans une mesure plus faible. Les hôtes du pays ont ainsi fait inscrire 27 000 nuitées (3 %) de plus qu'en janvier 1973. Pour la clientèle étrangère, on note au contraire une régression de 52 000 nuitées ou de 4 %, c'est-à-dire moins prononcée que celle de décembre. Alors qu'il avait diminué de 3 % en décembre, le total général des nuitées est cette fois-ci inférieur de 1 % seulement au maximum de janvier atteint en 1973. L'offre s'étant agrandie, le taux d'occupation des lits a baissé de 35 à 34 % en moyenne nationale.

Nette baisse des nuitées dans les régions de sport d'hiver

La réduction de la clientèle étrangère est due principalement à un nouveau fléchissement sensible de la demande de la Grande-Bretagne (–32 %) et des Etats-Unis (–21 %). Le courant touristique en provenance de l'Italie, des Pays-Bas (–10 % dans chaque cas) et de la France (–7 %) a également perdu de son ampleur. Quant à l'apport de l'Allemagne, il s'est développé une fois de plus (+6 %) après la régression de décembre, celui de la Belgique est en très nette reprise (+10 %). Les hôtes sont aussi venus en plus grand nombre d'Autriche, du Danemark, de l'Europe de l'Est, du Japon, d'Australie, de l'Afrique du Sud et de quelques autres pays.

Les disparités de l'évolution ont provoqué d'importants changements dans la composition de la clientèle étrangère. Tandis que la proportion, toujours prépondérante, des hôtes allemands s'est élevée de 30 à 33 %, celle des Britanniques a baissé de 10 à 7 % et celle des Nord-Américains de 8,5 % à moins de 7 %.

Les nuitées enregistrées par l'hôtellerie pendant le mois de janvier l'ont été pour trois bons cinquièmes dans les régions de sports d'hiver, où la légère augmentation de la clientèle indigène et la nette réduction de l'apport étranger se sont soldées finalement par une diminution du total des nuitées (de 3½ %). Grâce aux gains réalisés à Genève et à Bâle, les résultats des grandes villes dépassent en moyenne générale de 2 % ceux de janvier 1973.

Franches-Montagnes: toujours les résidences secondaires...

Dans le Jura, le tourisme, c'est avant tout les Franches-Montagnes où les ressources traditionnelles – agriculture, élevage, industrie – doivent être renouvelées pour assurer le développement économique régional. Un tourisme que les habitants du pays voudraient à la mesure de cette région, équilibré, par opposition aux ensembles gigantesques et tentaculaires de certaines stations.

Economie régionale, tourisme et développement des résidences secondaires: «La Franche-Montagne aux Francs-Montagnards!» (Photo Denis Moine)

A moins de cent kilomètres des grandes agglomérations qui s'organisent à la périphérie du Jura – Bâle, Bienne, la région de Soleure –, les Franches-Montagnes jouent le rôle de zone de verdure, l'espace le plus proche pour le repos et la détente de citadins que la vie quotidienne oblige à s'échapper. Elles ont subi peu à peu l'envahissement des résidences secondaires et pris ainsi le risque de se voir condamnées au rôle peu enviable d'arrière-pays, où l'on ne vient que pour séjourner peu de temps, sans grand apport économique véritable.

Résidences secondaires et économie régionale

Les Franches-Montagnes, avant qu'il ne soit trop tard, s'efforcent de prendre en mains leur destin et leur avenir économique: tourisme à la mesure du pays, complément intéressant des ressources traditionnelles, mais tourisme qui doit être mis en place et rester sous contrôle de la région. Des problèmes à résoudre, et avant tout celui des résidences secondaires dont la prolifération inquiète ceux qui se préoccupent du développement économique.

Pour garder l'équilibre entre l'habitat de ceux qui travaillent dans la région et l'habitat des autres, ceux qui viennent occasionnellement s'y reposer, la Chambre d'agriculture du Haut-Plateau des Franches-Montagnes a défini le point de vue du principal partenaire du tourisme, l'agriculture, qui détient le sol et qui met à disposition les espaces de verdure. Constat le plus important: les résidences secondaires, actuellement, n'ont guère de retombées économiques sensibles pour la région, l'économie régionale ne tire aucun profit du logement dont profitent des milliers de propriétaires. Au contraire, les résidences secondaires créent des charges nouvelles pour les communes, auxquelles des dépenses importantes sont imposées dans le domaine de l'infrastructure. «Les résidences secondaires doivent appartenir aux habitants des Franches-Montagnes», souligne la Chambre d'agriculture du Haut-Plateau, qui propose le recensement des anciennes fermes et une information des propriétaires – pour la plupart des paysans – sur les possibilités qui leur sont offertes d'en tirer un excellent profit par le tourisme, sous forme de location bien organisée.

Un droit d'achat sur les fermes

Même attitude à l'égard des villages de vacances, dont l'apport économique à long terme est jugé faible, et qui présentent le danger de se transformer en ensembles de résidences secondaires par la revente des immeubles, favorisant ainsi la spéculation foncière. La Chambre d'agriculture du Haut-Plateau propose qu'ils soient propriété des communes ou de sociétés mixtes avec participation majoritaire des communes. Aussi bien pour les maisons de vacances que pour les anciennes fermes, les communes devraient avoir un droit d'achat privilégié en cas de vente; pour de nouvelles constructions, il est indispensable de prévoir l'inscription, au registre foncier, du même droit de préemption en faveur des communes.

Un tourisme à maîtriser

Nouvelle mesure de méfiance, sinon d'hostilité, face au tourisme qui ne cesse de croître dans les Franches-Montagnes, diront les promoteurs à tout crin... Il s'agit bien davantage d'une prise de conscience au niveau régional. Le temps de l'indifférence au phénomène tourisme est maintenant dépassé et les Franches-Montagnes, comme le souhaitent les milieux qui s'efforcent de développer l'économie régionale, ont choisi de maîtriser cette nouvelle possibilité d'expansion économique.

A long terme, un tourisme organisé, conçu sur des bases solides, évitant les conflits à tout propos, c'est une mesure à l'avantage de tous, du touriste qui aime les Franches-Montagnes, mais aussi des Franches-Montagnes qui ont besoin des touristes... D. M.

Nouvelles vaudoises

Vers la saison d'été

Franchi le cap des fêtes de Pâques, l'hôtellerie va maintenant préparer la saison d'été. Le très beau temps qui a régné durant plus de deux semaines en a donné un avant-goût; rarement les parcs et jardins des rives du Léman ont eu, pour ces journées de fêtes, une si belle floraison.

En montagne, en revanche, il a fallu chercher la neige très haut pour la pratique du ski. Mais l'impression générale est très satisfaisante, à tous les niveaux.

Le premier mois de l'année

La statistique des nuitées pour l'ensemble de l'hôtellerie vaudoise en janvier témoigne d'une stabilité appréciable. On se préparait au pire... Les chiffres sont rassurants puisque le total des nuitées n'est que de 0,5 % inférieur aux résultats de janvier 1973: 223 798 nuitées contre 224 836! A une perte de 1683 nuitées étrangères (–1,3 %), s'oppose un gain de 645 nuitées suisses (+0,7 %). Le taux d'occupation des lits disponibles est cependant demeuré bas: 34,7 % (34,5 % en 1973).

Sur 652 hôtels recensés, totalisant 26 274 lits, 549 étaient ouverts et offraient 20 797 lits, soit 230 de moins que douze mois plus tôt.

Au premier rang des hôtes étrangers de ce premier mois de l'année se placent comme toujours les Français avec 41 019 nuitées (–2690; –6,2 %); suivent les Belges avec 26 964 nuitées (+3972; +17,3 %), les Italiens avec 11 056 nuitées (+ 386; +3.6 %), les Allemands 8981 nuitées (–786; –8 %) et les Américains (USA) avec 8125 nuitées (–1298; –13 %).

A noter une augmentation de 41,9 % de nuitées japonaises, mais sur le modeste total de 505 unités, et le recul de 53,1 % des 196 nuitées israëliennes!

Sur les bords du Léman

Au cours de ce même mois, Montreux a perdu 2276 nuitées sur un total de 20 267, soit 10,1 %. Les pertes proviennent d'un sensible recul des nuitées suisses (–2024) et d'un léger repli des nuitées étrangères (–252).

Il y eut moins de nuitées allemandes, forte diminution des nuitées anglaises (–59,5 %) et allemandes (–52,3 %) mais une progression des nuitées américaines (+14,2 %).

Le taux d'occupation des lits disponibles a été de 19,8 % pour 3299 lits exploités par 74 hôtels (sur 101 recensés).

Lausanne a également enregistré une perte de 1074 nuitées sur un total de 57 458 unités. Il y eut des gains pour les hôtels de luxe et de deuxième rang, un léger recul pour les hôtels de premier rang et les petits hôtels, mais une diminution plus sensible dans les établissements des environs de Lausanne.

Le taux moyen d'occupation des 5272 lits disponibles dans 91 hôtels a été de 35,2 %. jd.

Aux 4 jeudis...

Par Paul-Henri Jaccard

Le Plaza de Buenos Aires

D'un premier séjour à Buenos Aires, il y a bientôt vingt ans, j'avais gardé le souvenir de l'Hôtel Plaza, une belle maison de style classique européen qui commandait l'entrée du quartier Florida, le centre commercial le plus couru de la capitale argentine.

Construit en 1909, agrandi en 1934 et modernisé sans cesse, cet hôtel a été durant soixante ans le premier établissement de luxe de Buenos-Aires. D'autres se sont construits au cours de ces dernières années, répondant aux exigences du tourisme international et aux normes venues des USA. Tout comme nos grands hôtels de vieille tradition, le Plaza est toujours au premier rang, par son confort, sa situation, mais surtout par son accueil, sa cuisine et son service!

Présence helvétique

Vous l'avez deviné... Le responsable de tant de qualités est un hôtelier suisse, Frederico Walder, qui fête cette année ses soixante-cinq ans. Voici plus de quinze ans qu'il règne sur cet hôtel de 350 chambres et de 50 appartements – sans compter la suite présidentielle! Onze salles de réunions et de banquets, de la place pour servir des repas pour 1200 convives et des cocktails pour 2000 personnes, 520 employés...

Ce vaste bateau dispose de sa propre boulangerie, d'une fabrique de glaces, d'une vaste buanderie, d'une imprimerie et d'ateliers nombreux pour tous les artisans et décorateurs sans cesse occupés à l'entretien de l'immeuble.

Comme plusieurs de nos compatriotes résidant en Argentine, Frederico Walder y est venu durant les années de guerre... Notre pays, vivant en vase clos et au ralenti, n'offrait guère de possibilités d'action aux jeunes hôteliers ambitieux.

Il n'en fallut pas plus pour décider Frederico à s'embarquer à bord d'un bateau espagnol qui, naviguant entre les mines, mit plus de deux mois pour rallier Buenos Aires.

Formation classique

Jusque là, M. Walder avait suivi la filière classique de la formation hôtelière, bénéficiant dès le départ de l'exemple et des conseils de deux orfèvres en la matière: Primus et Hans Bon. De 1925 à 1927, il fut apprenti de cuisine au «Buffet» de Zurich puis tout naturellement cuisinier au «Suvretta Haus» de St.-Moritz.

Le premier contact avec l'étranger se fit à Paris, en 1929, à l'Hôtel St. Petersburg... Il fallut laver les assiettes avant de devenir sommelier. Ce dernier emploi, M. Walder l'occupa au «Savoy» de Londres de 1931 à 1933 avant de revenir comme maître d'hôtel au «Baur au Lac» zurichois et, pour la saison d'hiver, au «Palace» de Gstaad.

En Argentine, c'est comme maître d'hôtel également que notre compatriote débuta à l'«Hôtel City» de Buenos Aires; il passa ensuite à l'administration du Lancaster qu'il quitta en 1958 pour prendre la direction du Plaza.

Il ne l'a jamais regretté... et les propriétaires de cette grande maison non plus.

Pas de problèmes de personnel

Contrairement à ses collègues européens, Frederico Walder ne connaît pas de grands problèmes avec la main-d'œuvre hôtelière. On vient fort peu d'Europe ou des Etats-Unis pour faire carrière en Argentine... Ce qui est dommage car la formation continue assurée dans l'entreprise est de premier ordre.

Ce n'est pas par hasard que la plupart des employés du Plaza n'ont aucune envie de changer de position. En dépit de la situation politique souvent troublée, d'un taux d'inflation supérieur à la moyenne, ils sont à leur place pour servir une clientèle internationale dont le 60 % vient des Etats-Unis, le 20 % d'Europe et 20 % seulement d'Amérique latine. Comme partout dans le monde, des groupes de Japonais ont fait maintenant leur apparition et l'on ne serait pas surpris de voir arriver des Chinois!

*

Bien installé dans ce pays qui est sa seconde patrie, marié à une Argentine, attaché par le cœur et par l'esprit à ce continent passionnant et par plus de trente années de séjour, Frederico Walder n'a pas l'intention de revenir en Suisse.

Sinon comme un touriste et un ami fidèle que l'on aura toujours grand plaisir à accueillir.

En marge du 10e anniversaire de l'Intercontinental, Genève

Le «Point de rencontre» fait le point

Inauguré le 30 janvier 1964, l'Hôtel Intercontinental de Genève a fêté cet hiver le dixième anniversaire de sa création. C'était l'occasion pour son excellente publication «Le Point de rencontre», dont Mme Dominique Papon, directrice des relations extérieures, assume la rédaction chaque trimestre, de dresser un rapide bilan de l'activité de cette décennie, en compagnie de M. Georges F. Desbaillets, directeur général.

Quelques chiffres traduisent ce que fut la vie du plus grand hôtel de Suisse qui se dresse, toujours jeune et brillant, en une élégante composition de béton, de verre et d'acier, sur la butte de Budé: plus d'un million d'hôtes, 400 employés, 3 480 550 repas servis, 21 000 bouchons de champagne, 527 000 verres de whisky et des hôtes de marque par milliers!

Le numéro 29 du «Point de rencontre» contient un éditorial du directeur général, la reproduction de plusieurs lettres de félicitations envoyées à l'Intercontinental à l'occasion de son 10e anniversaire et de nombreux reportages illustrés sur les grands moments de l'hôtel genevois. A signaler également un article sur les relations entre Pan Am et Intercontinental, ainsi que quelques réflexions de M. Maurice Loew, directeur commercial.

Si les projets de la chaîne (80 établissements dans le monde) prévoient notamment l'implantation de deux établissements en Suisse, plus précisément à Lausanne et à Zurich, ceux de l'Intercontinental-Genève concernent, dans l'immédiat, la redécoration des chambres de plusieurs étages et la création d'un coffee shop.

Courrier de Genève

Un hôtelier à l'honneur

M. Charles Leppin, président central de la Société suisse des hôteliers et, jusqu'il y a peu, président de la Société des hôteliers de Genève, avait décidé de ne pas solliciter le renouvellement de son mandat au sein du Conseil de la Chambre genevoise de commerce et d'industrie. Il a été remplacé par M. Richard A. Lendi, directeur général et administrateur-délégué de la chaîne des Hôtels Rhône, membre du comité central de la Société suisse des hôteliers. Il s'agit-là d'un choix excellent, tant pour la Chambre genevoise de commerce et d'industrie que pour les hôteliers de la ville du bout du Léman.

L'Eire en ambassade

L'Eire – en Irlande du Sud – est un pays séduisant, avec ses lacs, ses pâturages, ses paysages, la mer et même l'Océan. La firme Holiday Maker SA a récemment organisé une réception dans les salons de l'Hôtel Métropole afin de présenter ce pays à un certain nombre d'invités, représentant les milieux du tourisme, des voyages et de la presse. Et, afin de faire toujours mieux connaître l'Eire, cette entreprise a décidé d'ouvrir une agence à Genève. Quant à la compagnie de navigation aérienne Aer Lingus Irish, elle ouvrira prochainement une ligne directe entre Dublin et Genève, qui ne pourra que contribuer à accroître encore les relations entre les deux pays.

Nouvel essor des ailes iraniennes

Au cours d'une réception, qui a été donnée dans les salons du restaurant du parc des Eaux-Vives, les dirigeants de la compagnie Iran Air pour la Suisse, ont annoncé que les ailes iraniennes viennent d'ouvrir une nouvelle liaison bi-hebdomadaire entre Téhéran et Zurich, s'ajoutant désormais à la liaison Téhéran–Genève qui fonctionne déjà quatre fois par semaine, dans chaque sens.

Du nouveau à «La Rotonde»

Le groupe Wagons-Lits International vient d'acquérir le restaurant «La Rotonde», situé à la rue du Mont-Blanc, agréable établissement de style début du siècle. «La Rotonde» vient d'organiser une Quinzaine gastronomique provençale qui a été fort appréciée de la clientèle. V.

Heureux essor du cyclo-tourisme

(ONST) Le chemin de fer, le bateau, l'autocar postal ou la voiture privée ne sont pas les seuls moyens de découvrir la Suisse. Le service de location de vélos dans les gares, créé par les CFF, permet de louer un vélo sur avis préalable dans une station à choix et de le restituer dans n'importe quelle autre gare. Mais il ne s'agit pas de foncer étourdiment dans le bleu; mieux vaut suivre des chemins marqués pour le cyclo-tourisme. En Argovie, par exemple, on s'en va de bourgs médiévaux en vieux châteaux, tels que Wildegg, Lenzbourg ou Habsbourg, à coups de pédales. De même autour du lac de Morat, dans le vignoble vaudois, le long du Rhône dans le Bas-Valais, dans les villages de l'arrière-pays de Lugano et sur un parcours particulièrement pittoresque au bord du lac les Quatre-Cantons.

Innovations touristiques dans les stations suisses

25 nouveaux hôtels en Suisse

(ONST) Ainsi que le révèle une enquête menée par l'Office national suisse du tourisme auprès des offices de tourisme locaux, les stations offriront aux touristes, cet été, bien des nouveautés.

Des *hôtels* ont été bâtis à Alt St. Johann, Ascona, Bad Ragaz, Bienne, Grindelwald, Gruyères, Gstaad, Kreuzlingen, Laax, Lausanne, Leysin, Le Locle, Magliaso, Melchsee-Frutt, Mendrisio, Montreux, Montilier, Rorschach, Saanen, Saas Fee, Sion, Sörenberg, Vitznau, Wimmis et Zurich, alors qu'un établissement avec dortoirs a été ouvert à Appenzell. De nouveaux *téléphériques* mènent les touristes à Bettmeralp et sur les hauteurs de Mörel et de Promontogno; Braunwald possède une télécabine. Citons les nouvelles *piscines* publiques de Berne, Charmey, Flumserberge, St-Gall, Tiefencastel et Zernez: des piscines ouvertes d'hôtel à Arosa, Brienz, Chardonne, Lugano (eau salée), Saanen et Zinal, ainsi que des piscines chauffées à l'air libre à La Lenk, au Locle, à Genève, Heiden, Morat et Taverne. Pour les adeptes du *tennis*, des courts ont été construits à Adelboden, Arosa, Disentis, Grindelwald, Gryon, Heiligenschwendi, Malbun, Ovronnaz, Payerne, Saas Fee, Samnaun et Taverne. Les amateurs du cheval trouveront une nouvelle école d'*équitation* à Bassecourt, une halle couverte à Coire et à Gais; les enfants auront désormais une école de poneys à La Lenk. Des *chemins pédestres* ont été aménagés à Beckenried, aux Bioux (Vallée de Joux), à Heiligenschwendi, Locarno, Lugano, Morges, Ovronnaz, Tenero et Zinal. Brienz et Engelberg ont aménagé des *places de jeux pour enfants;* les Flumserberge ont également un jardin d'enfants. Enfin, Champéry propose un nouveau *centre sportif* avec 8 courts de tennis, une piscine à l'air libre et une piscine couverte.

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 Rebenbesitzer 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.

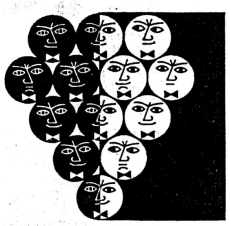
10 ... weil dem FENDANT die Rolle des Gastgebers bei jeder Gelegenheit übertragen werden kann.

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!



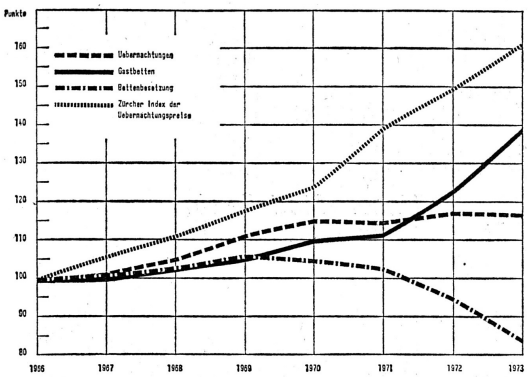
Weinliebhaber sind auch scharfe und geduldige Beobachter. Sie werden die unauffällige, zählbare Eigenheit dieses Wahlaufrufes kaum übersehen haben (sie steht im Zusammenhang mit der Zahl 13). Schreiben Sie uns auf einer Postkarte, um welche Eigenheit es sich handelt. Sie erhalten dann gratis eine reich 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 Gästezahl um 1,2 und einer Abnahme der Uebernachtungen um 0,2 % ungefähr auf dem Niveau des absoluten Rekordjahres 1972.



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

Nur der Rückgang der Uebernachtungen 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 Uebernachtungen 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 Neuaufflammen des Nahostkonfliktes und die Energiekrise auszuwirken begannen, bildete sich der Zürcher Fremdenverkehr im Vergleich mit dem Vorjahr zurück. Es lässt sich vorläufig kaum abschätzen, ob diese Abschwächung nur vorübergehend sei.

Uneinheitlich

Die Frequenzentwicklung im Verlauf des Berichtsjahres 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 Uebernachtungen – zwischen +11,9 im Mai und –9,1 % im August – war etwas geringer.

Ankünfte

Gemäss provisorischer Auszählung wurden 1973 in den Zürcher Hotels, Gasthöfen 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 Uebernachtungen belief sich im Berichtsjahr auf 2 293 066 und blieb – wie erwähnt – hinter jener des bisherigen Spitzenjahres 1972 von 2 298 181 um 5115 oder 0,2 % zurück. Vom Total der Uebernachtungen 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 Uebernachtungszahl der Auslandgäste den Vergleichswert des Vorjahres um 0,2 % überstieg, blieb die Anzahl der Uebernachtungen 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 Uebernachtungen 81,7 % gegenüber 84,2 bzw. 81,4 % im Vorjahr. Seit Ende des Zweiten Weltkriegs ist die Ausländerquote – abgesehen von einigen kleineren Zufallsschwankungen – in einem ständigen tendenziellen Aufstieg begriffen.

Japan kompensiert (fast) USA

Obwohl sich die Gesamtzahl der Auslandgäste gegenüber dem Vorjahr praktisch nicht verändert hat, entwickelte sich die Frequenz aus den einzelnen Herkunftsländern unterschiedlich. Die grössten relativen Zunahmen ergaben sich bei Bulgarien (+39,9 %, aber nur 499 Uebernachtungen 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 Uebernachtungen der Gäste aus Japan auf. Die grössten relativen Abnahmen verzeichneten die Uebernachtungen der Gäste aus Kanada (–13,2 %), Zentralamerika, Mexiko (–12,3 %) und aus Israel (–10,6 %). Den grössten absoluten Rückgang, um 21 692 oder 4,2 %, registrierte die Uebernachtungszahl der Gäste aus den USA. Starke absolute Abnahmen wiesen auch die Uebernachtungszahlen der Gäste aus Grossbritannien (–9276), aus Israel (–8311), aus Kanada (–6792) und aus Italien (–6437) auf.

Bettenbesetzung sinkt weiter

Die durchschnittliche Bettenbesetzung aller stadtzürcherischen Beherbergungsbetriebe stellte sich im Berichtsjahr auf 58,5 % gegenüber 66,2 % im Jahre 1972. Da sich die Uebernachtungszahl 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 Bettenbesetzung von 63,2 % im Jahresmittel 1972 auf 55,4 im Mittel des Berichtsjahres. 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.

Da die durchschnittliche Bettenbesetzung als Verhältnis eines relativ starren Gastbettenangebotes und einer von Monat zu Monat stark variierenden Zahl der Uebernachtungen berechnet wird, folgen ihre Saisonschwankungen im grossen und ganzen jenen der Uebernachtungszahl. Dementsprechend wurde mit 75,9 % die höchste durchschnittliche Bettenbesetzung im September (im Vorjahresseptember: 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 Inlandgästen eine mittlere Aufenthaltsdauer von 2,0 (im Vorjahr: 2,1) und bei den Auslandgästen, wie im Vorjahr, von 2,1 Tagen. zsta.

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 Präsidenten, Dr. E. Tenchio, der mit Befriedigung feststellte, dass sich die Skiweltmeisterschaften in St. Moritz trotz erschwerten Umständen 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 müssten demzufolge im Inland, 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 am Fremdenverkehr interessierten Kreise bewusst sein und von Ueberforderungen Abstand nehmen.

Unklarheit

Nach diesen Feststellungen kam die künftige bündnerische Fremdenverkehrspolitik 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 dringende 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. Im Zusammenhang mit dem Leitbild gehe es nämlich auch darum, die Ausarbeitung eines Fremdenverkehrs-Gesetzes in Angriff zu nehmen. Hiefür 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 fortschrittlichen Fremdenverkehrspolitik baldmöglichst vorliegen und angewendet werden können.

Automatisch?

Nach Kenntnisnahme der regierungsrätlichen Stellungnahme stellte der Ausschuss fest, dass eine fortschrittliche Fremdenverkehrspolitik nur wirkungsvoll sein könne, wenn im Bündnervolk das Fremdenverkehrsbewusstsein noch wesentlich gestärkt werde. Es herrsche nämlich vielerorts die gefährliche Meinung, der Fremdenverkehr sei ein Wirtschaftszweig, der automatisch floriere.

Reaktivieren!

Es geht aber nicht nur um das Fremdenverkehrsbewusstsein, sondern auch um das Bemühen, alle Möglichkeiten – allerdings mit Mass – auszunützen. Dies betrifft zum Beispiel die Mineralquellen, die zum Teil brach liegen, wenn man an die geschlossenen Heilbäder im Kanton denkt. Es handelt sich dabei um die altbekannten Badekurorte Alvaneu-Bad, Andeer und Disentis, dann aber auch um das Bad Serneus und Val Sinestra, über deren weitere 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 zur Kenntnis genommen, dass das Bad Tenigerbad nach erfolgter Renovation den Betrieb anfangs Mai 1974 wiederaufnehmen wird. Vgr.

Januarloch: 4 Prozent weniger Ausländer

Im Januar wurden in den Hotelbetrieben der Schweiz rund 2,26 Millionen Uebernachtungen 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) erwarten 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 Totalzahl der Hotelaufenthalte, die damals um 3 Prozent abgenommen hatte, blieb im Berichtsmonat nur um 1 Prozent unter dem vor Jahresfrist erzielten Januarmaximum. Bei vergrössertem Bettenangebot ging der durchschnittliche Ausnützungsgrad im Landesmittel von 35 auf 34 Prozent zurück.

Deutsche dominieren

Die Einbusse im Auslandsektor ist vor allem 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 Oesterreich, Dänemark, Osteuropa, Japan, Australien, Südafrika und einigen andern Ländern. Während sich der Anteil der unter den Ausländern dominierenden deutschen Besucher von 30 auf 33 Prozent erhöhte, ging beispielsweise die Quote der Briten von 10 auf 7 Prozent zurück.

Gut drei Fünftel der im Betriebsmonat registrierten Hotelaufenthalte kamen den Wintersportgebieten zugute, die bei etwas regerem Zuspruch aus dem Inland, aber deutlich gesunkener Frequenz aus dem Ausland, um durchschnittlich 3,5 Prozent weniger Uebernachtungen verzeichneten als vor einem Jahr. Im Mittel der grossen Städte wurde das Januarergebnis 1973 dank der Logiernächtezunahmen in Genf und Basel leicht übertroffen (+2 Prozent). sda

Gastliche Ostschweiz

150 Jahre Bodenseeschiffahrt

Vor 150 Jahren wurde die Bodenseeschiffahrt gegründet, als am 1. Dezember 1824 der württembergische Dampfer «Wilhelm» zwischen Friedrichshafen und Rorschach regelmässige Fahrten aufnahm. Anlässlich dieses Jubiläums wird dem Publikum folgende Vergünstigung eingeräumt: Vom 12. April bis 31. Mai kann jeder Erwachsene ein Kind bis zu 12 Jahren aufs Schiff nehmen. Die Schiffe fahren zwischen Romanshorn und Friedrichshafen täglich, im Ausflugsverkehr an bestimmten Wochentagen. sda

Thurgau: Leichter Rückgang

Der Fremdenverkehr im Kanton Thurgau weist für das Jahr 1973 im Vergleich zum Vorjahr einen leichten Rückgang der Ankünfte um 2,5 % und der Logiernächte um 2,97 % 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 (2,97 %) auf 333 991 zurück.

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

Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer pro Gast betrug 3.36 Tage; bei den Schweizer Gästen 4,55 und bei den Auslandgästen 2,25 Tage. fb

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 bis Oktober) wurden 1973 1,307 Millionen Logiernächte gezählt. Das sind 2000 oder 0,2 % mehr als im Vorjahr. Zugenommen hat vor allem die Zahl der Uebernachtungen durch Inlandgäste; sie betrugen 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 Logiernächte durch Inlandgäste 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 rund 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 Bettenbesetzung betrug in der Ostschweiz 41 %. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer pro Gast 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 Umweltschutz betont zur Geltung kommen. In einer separaten Halle erhält das Publikum Einblick in die Tätigkeit von Umweltschutz-Organisationen. Diese Sonderschau steht nachher noch zwei weitere Wochen den Schulen rund um den Bodensee offen. Zusätzlich wird in St. Gallen ein internationaler Kurs für Umweltschutz-Patrouilleure und Beauftragte von Behörden und Industrie durchgeführt. – Die 1972 erstmals in St. Gallen veranstaltete Möbelmesse «Inter-Möbel» für Berufseinkäufer wird vom 31. August bis zum 3. September 1974 zum zweiten Male durchgeführt, gleichzeitig mit der «Intertapis» (Internationale Fachmesse für Teppiche, Bodenbeläge, Heimtextilien, Möbelstoffe). w. b.

Herzliche Einladung zu nostalgischer Frühlingsfahrt. (Foto SVZ)

Unentbehrliche Helfer: Gläserspül-Vollautomaten von Gehrig

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

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

Maschinenfabrik F. Gehrig + Co. AG
6275 Ballwil-Luzern
Telefon 041/89 14 03

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.

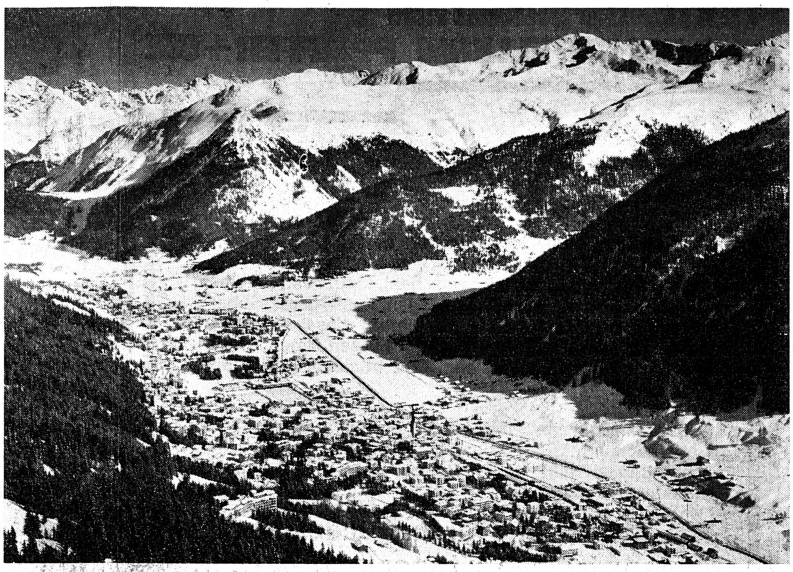
Bereits anfangs des Semesters, im Herbst 1973, wurden sechs Arbeitsgruppen gebildet, die spezifische und aktuelle Probleme des heutigen Fremdenverkehrs zu bearbeiten hatten. Unter fachlich kundiger Koordination des Assistenten H. G. Villiger wurden dabei die wichtigsten Voraussetzungen und informativen 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 Landschaftsreservate 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

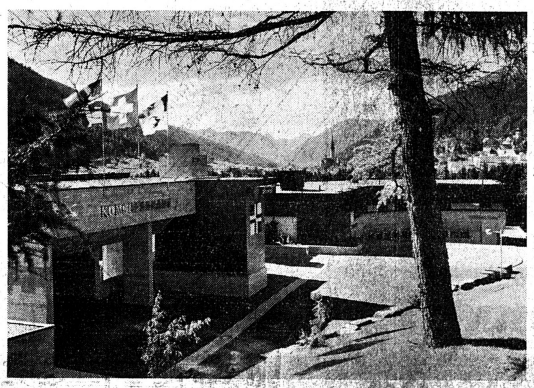
Sobald der Reisende von Klosters her den Wolfgang überquert hat, befindet er sich im Tal der Landschaft Davos, die mit einer Gesamtfläche von 254 km² grösser als der Kanton Zug ist. Das Landwassertal, die Höhen- und Gebirgszüge von Parsenn, Schatzalp-Strela, Brämabüel-Jakobshorn und die Seitentäler Flüela, Dischma, Seirtig 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 Zeiten geben, wo Davos mehr als 30 000 Bewohner beherbergt.
Die Entwicklung von Davos zum weltberühmten Sport- und Kurort lässt sich in drei Phasen gliedern:
– Die Besiedlung der Talschaft durch die feien 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 des Rückganges 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 Masse vorhandenen natürlichen Bestimmungsfaktoren des Fremdenverkehrs war es leicht und naheliegend, den ungebundenen Fremdenverkehr zu fördern. Mit besonderer Dynamik erkannte das 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 Begriff

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 Pischa gehört? Doch um den verschiedenen Bedürfnissen und Vorstellungen der Sportler und Erholungssuchenden gerecht zu werden, bietet Davos auch Langlauf, Schlitteln, Eislauf, Curling, Eisschiessen, 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 Konkurrenzlage von seiten der südlichen Badestrände 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 ausgebaute Wanderwege usw.). Daher wurde und wird das traditionelle Angebot modernisiert und reaktiviert, um ein Gleichgewicht in den beiden Hauptjahreszeiten und eine optimale Ausnützung des bestehenden Bettenangebotes zu erreichen. Davos hat erkannt, dass dadurch nicht nur den direkt beteiligten Fremdenverkehrsträgern, sondern auch der Oeffentlichkeit wirtschaftlich am besten gedient ist.



Davos mit Blick gegen Rhätikon, Seehorn und Pischa.



Das Kongresszentrum, eine Investition, die sich bezahlt machte.

Der Kurbetrieb als Konstante im Davoser Wirtschaftsleben

Die wirtschaftliche Bedeutung des Kurbetriebes darf nicht unterschätzt werden, obwohl heute nur noch etwa ein Fünftel aller Logiernächte dem Kursektor zufallen. Kranke und Erholungsbedürftige gab es 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 krisenanfällig oder konjunkturbedingt ist. Deshalb zeigt die Landschaft Davos ein grosses Interesse, den Kurverkehr beizubehalten und nach Möglichkeit auch wieder zu fördern. Nachdem sich der Kurbetrieb in den früheren Jahren auf die Behandlung der Tuberkulose konzentrierte, werden heute vor allem allgemein Erholungsbedürftige, Asthma- und Allergiekranke aufgenommen und betreut.

Davos – ein neues Kongresszentrum

Mit dem Bau des Kongresshauses wurden zwei wichtige Ziele verfolgt. Erstens sollte das örtliche kulturelle Leben und Schaffen erhalten bleiben, und zudem sollte der Kontakt zwischen der Davoser Bevölkerung und den Gästen gefördert werden. Zum zweiten soll der Kongresstourismus dazu beitragen, dass die Frequenzlücken in der Zwischensaison und in der Sommersaison möglichst geschlossen werden können. Der Anteil der kongressbedingten Logiernächte von knapp 7 % darf als hoch bezeichnet werden. Es hat sich also gezeigt, dass die Förderung des Krongresstourismus auch in einem alpinen Fremdenort seine Berechtigung hat. Um dies jedoch zu erreichen, müssen die erforderliche Beherbergungskapazität und die Konferenzräumlichkeiten mit den nötigen technischen Anlagen zur Verfügung stehen.

Ortsplanung – ein Schlagwort, das alle angeht

Die Berggebiete bilden für jedermann, welcher der physischen und psychischen Belastung der hektischen Arbeit, dem Lärm und der Hetze des Alltags ausgeliefert ist, einen unersetzlichen Erholungsraum. Daher ist die Nutzung dieser Erholungsgebiete ein sehr aktuelles und zentrales Problem. Die Ortsplanung als Planung der Zukunft soll dabei zu einem Entwicklungskonzept führen und die nahen und fernen Zielvorstellungen konkretisieren. Dieses touristische Leitbild ist die wichtigste Grundlage für die zukünftige Fremdenverkehrspolitik.
Obwohl Davos schon beinahe die Ausmasse und den Charakter einer Stadt annimmt und obwohl die einzelnen Wohnblöcke nicht gerade erfreulich ins Landschaftsbild passen, muss eine weitere Zersiedelung 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 Grosse Landrat der Landschaft Davos ein Planungsbüro mit den Planungsarbeiten beauftragt. Dank einer klugen und weitsichtigen Politik der Gemeindeinstanzen und dank der Persönlichkeit des Landammanns 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 hat man jedoch erkannt, dass die Landwirtschaft eine Doppelfunktion – nämlich Urproduktion und Landschaftspflege – erfüllen muss, und ihr wird daher neben den Anlagen des Fremdenverkehrs eine grosse Bedeutung beigemessen.

Segeln auf dem Davosersee.

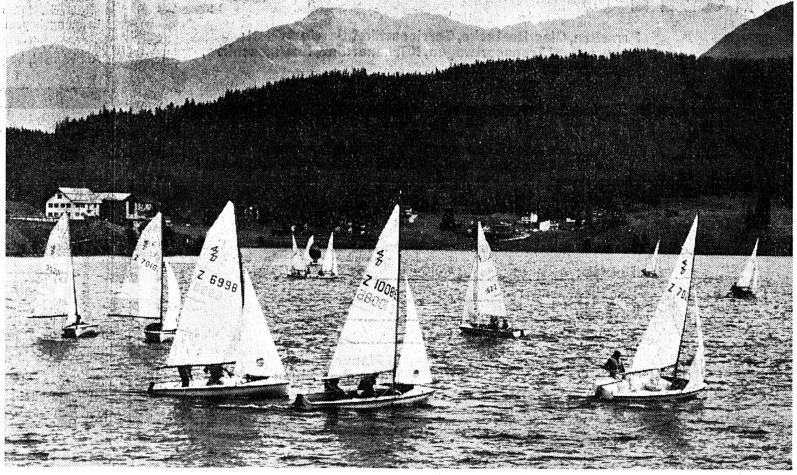
Davos und sein Wochenendverkehr

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 Agglomerationsnähe von Davos. Dies hat zur Folge, dass das Strassennetz durch das Prättigau immer mehr belastet wird und dass die Promenade (die Durchfahrungsstrasse von Davos) geradezu überlastet ist. Um trotzdem dem erholungssuchenden Menschen das Recht auf Ruhe und Erholung zu gewähren, ist in Zusammenarbeit mit dem Kanton Graubünden ein Umfahrungsprojekt entstanden. Gleich nach dem Davosersee wird die neue Strasse direkt in die Flüelastrasse geleitet und verläuft dann der linken Landwasserseite entlang, um in der Nähe der Clavadelerstrasse wieder in die Landwasserstrasse zu münden. Die Projektplaner erwarten, dass durch das schnelle und bequeme Erreichen der Bergbahnen und Sportzentren über die Umfahrungsstrasse der Innerortsverkehr wesentlich entlastet werden könnte. Des weitern wurde die Pischabahn 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 anfahrende 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 Feriengast 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 gastfreundlichen Bevölkerung und nicht zuletzt dank einer klugen und weitsichtigen Fremdenverkehrspolitik durch die verantwortlichen Instanzen wird Davos im heutigen harten Konkurrenzkampf 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 Fremdenverkehrsortes 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:

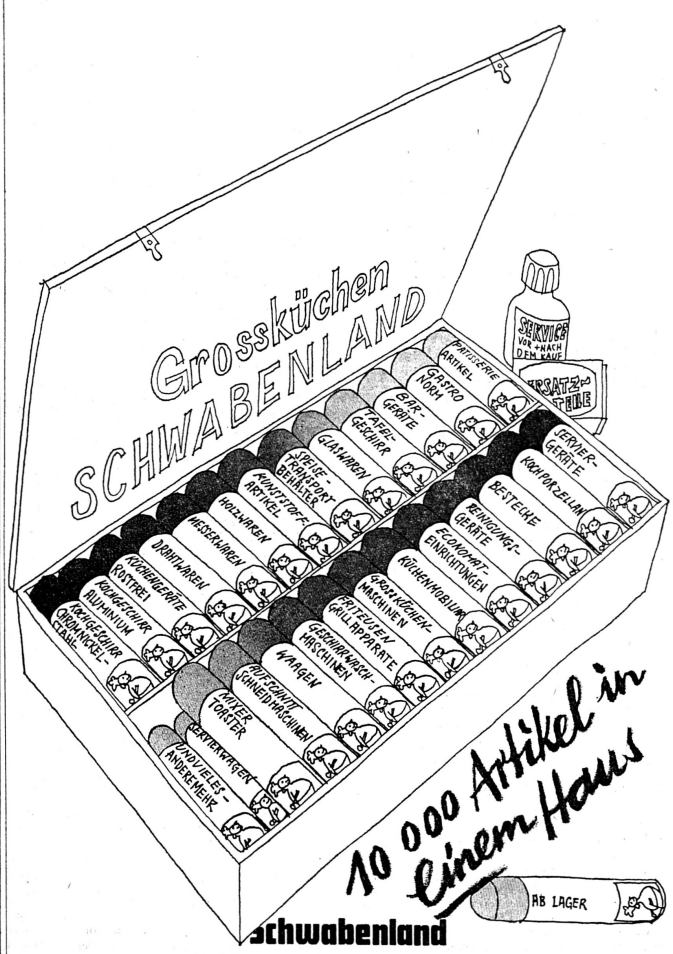
Hochwertige, strapazierfähige Produkte, flauschig und hautfreundlich, weiss, gemustert und in Farben, alle Grössen, haltbar und fest, sorgfältig verarbeitet.

Mit oder ohne Namenseinwebung.

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

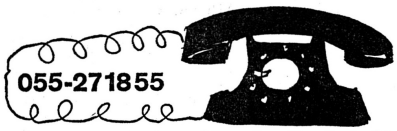
DER PFEIFFER – IHR TEXTILPARTNER

8753 MOLLIS TEL. 058 34 11 64



Schwabenland

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



055-271855

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

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

Doch wir statten 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!

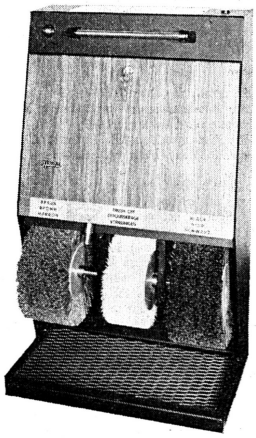
COUPON

Betrieb: _____
Sachbearbeiter: _____
Strasse: _____
PLZ und Ort: _____

Wir wünschen Orientierung für
☐ Planung
☐ Neueinrichtung
☐ Ergänzung

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 Staubsammler

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

restomat ag

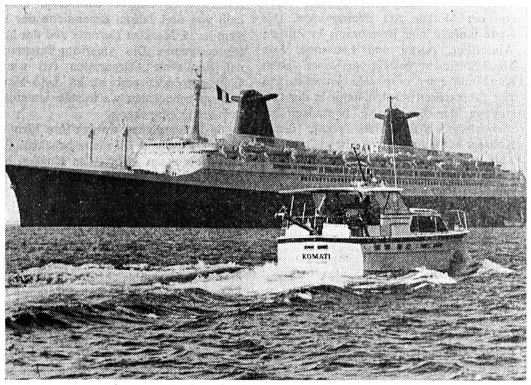
Automaten für das Gastgewerbe

Zigarettenautomaten
Schuhputzautomaten
Unterhaltungsautomaten
Musikautomaten
Verkaufsautomaten

OPERATING
SERVICE
VERKAUF

Le «France» à la dérive?

Le prestigieux paquebot de luxe «France» va-t-il connaître le 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 «pauvre» 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, ce col étant 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 7e 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 5850 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-Saint-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 nombreuses 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 aléas 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 Bellinzone, 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 voie unique 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).

Comme l'indique le bulletin d'information des CFF en langue italienne, toute autre ligne au sud de la frontière suisse n'est «ni nécessaire ni appropriée». Les frais d'installation seraient en effet considérables et – en raison de la longueur supplémentaire 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 Bellinzone.

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 sillonner les routes américaines durant 60 jours, il ne leur en coûtera que 199 dollars! (ASL)

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 quasiment sans exception dans les aéroports les plus importants d'Europe.

L'American International Rent-a-car Corporation (AI) 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 clientèles des deux firmes. Ainsi AI offre aux Etats-Unis un système gratuit de réservation qui permet également aux voyageurs se rendant en Europe d'effectuer une réservation immédiate de voiture, à partir de n'importe quelle localité. En parallèle, InterRent réserve des voitures aux Etats-Unis par l'intermédiaire de chacune de ses 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 9,6 % 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» ,«transports et communications», «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'emprise 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'emprise 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 résidante. L'expression «population suisse résidante» 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 résidante, la proportion d'étrangers a toujours été établie par rapport à l'effectif total de la population résidant en Suisse. Interrogée à ce sujet, l'Action nationale contre le surpeuplement de la Suisse a précisé que l'expression «population suisse résidante» 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

A 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, Appenzell 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 doive 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 dispensés 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 proportion d'étrangers dépasse 12 % de la population de nationalité suisse sont ramenés à ce pourcentage. La réduction supplémentaire de 75 200 étrangers est ensuite répartie proportionnellement entre tous les cantons. A titre d'exemple, le canton de Zurich comptait, selon l'enquête effectuée en décembre 1972, 205 600 étrangers. Ceux-ci représentaient 22,5 % de l'effectif des ressortissants suisses. L'effectif des étrangers de ce canton est ainsi ramené d'abord au pourcentage admis (12 %), ce qui donne un effectif de 109 400 personnes. La réduction supplémentaire, fixée pour l'ensemble de la Suisse à 75 200 étrangers, entraîne pour le canton de Zurich une diminution de 17,2 %, soit de 12 900 étrangers. L'effectif maximum admis se monterait ainsi à 96 500 étrangers, et la réduction à opérer jusqu'en 1977 à 109 100 étrangers, ou 53,1 %. Outre le canton de Zurich, les cantons de Glaris, Bâle-Ville, Schaffhouse, Thurgovie, Tessin, Vaud, Neuchâtel et Genève se verraient obligés de réduire de plus de moitié leur effectif d'étrangers. En revanche, les cantons de Berne, Lucerne, Uri, Schwyz, Obwald, Nidwald, Fribourg et Valais devraient diminuer pour leur part le nombre de leurs étrangers de 10 à 15 %, les cantons d'Appenzell 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, séjournaient 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'emprise étrangère, le nombre des saisonniers devrait être réduit de 42 000. De plus, la possibilité d'employer les 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 verraient 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'Yvorne 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 tiendront en 1980 ne compteront 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.

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 geäussert. 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 eintritt.

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

Das nachfolgende Beispiel soll dies erläutern:

Beispiel 1:	vor MWST		nach MWST	
Erlös (= Summe der Verkaufspreise)	100 %		100 %	
MWST	10 %		9 %	
Netto-Erlös	100 %		91 %	
Warenkosten	30 %	29 %		
Unterhaltskosten und übrige Betriebskosten	15 %	14 %		
Personalkosten	40 %	40 %		
Kapitalkosten	6 %	91 %	6 %	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 Erlöses durch das Unternehmen als Steuer an den Staat abgeführt werden, so dass der Nettoerlös sich entsprechend um rund 7 % reduzierte. Bei gleichbleibendem Wareneinsatz für Küche und Keller ergab sich aus der Mischrechnung der verschiedenen Mehrwertsteuersätze und des leichten Nettopreisrückganges 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 Sinne 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 3½ %.

Nun ist zu beachten, dass in Deutschland alle Firmen, die Waren exportieren, die Möglichkeit haben, mehrwertsteuerfrei zu exportieren, das heisst, der Auslandskunde muss den im Endpreis enthaltenen Mehrwertsteuerbetrag nicht bezahlen. Anders sieht dies jedoch in Deutschland für Dienstleistungen des Hotel- und Gastsätten-Gewerbes 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 Rechnungstellung 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 Verteuerung 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 Verdoppelung 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 Möglichkeit hat, die in der Rechnung enthaltene Mehrwertsteuer als Vorsteuer abzuziehen, muss bei Rechnungen über DM 50.– die Mehrwertsteuer entsprechend ausgeworfen, das heisst, sichtbar gemacht werden. Dies bedeutet, dass am Empfang grundsätzlich alle Rechnungen bei Bezahlung oder Versand mit einem entsprechenden Vermerk versehen werden müssen und der entsprechende Betrag ausgerechnet sein muss. Dieser Betrag, ob richtig oder falsch, kann vom Rechnungsempfänger als Vorsteuer abgezogen werden.

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-Abrechnung aufnehmen.

Da entsprechende Rechnungen durch den darin enthaltenen Mehrwertsteuer-Betrag, für den der Mehrwertsteuer unterworfenen Kunden fast Bargeldwert haben, indem der Steuerbetrag vom Finanzamt zurückgefordert oder zumindest abgezogen werden kann, liegt es auf der Hand, dass zahlreiche unseriöse Geschäftsleute immer wieder nach Gefälligkeitsrechnungen in Restaurants, Taxis usw. fragen. Die Versuchung ist daher gross, dass gegen einen entsprechenden Tip ein Mitarbeiter eine fiktive Rechnung ausstellt, die einen korrekt errechneten Mehrwertsteuerbetrag enthält. Der unseriöse Kunde zieht diesen Betrag von der Steuerschuld ab, das Steueramt wird jedoch dadurch geschädigt, dass die fiktive Rechnung nicht im Umsatz 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 Unfug entgegenzutreten, 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 Entlöhnung des Aushilfskellners 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 den Preis inklusive Mehrwertsteuer, berechnet wird, auf die Kommission noch eine Mehrwertsteuer zu bezahlen ist.

Beispiel 2	vor MWST	nach MWST
Dienstleistung des Hotels	DM 100.–	DM 100.–
MWST 11 %	–.–	DM 11.–
Hotel-Rechnung	DM 100.–	DM 111.–
Kommission 8 %	./. 8.–	./. 8,88
MWST 11 % auf Kommission	--	DM –.98
Netto an Hotel	DM 92.–	DM 102.14
Vom Hotel an Finanzamt:		
MWST auf Dienstleistung		
Vorsteuer auf Kommission		DM 10.02
Netto-Erlös Hotel	DM 92.–	DM 91.12

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, dass zubereitete oder unzubereitete Lebensmittel in einem Laden nur mit 5,5 % Mehrwertsteuer belastet werden, während sie in einem Hotel mit 11 % belastet werden müssen. Dadurch ergeben sich für den Endverbraucher automatisch Benachteiligungen, wenn er in einem Hotel einkauft.

Es ist zu hoffen, dass in der Schweiz die entsprechenden Verbände sich vor Einführung der Mehrwertsteuer mit den zuständigen Behörden ausführlich auseinandersetzen und insbesondere Punkte, wie ich sie aufgeführt habe, einem genauen Studium unterwerfen. R. W. Schelbert

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 den Bau öffentlicher Kläranlagen und Kanalisationen insgesamt rund 5186 Mio Fr. aufgewendet werden. Baureif sind Projekte mit einer Bausumme von 1979 Mio Fr., noch nicht baureif solche im Betrag von 3207 Mio Fr.

Ueberdies 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 Wasserbeschaffung und die Reinhaltung der Gewässer rund 6¾ Mia Fr. in Bauten investieren. Diese Investitionen machen über 10 Prozent des gesamten Mehrjahresprogrammes aus. wf.

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 erwarb 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 anzugliedern.

Wagons-Lits hat somit auch in der Schweiz im Bereich der Stadtrestauration Fuss gefasst. Die Massnahme bedeutet eine Ergänzung zur schon bestehenden Tätigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung und steht im Rahmen einer systematischen Ausdehnung der standortgebundenen Restaurationstätigkeit. pd

Gautschi zu Interfood

Die Firma Gautschi Spezialitäten AG in Utzenstorf ist am 1. April von der Gruppe Interfood übernommen worden. Das auf die Herstellung von Saucen und Glacen spezialisierte Utzenstorfer Unternehmen mit rund 50 Beschäftigten soll – wie an einer Presseorientierung zu erfahren war – der Interfood SA den Einstieg in das Grosskonsumenten-Geschäft ermöglichen. Die Produkte der Gautschi Spezialitäten AG finden ihren Absatz ausser im Lebensmittelhandel im Hotel- und Gastgewerbe.

Die Interfood SA mit Sitz in Lausanne, die bekanntlich aus der Fusion der Suchard-Holding und der Firma Tobler entstand, will mit der Aufnahme der Gautschi Spezialitäten AG ihr Diversifikationsprogramm weiterführen. sda

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 Leysin sowie der Hotel Terminus AG in Davos-Platz zustandegekommen. Nach Abschreibungen und Rückstellungen ergibt sich ein Reinertrag von 55 522 Fr.

Jungfrau-Pick?

Dem Vernehmen nach hat die Jungfraubahn AG die zum Mövenpick-Konzern gehörende Hotelprojektierungs- und Management AG mit der Ausarbeitung eines Konzeptes zum Neubau des im Oktober 1972 abgebrannten Berghauses Jungfraujoch beauftragt. Als Architekt fungiert – wie beim ersten Mövenpick-Bergrestaurant Scharmoin/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 Inlandabsatz um 7,4 % auf 274 800 hl erhöht. Damit liegt Warteck im Braujahr 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 Kantinen 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 gestiegenen Liegenschaftserträgen – 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.

Cremo: 15 % mehr Umsatz

Die Gesellschaft für Milchprodukte Cremo 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 über 4,85 Mio kg Butter verkauft, also 17 % mehr als im Vorjahr. Die Cremo SA gehört den waadtländisch-freiburgischen Milchverbänden. sda

interRent kooperiert mit Amerikanern

Die interRent Autovermietung GmbH, Hamburg, bringt ihre rund 1400 europäischen 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 Atlantikroute 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 Zivilluftfahrtsamt 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, Glaurs, 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. Roesch ausführte, ist mit den erworbenen Beteiligungen das gesamte Aktienkapital in der Höhe von 12 Millionen Franken engagiert. Ueber Zeitpunkt und Umfang der grundsätzlich vorgesehenen Kapitalerhöhung wird Mitte dieses Jahres entschieden werden.

Suchard: Gedrücktes Umsatzwachstum

Die zur Interfood-Gruppe gehörende 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 unveränderten 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. Einer ersten Küche in Münchenstein BL folgte bald eine zweite in Dulliken SO. Weitere sind in Vorbereitung und sollen später zu einer Kette zusammengeschlossen werden. Eine eigene Metzgerei, mit ausschliesslicher 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 Olten je einen Menü-Dienst zur Belieferung von Verpflegungsbetrieben eingerichtet.

Diese Produktion und die täglichen Lieferungen bilden den praktischen Teil der Firma. Und 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 Industriequartier des Ortes, eine permanente Fachausstellung 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 Ausschnitte aus ihrem Lieferprogramm zeigen. Zum Teil sind diese Anlagen ausstellungsmässig angeordnet, zum Teil aber auch zu funktionstüchtigen Einheiten zusammengestellt.

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 Schönemann, Verkehrsdirektor 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 Uebersee, vor allem in Japan, sinnvoller als einzelne Länderwerbungen, da nach diversen Untersuchungen der japanische Gast ausschliesslich an Europa, aber nicht an einzelnen Ländern interessiert wäre. Schönemann 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 Verkehrswege 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 Zweitwohnungen, die Erschliessung durch Seilbahnen, 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 Oesterreicher 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 Fremdenverkehrsentwicklung von Schleswig-Holstein ausgewirkt. Es wurden weit mehr Gäste gezählt, die überwiegend in Ferienzentren wohnen, 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 Belebung 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 Ueberlastung 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 Schneemangels 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 diverse 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

Ueber die Energiekrise und den Autotourismus referierte V. W. Weich vom ADAC in München. Hiebei wurde auf eine Untersuchung hingewiesen, die der Automobilclub zu Jahresende 1973 in Auftrag gegeben hat. Auf Grund dieser Untersuchung soll die Reiseintensität 1974 voraussichtlich nicht zurückgehen, sondern eher leicht ansteigen, ausserdem rechnet man, trotz Energieverknappung und Verteuerung, mit einer Mehrbenützung des PKWs, weil trotz gestiegener Benzinpreise das Auto, vor allem wenn es mit 3 oder 4 Personen besetzt ist, nach wie vor das billigste 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

Bewölkter Fremdenverkehr

Englands Hotellerie und Reisebürogewerbe 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 Geschäftsberichten für 1973 der grossen britischen, vor allem der Londoner Hotelkonzerne. Diese haben sich nun an die britische Tourismus-Behörde 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, Nahrungsmittelpakete nach London zu schicken». Tatsächlich sind in der Auslandpresse die äusseren Merkmale der Oelkrise 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 Tourismusbehörde 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 Oelkrise 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 Luxusklasse gezählt wird. Ein Vergleich mit dem Vorjahre 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 Konjunkturrückgang 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 Athenée Hotels trotz mancher von französischer Seite kommenden Hindernisse festgesetzt. Ausserdem hat der Londoner Konzern das New Yorker Pierre Hotel am Central Park, ein hauptsächlich von ausländischen Diplomaten bevorzugtes Luxus-Hotel, seinen Interessen einverleibt.

Optimismus auf Sparflamme

Vielleicht 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 eingerechnet. Einen teilweisen Ersatz für den Ausfall 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 Stellen sich gegenüber dem Vorjahr leicht erhöht haben. Trotzdem steht das Reisebürogewerbe im Zeichen eines allgemeinen Konjunkturrückganges, 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. Deshalb werden auch auf diesem Gebiet gemischte Gesellschaften mit ausländischen Firmen angestrebt. Diskutiert wird gegenwärtig eine «Kooperation mit der deutschen Firma Siemens», die für neu projektierte Kurhotels die technischen Einrichtungen liefern soll. Ebenso sei man mit amerikanischen Hotel-Unternehmen wegen einer verstärkten Zusammenarbeit im Gespräch.

Dem oft aus ausländischen Kreisen zu hörenden Einwand, dass bei gemischten Gesellschaften die unterschiedlichen Anteile von 51 Prozent für Rumänien und von 49 Prozent für «Ausländer» eine schwere Hürde darstellten, wird von rumänischen Regierungsvertretern entgegengehalten: Entscheidend sei, dass die für die Praxis vorgesehenen Kooperationsverträge bei allen wichtigen Entscheidungen Einstimmigkeit vorsehen; der ausländische Geschäftspartner dürfe also nicht überstimmt werden. Der Prozentsatz von 51 zu 49 sei «mehr optisch». Es solle in der Bevölkerung der Eindruck vermieden werden, als werde «ausländischen Kapitalisten» Tür und Tor in einem nicht vertretbaren Mass geöffnet. E. S.

Wienerwald zog's zum Wienerwald

Am Stadtrand von Wien hat der Wienerwald-Konzern einen weit ern Markstein gesetzt. Rechtzeitig zur Eröffnung der WIG 74, der internationalen Gartenschau, konnte das vierte Tourotel den Betrieb aufnehmen. Es erweitert Oesterreichs Unterkunftsangebot um 520 tipptoppe Betten.

Hunderte von bunten Ballonen wurden von einem steifen Wind, der über die niederösterreichischen Felder daher pfiff, auseinandergetrieben. Schmutzige Handwerker und aufgeputzte Gäste hüpften gleichermassen tolpatschig umher, um einen der Sendboten zu ergattern, bevor er in die lichten Höhen eines strahlenden Frühlingstages gerissen wurde, denn an ihrer Schnur baumelte keine Adressenetikette sondern ein Uebernachtungsgutschein. Doch die farbige Schar hatte es eilig, 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 herangerückt. Der Gast muss nicht einmal 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 die Wienerwald-Restaurant GmbH, Linz, das vierte Tourotel erbaut. Das Haus ist sozusagen nur durch eine Bahnlinie vom nächsten Bauernhof getrennt.

Was hat Konzernchef Jahn bewogen, 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 es sich für europäische Hauptstädte offenbar gehört, viele Erstklass-Betten hat und bekommt, aber zu wenig komfortable, preisgünstige Unterkunft bieten kann. Ein sehr grosses Schutt- und Sumpfgelände war im vorgeschrittenen 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 Wühlarbeit war man auf Schwefelquellen gestossen – sie sollen den europäischen Hitzerekord halten – und hatte nach längerem Tauziehen zwischen der Stadt Wien und dem Bundesland Niederösterreich, aus dessen Grund die Quellen sprudeln, ein sehr grosses Kurzentrum gebaut. Ausserdem steht auf Verkehrssanierungsplänen eine Schnellstrasse vom Flughafen Schwechat zur City eingezeichnet, die in der Nähe vorbeiführen wird. Das alles zusammengenommen hätte sicher genügt, um noch anderen als Backhendl-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 eigenem Car operieren können, ist das Tourotel wohl ebenfalls sehr geeignet. Der Individualtourist, insbesondere der nicht motorisierte, wird sich jedoch sicher die Frage stellen, ob er sich nicht besser in einem etwas teureren Haus im Zentrum einquartiert, anstatt Zeitverlust 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 Wiener 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, Weckuhr, 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 Gast an der Bar, im Restaurant und in der Rötisserie 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 m³ Raum. Die Gesamtinvestition betrug 170 Mio Schilling, was pro Zimmer 615 000 Schilling, also rund 92 000 Franken ausmacht. 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 inbegriffen.

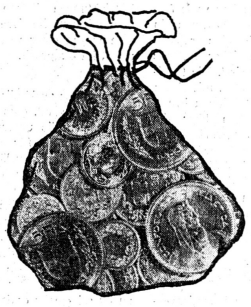
Eine Wienerwald-Tanne für Bern?

Im Wienerwald-Konzern sieht man zuversichtlich in die Zukunft. Investitionspläne wurden keine zurückgestellt. Nach Feusisberg, München, Linz und Wien sollen Köln und Bregenz die nächsten Tourotels erhalten. Längerfristig gesehen stehen nach Aussagen von F. Jahn auf der «Möchte-gerne-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

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 Säulengang führt zur Strassenbahnhaltestelle, die Röhre darüber ins Kurzentrum.

HAMO

Spitzenprodukte für das Gastgewerbe
Schweizer Qualitätserzeugnisse für zufriedene Kunden



Eine Einsparung, die notwendig ist...

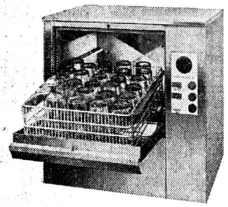
HAMO-Geschirr- und -Gläserspülautomaten sind zuverlässige Helfer im Gastgewerbe, tausendfach bewährt im In- und Ausland dank dem unübertroffenen Wasch- und Spülsystem aller HAMO-Modelle.
Wir bauen jede Grösse und Ausführung, genau auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt.

Alle HAMO-Modelle:

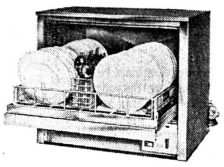
standortunabhängig durch eingebaute Laugenpumpe
können dank mitgelieferter Panzerschläuche sofort in Betrieb genommen werden
können an Ihre Heisswasserversorgung angeschlossen werden oder an Kaltwasser (mit eingebautem Boiler)
sind freistehend verwendbar oder können eingebaut werden
sind auf Wunsch mit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

Wussten Sie, dass ...

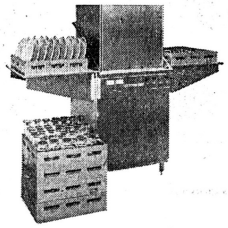
... wir die Waschsysteme unverändert von den Labormaschinen – wo bekanntlich höchste Anforderungen gestellt werden – übernommen haben?



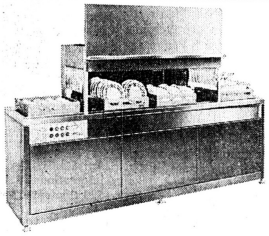
HAMO GS 10 – 15 – 20
Gläserspülautomaten in verschiedenen Grössen.



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



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



HAMO-VWK
Bandautomat für Grossküchen mit enormer Kapazität.

FABRIKATIONSPROGRAMM

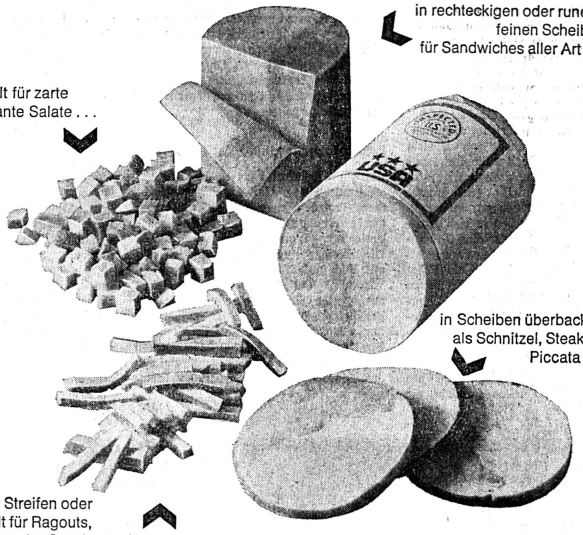
- Geschirrspülautomaten jeder Grösse für das Gastgewerbe,
- Bandanlagen für Grossküchen,
- Geschirrspülautomaten für den gepflegten Haushalt,
- Reinigungsautomaten für Labors, Spitäler usw.,
- Bandanlagen für die chemische Industrie.

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

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

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

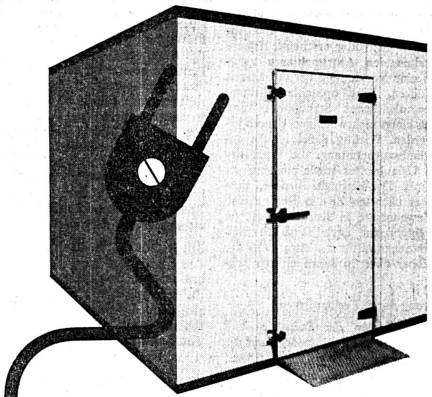
für Cordon Bleu, raffinierte Gerichte ... **rohe US Truthahnbrust** ohne Haut und Knochen

USA GEFLÜGEL

Weitere Anregungen und Informationen über US Geflügel sowie Bezugsquellen 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 Lieferantennachweis für die Schweiz an:
Name: _____
im Hause: _____
Straße: _____
Ort: _____

ROSENMUND Kühlzellen



Wir lösen Ihre Kühlprobleme steckerfertig!

Gratis-Dokumentation durch:
ROSENMUND, 4410 LIESTAL
Telefon 061-91 91 55

ROSENMUND 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
Telephon 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 inconvénients 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 formation 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 franche 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!

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, le 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 «charte» d'organisation

Chacun des chefs de départements s'engagea à fournir, et produisit en effet, un programme détaillé et un plan d'action pour le sien. Le tout fut incorporé dans un plan général, qui constitue la «charte» 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, on en 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 verbalisées, 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 élabore 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 dirigés 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», élu par les employés ne faisant pas partie des cadres, et qui est le porte-parole du personnel auprès des chefs de départements et de la direction.

L'avis 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 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 paraissant 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 Lanser, 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 ambage – les journalistes professionnels. En effet, la source de renseignements officiels à laquelle on pouvait puiser traditionnellement a ainsi tari 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 24e congrès, vient de réunir à Paris son comité directeur. Hommage a été rendu à cette occasion à la mémoire du Professeur Walter Hunziker, président de l'Association, décédé récemment.

Le programme du prochain congrès a fait l'objet d'une étude approfondie. Rappelons 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?».

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 cesseront d'être exploitées.

Il va donc s'agir d'apprécier l'attractivité naturelle du paysage selon certains critères, à savoir l'eau, la forêt, le rapport herbage – 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 week-end 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 cafeterias 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. Quicks (où l'on vend des frites, des hamburgers et des sandwiches 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 Aastselaar, 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 Diegem, 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.

V.

(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 25 g durchaus.
Damit liegen Sie bestimmt richtig für
Ihre Pernod-Kunden und für Ihre Kasse.

Pernod SA
Gasometerstrasse 9, 8005 Zürich
Tel. 01 44 38 33

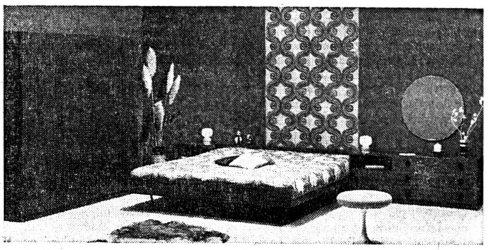
Der Blasse ist nichts für Bleiche

PERNOD

I 94 Walliser + Leuenberger BSR

Möbel-Center Ferrari

die beste Adresse für Hotelmöblierung



Ein echter Schlager von Möbel-Ferrari

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

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

Lieferung in der ganzen Schweiz franko Haus. Teilzahlung möglich.

Möbel-Center Ferrari Jona-Rapperswil

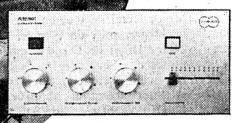
an der Hauptstrasse Rapperswil–St. Gallen, Telefon (055) 27 71 21

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

P 19-23

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.

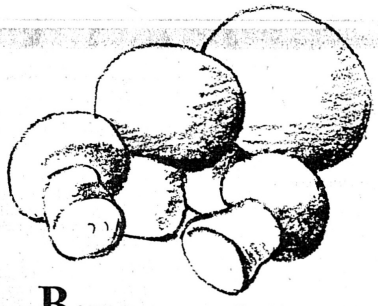


Elektronische Lichtregler

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

STOFER

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 STOFER **4133 Pratteln**

Ihr Pilzspezialist

BON *Damit Sie Stofer-Qualität unverbindlich kennenlernen, 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

«A boire et à manger» par Marianne Kaltenbach

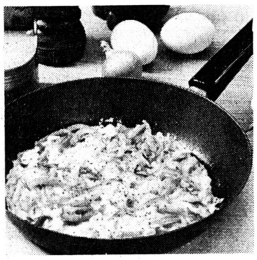
La petite carte

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 ravigotant», différent, si possible, des traditionnels sandwiches et saucisses. 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 j'aperçus 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.
«Peu, mais 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.

Quelques suggestions

Tortilla (omelette catalane)
Salade de doucette

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 doucette: 50 g
sauce à salade: 50 g



Couper des pommes de terre cuites en petits dés. Faire étuver les tomates pelées et les poivrons coupés en lamelles dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger, assaisonner 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 doucette.

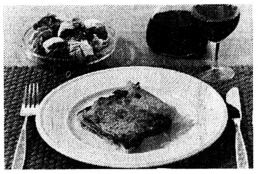
Farm Soup – Soupe à l'oignon

Maggi, 1 portion
pain blanc, 2 à 3 tranches
beurre, 30 g
gruyère râpé

Préparer la soupe à l'oignon selon le mode d'emploi. Dorer les tranches de pain blanc au beurre. Dresser le potage dans un bol à bouillon résistant au feu, répartir les tranches de pain par-dessus. Saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner un court instant.

Lasagne al forno – Salade de chicorée

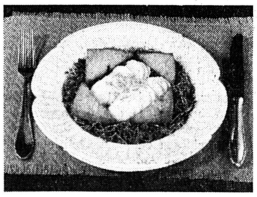
Lasagne al forno «Friola»
surgelée (1/2 paquet)
chicorée 100 g
sauce à salade (italienne)



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

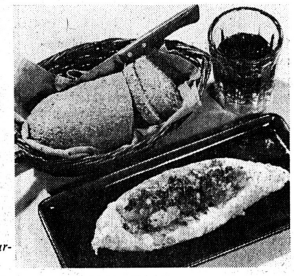
Salade aux œufs Primavéra

Par personne:
œufs: 2
cresson: 50 g
Saladessa: 20 g
huile: 25 g
sel, poivre
ciboulette, ail
mayonnaise Thomy: 10 g
pain à toast: 1 tranche
beurre: 10 g



Garnir l'assiette d'une couronne de cresson soigneusement lavé et égoutté. Dresser les œufs cuits durs coupés en rondelles dans le milieu. Saupoudrer les œufs d'un peu de sel et de poivre. Mélanger la Saladessa avec l'huile et répartir la sauce sur les œufs et le cresson. Découper le pain à toast en triangles, le dorer au beurre et le frotter d'ail pilé. Garnir les œufs de mayonnaise et saupoudrer de ciboulette.

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 meursault, chablis ou Pouilly Fuissé)

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.

Feuilletés à la viande

Il est quelque peu déprimant de devoir se nourrir, jour après jour, de sandwiches ou à la rigueur, d'un toast chaud au jambon. Un peu de variété s'impose! Sans occasionner de surcharge de travail pour le personnel, on pourrait, par exemple, rajouter sur la carte des petits feuilletés à la viande. Il en existe d'excellents, avec de la pâte feuilletée et garnis d'une farce composée de viande de bœuf, d'œuf, de pain, d'oignon et de diverses épices, puis surgelés. Ces feuilletés à la viande conviennent également à la petite restauration et sont très appréciés des clients du soir pour agrémenter une sympathique verrée entre amis.
Livrable en emballage de 50 pièces, par Louis Ditzler SA, Voltastrasse 80–86, 4013 Bâle.

Le pain et l'avis du client

– Toujours du pain sur la table, sans qu'il soit nécessaire de le réclamer plusieurs fois!

– Des ballons petits, mais excellents et, si possible, très frais et croustillants.

– Pas uniquement du pain blanc, mais aussi, de temps à autre, un savoureux pain noir préparé par un bon boulanger.

– Un supplément apporté spontanément, surtout si le pain constitue l'accompagnement essentiel du mets servi (plateau de fromage au dessert!).

– Pas de facturation séparée pour le pain. Lorsque l'on emmène des amis dans un bon restaurant et qu'après un copieux repas, l'on vous présente une addition importante, il est grotesque et très pénible de s'entendre questionner sur le nombre de petits ballons consommés! Que le pain soit compté séparément dans le service sur assiette où les prix sont calculés au plus juste, cela peut se concevoir, mais en aucun cas dans un établissement renommé!

Les ramequins au fromage

Il arrive fréquemment que des clients viennent au café ou au restaurant, le matin ou l'après-midi, pour se réchauffer ou se retaper devant une tasse de café ou un verre de vin. Un ramequin (ou une salée) 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'amusants petits mobiles à suspendre au plafond ou à épingler 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'accomode des morceaux d'Emmental, de Gruyère, de Tilsit ou d'Appenzell qui, ayant perdu leur fraîcheur apparente, sont râpés et utilisés à bon escient.

Assiette au Cottage cheese

Pâté campagnard
jambon de campagne
Cottage cheese
radis
sel
salade de raifort
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, le pain et le beurre étant servis séparément. Cette assiette peut aisément être préparée par du personnel auxiliaire et allège, de ce fait, le travail en cuisine.

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 goulasch ou paysanne pour la restauration à toute heure; roulade de veau, rôti de bœuf, goulasch 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.

Pâtés «comme en Périgord»

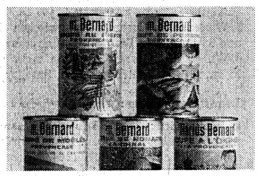
Les meilleurs pâtés nous viennent de France, c'est un fait incontesté, et l'un des meilleurs est préparé par Madame Boccara, la charmante patronne d'une petite auberge du Périgord. Des gourmets de toute la France s'y retrouvent pour se régaler de son pâté truffé «Armagnac».
Ces merveilleux pâtés, fabriqués 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 de 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 «rouille» (en boîtes) ou improvisée 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.



Un potage goulasch délicieux...

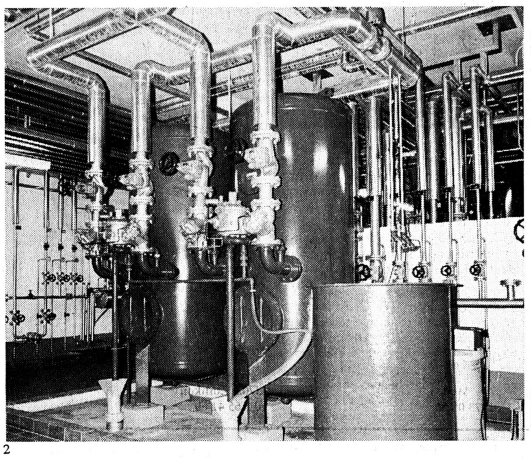
... qu'il suffit de réchauffer. Ceux qui le préfèrent un peu plus relevé, ajoutent un peu de paprika piquant ou quelques gouttes de tabasco. Un snack très apprécié surtout tard le soir avec une bonne bière ou un verre de vin bien corsé!
Scana Alimentation SA, Regensdorf ZH.

Was man über Wasseraufbereitung wissen sollte

Von Wolfgang E. Batt, Rothrist
Planungsberater für Hotelbau

Wasser wurde schon im Altertum als eines 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 Hahn» 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 wegzuspülen. 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 Oberflächenwasser, also von Regen, Hagel und Schnee einmal absehen und uns auf das Wasser beschränken, das uns von unseren Gemeinden via Leitungsrohren gegen Bezahlung ins Haus geliefert wird.


2

Unser Wasser

ist jedesmal anders. Die Schulformel H_2O ist zwar richtig, aber nur theoretisch. Denn im Wasser sind ungezählte Substanzen mit enthalten, die an jedem Ort anders zusammengesetzt sind. Und diese Substanzen sind es, die die Qualität des Wassers ausmachen.
Wir wollen die chemische Analyse eines Wassers sehr rudimentär zusammenfassen. Dabei werden ausgewiesen:

– Als Kationen die Gesamthärte (bestehend aus gelösten Calcium- und Magnesium-Salzen) gemessen in °fr.
– Die sogenannten Anionen, gemessen in °fr. (Bikarbonate, Chloride, Sulfate, Nitrate, Kieselsäure).
– Die gelösten Gase (hauptsächlich freie Kohlensäure und Sauerstoff) gemessen in mg/1.
– Der Gehalt an organischen Stoffen und an Schwebestoffen im Wasser.
– Evtl. der pH-Wert (Feststellung ob das Wasser sauer, neutral oder laugenartig ist).
– Enthaltene Keimzahlen.

Als Hauptbeurteilungskriterium dient die Gesamthärte. Generell kann man in der Schweiz 4 Typen unterscheiden.
1. Wasser mit max. Gesamthärte von 5°fr., also sehr weiches Wasser, das im Tessin, in Graubünden und im Gotthardgebiet anzutreffen ist.
2. Wasser mit Gesamthärte von 5°fr. bis 15°fr., z. B. in Genf, Zürich, Luzern, Basel, St. Gallen.
3. Wasser mit Gesamthärte zwischen 15 und 35°fr., z.B. in Bern, Basel, Lausanne.
4. Wasser mit Gesamthärte von mehr als 35°fr., z. B. im Mittelland, Jura, Baselland.

Begriffsdefinitionen:

● Wasserhärte: Die Härte des Wassers wird in Graden angegeben. 1°fr. (französische Härte) entspricht 0,56° d. H. (deutsche Härte) = 10 mg/1 Calciumkarbonat (Ca. CO_3).

● pH-Wert: Der pH-Wert ist das Mass für die Wasserstoffionenkonzentration. Messbereich: 0-14. Der Wert 7 bedeutet neutralen Zustand. (In der Praxis rechnet man etwa 7–8 = neutral). Das Wasser ist dann weder sauer noch alkalisch. Kleinere Werte als 7 bedeuten saures Wasser, grössere alkalisches Wasser.

● 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.

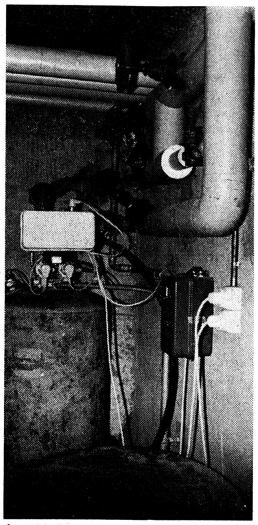
● Sauerstoff: Der Sauerstoff-Gehalt wird in mg/1 angegeben. Normales Leitungswasser enthält zwischen 5 und 10 mg/1 Sauerstoff.

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 kalkärmer und Seewasser meist sehr kalkarm, manchmal sogar aggressiv.
Das Wasser wird uns von der Gemeinde geliefert. Auf die Qualität dieser ins Haus kommenden Rohware haben wir keinen Einfluss. Aber wir können und müssen uns immer sehr genau informieren, welche Zusammensetzung und damit welche Eigenschaften dieses Wasser aufweist. Dann können wir nämlich die für uns notwendigen Massnahmen ergreifen, um das Wasser so aufzubereiten, wie wir es benötigen.
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 ein wirtschaftlich tragbares Gleichgewicht bringen.
Welche Härtegrade wären für normale technische Anlagen in Hotels wünschenswert?
– Wäscherei und Geschirrwäscherei 8°fr.
– Rückkühlanlagen 8°fr.
– Schwimmbäder 8°fr., evtl. auch unbehandelt.
– Kaffeemaschinen 12 bis 16°fr. (dieser höhere Kalkgehalt ist für den Kaffeegeschmack erforderlich, für Düsen und die Aufheizung aber nicht günstig, deshalb wird hier üblicherweise mit einer Phosphatschleuse gearbeitet.)
– Für Dampferzeugungsanlagen sind 0°fr. erforderlich.
– Auch für den Luftwäscher-Befeuchtungsvorrichtung bei Klimaanlagen ist 0°fr. unbedingt notwendig. Dazu wird auch entsalztes Wasser benötigt.
– Darüber hinaus kann bei mehreren technischen Anlagen enthärtetes und konditioniertes Wasser Vorteile bieten.

Was stört uns an der Wasserzusammensetzung?

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 Körperreinigung 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.


1

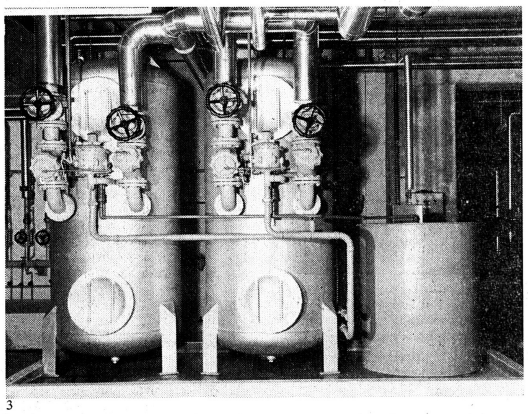
Beträgt die Gesamthärte mehr als 25°fr., sprechen wir von ausgesprochen hartem Wasser. Korrosionen treten normalerweise dann kaum auf, aber bei der Erwärmung dieses Wassers setzt sich überall Kalk ab, in den Armaturen, im Boiler, bei den Düsen von Wasch- und Geschirrwaschmaschinen, die Duschensiebli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


3

Die wichtigsten Wasseraufbereitungs-Verfahren

1. Die Wasserenthärtung. (Entkalkung)

Austausch von Calcium und Magnesium gegen Natrium im Ionenaustausch-Verfahren.
Das Rohwasser wird durch einen Enthärtungsfilter gedrückt, der Kunstharzkügelchen (Ionenaustauschharz) enthält. Diese weisen eine sehr grosse Oberfläche auf und nehmen die Calcium- und Magnesiumionen aus dem Wasser auf, wofür sie Natriumionen ans Wasser abgeben. Aus dem Rohwasser werden die Gesamthärte, auch z. T. Eisen- und Mangan und die meisten Schwebestoffe entfernt.
Nach einer bestimmten Zeit (die Angaben von Fachleuten schwanken zwischen 3 Tagen und 1 - 2 Wochen) muss die Anlage regeneriert werden. Das geschieht, indem eine starke Kochsalzlösung in umgekehrter Richtung durchgespült wird. Dieser Vorgang dauert etwa eine Stunde.

Hinweise:

– Das Wasser weist nach dem Enthärter 0°fr. auf. Nur die speziellen Anlagen, die unbedingt 0°fr. benötigen, werden damit gespiesen. Für die anderen Bezugsstellen wird durch einen Beipass das Wasser so gemischt, dass die gewünschte Härte, von meistens 8°fr. entsteht.
– Es sollte unbedingt dafür gesorgt werden, dass eine Regenerierung auch dann erfolgt, wenn kein oder nur wenig Wasser durchläuft. (Z. B. Saisonbetrieb) Bei längerem Stillstand können sich Keime und Bakterien zu leicht vermehren.
– 1 × jährlich besteht die Pflicht der Anlagen-Desinfektion. Man sollte darüber hinaus Kontroll-Abonnemente abschliessen.
– Jede Enthärtungsanlage sollte exakt dimensioniert sein. Bei zu reichlich berechneten Anlagen kann der Regenerierungsintervall zu gross werden, was schädlich sein kann.
– Wenn enthärtetes (= entkalktes) Wasser (0°fr.) erwärmt wird, wird Sauerstoff frei. Das führt zu erhöhter Korrosionsgefahr. Deshalb sind bei Verwendung von 0°fr.-Wasser weitere Konditionierungen vorzunehmen (Entlüftung, Entgasung, Chemikalien-Beimischung usw.)

2. Die Teilentsalzung.

Entfernung eines Anteiles der gebundenen Bikarbonate. Der Salzgehalt des Wassers wird verringert. Das teilentsalzte Wasser ist CO_2 gesättigt und muss belüftet werden.

3. Die Vollentsalzung

Entfernung sämtlicher im Wasser ionisiert gelöster Salze inkl. Kohlensäure. Das Verfahren wird auch Deioniserung oder Demineralisierung genannt. Vollentsalztes Wasser enthält noch Sauerstoff.
Die Entsalzung kann im Ionenaustausch-Verfahren oder neuerdings im Gegenosmose-Verfahren vorgenommen werden.
Verwendet wird dieses Wasser für Klimaanlagen mit Zerstäuberaggregaten; für Dampferzeuger, für grössere Rückkühlanlagen, für Grosswäschereien zur Waschmitteleinsparung, und auch zum Nachspülen bei der Gläser- und Geschirreinigung, wenn eine Verdunstung ohne jeden Rückstand gewünscht wird.

4. Die Chemikalien-Dosierung

– mit Polyphosphaten:
  Dosierung in Gebrauchswarmwasser zur Verzögerung von Kalkablagerungen.
– mit Natronlauge (Silikatdosierung):
  Neutralisierung von Kohlensäure
– mit Hydrazin:
  Entfernung von Sauerstoff
– Chlor und Algenbekämpfungsmittel:
  Verhütung von Organismenwachstum.

Zusammenfassung

In unserem Wasser sind eine Reihe von Salzen in gelöstem Zustand enthalten.

Wenn dieses Wasser erwärmt wird, gehen diese Salze oft andere chemische Verbindungen ein. Dabei entstehen Stoffe, die für unsere Installationen negativ sind.

Besonders kalkhaltiges, sogenanntes hartes Wasser, scheidet dann Kalk aus. Der Kalk setzt sich an Leitungen, in Ventilen, Düsen usw. ab und müsste laufend entfernt werden.

Eine andere Schwierigkeit entsteht, wenn der Sauerstoffgehalt im Wasser zu hoch ist oder wird. Dann kann dieses Wasser Korrosionen herbeiführen, auch in geschlossenen Leitungsnetzen und Apparaten.

Wasser mit solchen Beimengungen kann man «aufbereiten», d. h. durch verschiedene Verfahren werden diese Stoffe vorher ausgeschieden oder unschädlich gemacht. Das nach der Aufbereitung im Hause kursierende Wasser ist technisch einwandfrei. Einige dieser Verfahren, ihre Anwendungsgebiete und Grundsätzliches über die Wasserzusammensetzung haben wir in diesem Artikel zu erläutern versucht. Beim praktischen Einsatz, also bei der Anwendung in unseren Hotels, müssen wir aber immer den Wasserfachmann, also den Sanitär-Ingenieur zuziehen. Er wird uns die Anlagen so einplanen, wie wir sie für unser spezielles Wasser und unsere speziellen Verwendungszwecke benötigen.

«Wir fragen den Fachmann»

Heute Herrn Anton Kalt, Mitinhaber des Sanitär-Ingenieur-Büros Buser + Kalt in Zürich.

Herr Kalt, als Sanitär-Ingenieur planen Sie auch wassertechnische Anlagen für Hotellerie und Gastronomie. Sehen Sie eigentlich immer Wasseraufbereitungsanlagen dabei vor?

Es kommt immer darauf an, wie sich das angelieferte Wasser zusammensetzt. Und darauf, was mit dem Wasser bezweckt werden soll, also wofür es gebraucht wird.

In der Regel werden wir mit Aufbereitungsanlagen nur Extremwerte beim vorhandenen Wasser korrigieren. Manchmal wird nach unserer Meinung zu viel manipuliert. Es kommt aber immer auf die Verwendung an.

Bei einigen Verwendungsarten ist eine Aufbereitung also unerlässlich?

Ja, z. B. für Klimaanlagen mit Luftwäschern und für die Dampferzeugung brauchen wir enthärtetes Wasser von 0°fr.

Bei speziellen Anlagen wie Dampferzeugung, Grosswäschereien, bei grösseren Rückkühlanlagen usw. sollte dann über die Enthärtung hinaus noch weiter behandelt werden. Dabei kommen Teil- oder Vollentsalzung, Entgasung, Beimischung von Hydrazyn oder weitere Verfahren in Frage.

Wir entnehmen Ihren Ausführungen, dass die Hotellerie nicht zu den wichtigsten Kunden für Wasseraufbereitungsanlagen zählt.

Normalerweise werden Hotels nicht derart hohe Ansprüche ans Wasser stellen, wie etwa die chemische oder andere spezielle Industrien. Dort kommt oft die ganze Skala der Aufbereitungsmethoden zum Einsatz. In Hotels wird man die Notwendigkeit von Aufbereitungen eingehend prüfen und auch Kostenberechnungen anstellen, wie weit solche Anlagen im Wirtschaftlichkeitsrahmen liegen.

Können Aufbereitungsanlagen unbedenklich überall eingesetzt werden?

Das kann man so schlecht in einem Satz beantworten. Eine solche Anlage muss vor allem ganz genau berechnet und dosiert sein. Sie muss ausserdem genau mit dem laufenden Wasserverbrauch in Uebereinstimmung gebracht werden. Auch muss sie ständig überprüft und kontrolliert werden. Bei Einhaltung dieser Voraussetzungen wird man die gewünschte Wasserqualität erhalten. Sind jedoch diese Voraussetzungen nicht gegeben, würde ich zur Vorsicht raten.

Kalk ist wohl der häufigste Grund für den Einbau von Aufbereitungsanlagen?

Kalk und Mangan bereiten uns in der Schweiz die meisten Sorgen, daneben einige Spurenelemente. An einigen Orten ist auch Eisen in kritischen Mengen enthalten, besonders im Grundwasser. Und dann erfordert ein zu hoher Sauerstoffgehalt Massnahmen. Sauerstoff wird ja auch bei der Erwärmung von entkalktem Wasser frei. Die dadurch entstehende Korrosionsgefahr ist nicht zu unterschätzen. Wo diese Möglichkeit besteht, sollte vielleicht auf Kupferrohrleitungen gegangen werden und die Anlagen sollten möglichst zugänglich sein.

Gibt es bestimmte Regeln für den Einsatz von Aufbereitungsanlagen?

Bei Wasser ist es fast unmöglich, von Regeln zu sprechen. Meines Erachtens nach ist es bei jedem Bauvorhaben notwendig, vor Einleitung irgendwelcher Schritte eine Wasseranalyse anzufordern. Wenn man dann die exakte Zusammensetzung des Wassers kennt, kann man seine Entscheidungen treffen, was für diesen bestimmten Betrieb mit seinen bestimmten Wasseranforderungen für Vorkehrungen wassertechnischer Art zu treffen sind.

1. Enthärtung der Fa. Culligan/Zürich als Einsäulenanlage. Oben Steuerkopf und Filter, vorn der Salzbehälter für die Regenerierung. (Mövenpick am Bahnhofplatz Zürich)

2. Zweisäulen-Enthärtungsanlage (Pendelanlage), bei der eine Säule immer betriebsbereit ist. Vorn rechts der Salzbehälter, hinten Silikat-Dosierung. (Hotel Metropole, Interlaken)

3. Automatische Wasserenthärtungs-Doppelanlage Christ-Basomat, kontinuierliche Leistung 45 m³/h. (Werkfoto Fa. Christ AG, Aesch BL)

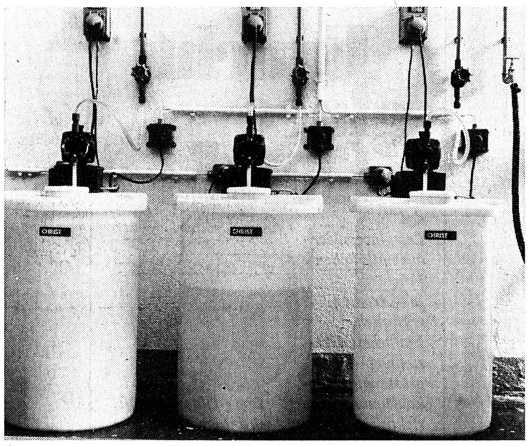
Wasseraufbereitung im Schwimmbad

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 hartes 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 Extremfällen 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.



4

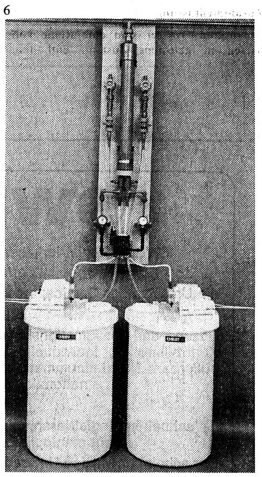
Muss auf Grund der Wasserqualität und des gewählten Aufbereitungsverfahrens mit Kalkausscheidungen gerechnet werden, kann dies mittels einer Säuredosierung oder einer Enthärtungsanlage verhindert werden.

Der wichtige pH-Wert

Bei der Regulierung der Wasserhärte ist zu beachten, dass die zur Anwendung gelangenden Mittel, sowie auch die Desinfektionsmittel 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 3mal 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) beigefügt, 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.

6



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-Filteranlagen zum Einsatz. Für kleinere Bäder mit einem Wasserinhalt unter 100 m³ kommen auf Grund der niedrigeren Anschaffungskosten vorwiegend Schnellsandfilter oder Kieselgurfilter in Frage. Grössere Hotelbecken werden mit Vorteil mit Drucksandfilter oder mit Impulskerzenfilter ausgerüstet, entsprechend den Anforderungen der SIA-Norm 173. Die Anlagekosten sind zwar erheblich höher, rechtfertigen sich jedoch für grössere Becken mit hoher Besucherfrequenz unbedingt.

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

Als Filtrationshilfe wird für die Ausflokkung koloidaler Trübstoffe zweckmässigerweise ein Flockungsmittel vor dem Filter zudosiert. Das Flockungsmittel bewirkt eine Koagulation der Schwebestoffe, die sonst im Sandbett nicht zurückgehalten würden.

Die Wasserdesinfektion

Ganz allgemein sind alle für die schnellwirkende 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 Wassertrübungen.

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 unangenehmer Chlorgeruch auf. Auch die Haut- und Augenreizungen führen vielfach vom schlecht eingestellten pH-Wert her.

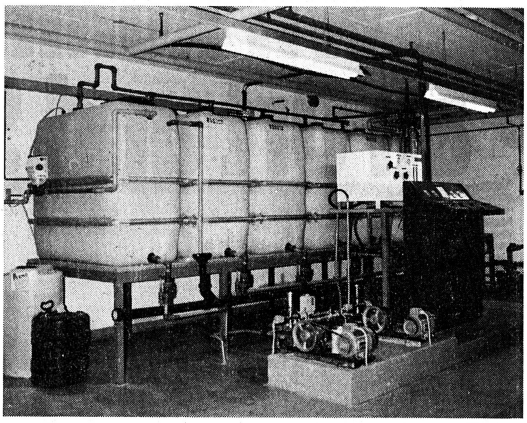
Es seien an dieser Stelle lediglich noch zwei weitere Verfahren erwähnt, die in letzter Zeit viel von sich reden machen.

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 Ueberlaufrinne 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 Bromostat und Di-Halomat im Betrieb.

Die Anschaffungskosten und Betriebskosten sind je nach System sehr unterschiedlich. Die Wirtschaftlichkeit ist wohl wichtig, doch am allerwichtigsten ist ein einwandfreies Schwimmbadwasser. Und das hängt viel mehr als meist angenommen von der richtigen Dosierung der Chemikalien sowie der zuverlässigen, regelmässigen Betreuung und Handhabung der technischen Einrichtungen und der Pflege der ganzen Schwimmbadanlage ab.

Dora Körber



7

Wasseraufbereitung

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

Hegro SA
Elsastrasse 15
8000 Zürich
01 39 18 30

Culligan AG
Seestrasse 233
8700 Küsnacht
01 90 57 66

Elco AG
Thurgauerstrasse 23
8000 Zürich
01 48 40 00

Katadyn Produkte AG
Industriestrasse 27
8304 Wallisellen
01 93 36 77

Für Schwimmbäder

Aquafiltrex AG
Grueberstrasse 17
8706 Meilen
01 73 21 59

Häny & Cie
Bernstrasse 103
8706 Meilen
01 73 05 55

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

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

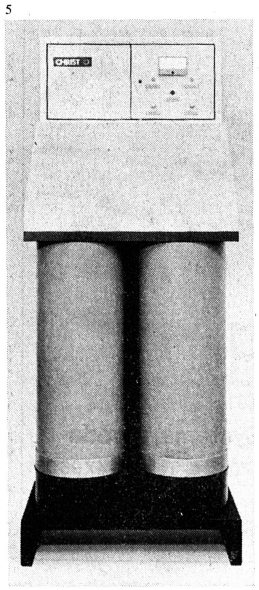
4. Proportional-Dosiervorrichtung für Chemikalien in einer Heizungs- und Lüftungsanlage. (Werkfoto Fa. Christ, Aesch)

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

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

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

5



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 quant à l'utilisation des produits; dans un proche avenir même, les produits seront remplacés par des ultrasons.

Chauffage 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 déjà. Citons quelques exemples; sauf à de rares exceptions, l'hôtelier n'utilise que des produits de nettoyage appropriés (lessives, cuisines, sols, etc.) relativement faciles à être «digérés» par une station d'épuration. Les huiles usées de cuisson sont généralement reprises par les fournisseurs, si bien que l'hôtelier ou le restaurateur n'aura pas à déverser celles-ci à l'égout. Nous savons en effet que si les huiles «usées» le sont pour la cuisson, elles peuvent être «recyclées» pour se transformer en savon par exemple. Nous constatons donc, compte tenu de ce qui précède, que l'hôtelier, s'adapte très bien aux exigences imposées, par les prescriptions concernant la protection de l'environnement et qu'il peut être classé parmi les chefs d'entreprise qui prennent le plus à cœur ce problème de la pollution.

Le lancinant problème des lavures

Une question d'actualité – le traitement des lavures – n'a toutefois pas trouvé de réponse définitive. Quatre solutions existent à ce jour: remettre les lavures à la paysannerie, les faire incérer, en faire de la farine ou les jeter à l'égout par l'intermédiaire d'un broyeur. En ce qui concerne leur livraison à la paysannerie, il est possible que, dans un proche avenir, cette solution soit réglementée par les autorités, car on aurait constaté que les lavures pouvaient contenir les germes de certaines maladies chez les bovidés. La solution du «broyage» nous semble également inadmissible, car elle provoque une augmentation de la charge polluante des rivières, ce qui ne peut pas être accepté par les autorités. Quant aux solutions de l'incinération et de la fabrication de farine, elles ne peuvent être mises à disposition de l'hôtelier que par des organes officiels. En effet, de telles installations seraient trop onéreuses pour un seul hôtelier.

*

En conclusion, tous les déchets, de quelque nature qu'ils soient, doivent être éliminés le plus rapidement possible, afin d'éviter les odeurs désagréables et de diminuer sensiblement le nombre des foyers de germes, particulièrement recherchés par les mammifères rongeurs et les parasites. Reste d'autres genres de nuisance, tels que le bruit, la pollution morale...

U. Vetsch

Multiserva 74

La foire «Multiserva 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 «Multiserva 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 «Multiserva 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 «Multiserva 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. Innert 48 Stunden nach Ihrer Anfrage können Sie mit einer detaillierten, unverbindlichen Offerte rechnen. Das zahlt sich aus. Bei Neubauten und Renovationen. Dank unserer weltweiten Zusammenarbeit mit bedeutenden Teppichherstellern können wir Ihnen eine Riesenauswahl an Orient-, Spann- und Auslegeteppichen anbieten. Unsere Verlegeteams arbeiten rasch, zuverlässig und sorgfältig. Auch bei eiligen Aufträgen. Wir garantieren Ihnen den totalen Service.

Geelhaar

Teppichhaus
W. Geelhaar AG
Thunstrasse 7
3000 Bern 6
Telefon 031 43 11 44

Teppichreinigungsservice in Verbindung mit den Spezialisten von Florclean.
Rasch. Preiswert. Gründlich.
Telefon 031 25 73 91

Teppich-Showroom
Zürich
Zweierstrasse 35
8004 Zürich
Telefon 01 393424

Ein guter Freund Ihrer Gesundheit

Eptinger

Eptinger tut viel für Sie. Mit seinen wertvollen Mineralstoffen und Spurenelementen. Eptinger ist gut für die Verdauung, ist gut für den gestörten 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 041/88 13 13

Grossratswahlen Berner Oberland

Gemeinde Lauterbrunnen

Unser Kandidat, Berufskollege

Emil von Allmen, Hotel Blumental, Mürren

verdient Ihre Stimme.

Schweizer Hotelier-Verein
Sektion Mürren

3482

KADI FRITES

Das aktuelle Angebot an küchenfertigen Kartoffelprodukten

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

Verlangen Sie bitte die vollständige Preisliste

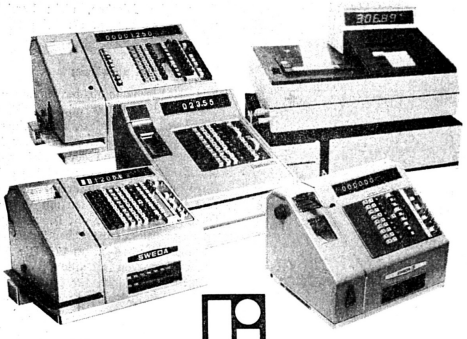
Sie sparen auch Zeit und Arbeit mit unseren küchenfertigen Salaten in Steril-Beuteln
Kartoffel-Salat
Randen-Salat
Sellerie-Salat
Carotten-Salat

Kartoffelflockenfabrik
4900 Langenthal
Abt. Kadi-Frites
Tel. 063 24 156

SWEDA

SWEDA Registrierkassen und Buchungsautomaten
erfassen:
die Umsätze des Servicepersonals und die Umsätze der Sparten
drucken:
Bezugs- und Konsumationsbons, Gastrechnungen, revisionsfähige Kontrollstreifen, individuelle Tagesabrechnungen, nicht manipulierbare Nullstellnummern und auf jeden Gästebon die internationalen Spartensymbole
sind:
schnell im Registrieren, geräuscharm, zeitlos in der Form, nicht manipulierbar, servicefreundlich

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



Litton

Litton Business Systems, Sweda

Seefeldstrasse 123 8034 Zürich Tel. 01-47 96 00

Filialen und Ausstellungsräume in:

Basel, Elisabethenanlage 7	061 / 35 10 47	Lausanne, Grand-Pont 2bis	021 / 23 14 33
Bern, Zeughausgasse 12	031 / 22 16 33	Lugano, Corso Elvezia 22	091 / 3 20 40
Genf, rue des Vollandes 40	022 / 36 54 88	St. Gallen, St. Leonhardstrasse 32	071 / 22 71 88

Zuckermarkt bleibt vorerst ohne Gleichgewicht

Die Entwicklung der Zuckerpreise 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 billigere Inlandproduktion bringt keine Preisermässigung.

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 Hausse am Weltzuckermarkt hat nun sichtlich in zahlreichen Ländern bereits zur Folge, dass die Anbauflächen für Rohr- und Rübenzucker ausgeweitet werden. Jede weltweite Hausse 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 Produktionsschwierigkeiten 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 würde 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 andern Bereichen darstelle und man hier daher eine wichtige Chance für die Zukunft sehe. Allerdings geben die inländischen Zuckerfabriken ihre Produktion, die grundsätzlich zu Weltpreisen zu erfolgen hat, nicht zu ihren eigenen Gestehungskosten plus Gewinnmarge 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 unwesentlich verbessert haben. Dass bei der geplanten Ausweitung der Rübenfläche im Inland allerdings zusätzliche Zollverluste und Pflichtlagerbeitragseinbussen in Kauf genommen werden müssen, ist nicht zu übersehen (derzeitige Zuckerbelastung an der Grenze rund 34 Franken pro 100 kg).

Ungleiche Ellen!

Einer kritischen Bemerkung bedarf die Feststellung landwirtschaftlicher Kreise, dass man nun – mindestens derzeit – im Zuckergeschäft billiger als das Ausland sei und das mit ein Grund bedeuten müsse, um die geplante Ausweitung der Anbaufläche zu begrüssen. An sich ist es erfreulich, dass die Landwirtschaft unter den derzeitigen Marktkonstellationen sich in bezug auf den Zucker in dieser Vorzugsstellung, 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 in der Milchwirtschaft, starke Kräfte am Werke sind, um die Importbelastungen aufzustocken. Mit einem solchen Entscheid des Bundesrates wird man in nächster Zeit voraussichtlich zu rechnen haben. Es ist doch wohl widersprüchlich, in Sektoren, da man billiger als der derzeitige Weltmarkt ist, den Preisvorsprung geltend zu machen, umgekehrt aber dort mit zusätzlichen Belastungen einzuhaken, wo das Ausland unsern Markt preisgünstiger versorgen könnte.

Die Schwierigkeiten in der Agrarpreispolitik 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.

-g-

Käse ist dem Schweizer lieber als Milch

Die vorläufigen Ergebnisse der Milchstatistik 1973

Nach den vorläufigen Ergebnissen der Milchstatistik nahm die gesamte Milchproduktion im Kalenderjahr 1973 um 1,7 % auf 3 288 000 Tonnen zu. Der Milchverbrauch auf den Betrieben nahm um 7,6 % oder 40 000 Tonnen zu und erreichte insgesamt 569 000 Tonnen. Daraus resultierte eine Zunahme der an die Käsereien und Sammelstellen abgelieferten Verkehrsmilch von 2 705 000 auf 2 719 000 Tonnen, was Mehrablieferungen von 0,5 % entspricht.

Verwertung der abgelieferten Milch

Die 2 719 000 Tonnen Verkehrsmilch wurden wie folgt verarbeitet (die prozentuale Veränderung bezieht sich auf das Vorjahr):

Konsummilch	641 800 Tonnen	– 1,9 %
Käse	1 137 600 Tonnen	+ 1,4 %
Konsumrahm	298 000 Tonnen	+ 5,7 %
Butter	466 000 Tonnen	– 1,3 %
Dauermilchwaren	175 600 Tonnen	+ 0,5 %

Der Verbrauch von Milch und Milchspezialitäten erreichte 1973 813 752 Tonnen. Der Rückgang beträgt 2,2 %. Bei einer durchschnittlichen Einwohnerzahl von 6 530 000 Personen ergibt sich ein Pro-Kopf-Verbrauch von 125 Kilo (129 kg im Vorjahr). Der Rückgang beträgt 3,1 %.

Emmentaler, Greyerzer und Sbrinz	74 500 Tonnen	+ 0,4 %
Rundkäse der Alpen	6 100 Tonnen	+ 1,7 %
Halbweich- und Weichkäse	15 000 Tonnen	+ 7,9 %
Magerkäse aller Art	900 Tonnen	—10,0 %
Glarner Kräuterkäse	5 000 Tonnen	–
Konsumrahm	43 500 Tonnen	+ 6,4 %
Vorzugsbutter	20 100 Tonnen	–
Uebrige Tafelbutter	1 800 Tonnen	— 5,3 %
Kochbutter	9 500 Tonnen	+ 1,1 %
Kondens- und sterilisierte Milch	82 000 Tonnen	—14,6 %
Trockenmilch	56 600 Tonnen	+ 0,4 %
Kasein	800 Tonnen	—20,0 %
Rahmeis	6 600 Tonnen	+ 1,5 %

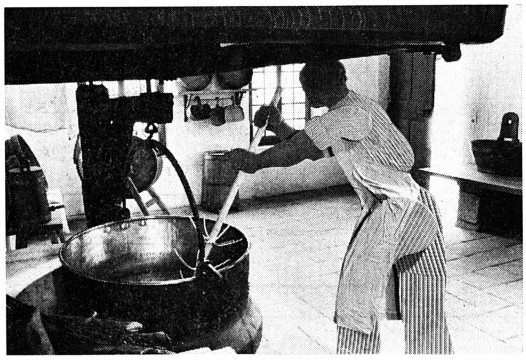
Der Käsehandel verzeichnete im Vergleich zum Vorjahr eine Zunahme der Inland-Verkäufe um 4,7 %. Das entspricht 46 042 Tonnen. Die Exporte nahmen gleichzeitig um 13,8 % auf 52 174 Tonnen zu (die Differenzen zur Produktion ergeben sich aus den Veränderungen in der Lagerhaltung). Die Importe fielen erstmals um 5,6 % zurück und lagen im Kalenderjahr 1973 bei 19 969 Tonnen. Insgesamt ass der Schweizer 1973 etwa 10,11 Kilo oder 0,4 % mehr Käse als im Vorjahr (10,07 kg). Die Schweiz belegt damit einen der ersten Ränge auf der internationalen Liste der Käseesser.

Etwas dicker auftragen bitte!

Eine Zunahme erfuhr im abgelaufenen Jahr auch der Verbrauch an Konsumrahm (Kaffeerahm 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. Gesamthaft stieg er zwar von 45 523 auf 45 614 Tonnen oder um 0,2 %. Der Pro-Kopf-Konsum aber sank von 7,04 auf 6,99 Kilo. Die Buttereinfuhren lagen mit 15 646 Tonnen um 30,8 % über dem Vorjahr.

Rechnet man die auf die verschiedensten Arten konsumierten Milchprodukte in Vollmilch um und schlägt die Menge zum Konsummilchverbrauch, so ergibt sich für das Kalenderjahr 1973 ein durchschnittlicher Pro-Kopf-Verbrauch von 436 Kilo (437 kg im Vorjahr). LID/si

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



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 barokken Dach an der Hauptstrasse zwischen Bern und Thun hält einige Ueberraschungen bereit: Im Parterre wurde die bis gegen Ende des letzten Jahrhunderts in Betrieb gewesene, erste Dorfkäserei für Emmentaler rekonstruiert. Der Käser und sein Gehilfe empfangen die Besucher. Sie sind durch moderne Kartonplastiken markiert und ... sprechen miteinander, über ihre Arbeit, über die Gründerzeiten der Käserei, über die Bedeutung dieser damaligen Pioniertat die Käsereien von den Alpen ins Tal zu versetzen und damit der Bauernbevölkerung bessere Einkünfte zu sichern. Im ersten Stock, der ursprünglichen Käserwohnung, wurde eine reichhaltige Diathek eingerichtet. Auf Knopfdruck sind alte Buttermodel, Rahmlöffel, Bauernmalereien, Scherenschnitte, Alpaufzüge, 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.

...wo isst man gut im ganzen Land?

Wird der «Guide Gourmet Suisse» einer der vielen Versager oder d e r gastronomische Führer für die Schweiz?

Der Versuche sind schon mehrere unternommen worden, der Schweiz oder einzelnen ihrer Städte einen gastronomischen Führer zu bescheren. Da vielfach Leute am Werk waren, wie wir sie kürzlich in unserem Artikel zur «Führeritis» beschrieben haben, denen es mehr darum geht, ein Geschäft mit Inseraten und bezahlten Eintragungen zu machen, als mit einem seriösen Werk den Wünschen des Publikums gerecht zu werden, eroberte sich keiner dieser Führer einen angesehenen Platz.

Fachleute am Werk

Mit einigem Interesse sieht man nun dem Erscheinen des ersten «Guide Gourmet Suisse» entgegen. Wenn man den Herausgebern glauben darf, und sie haben bisher keinen Anlass gegeben, dies nicht zu tun – wird ein gastronomischer Führer auf den Markt kommen, der es zu einem «Guide Michelin» für die Schweizer bringen könnte. Anlässlich einer Pressekonferenz äusserte sich zwar der Grossteil der anwesenden Journalisten sehr skeptisch, insbesondere deshalb, weil auch der Verlag des Guide Gourmet Suisse auf bezahlte Eintragungen angewiesen ist, um das Werk zu finanzieren. Es kann jedoch absolut kein Hotelier oder Restaurateur eine Beschreibung seines Betriebes im Guide plazieren, wenn sein Betrieb nicht ausgewählt wurde und anderseits wird kein ausgewählter Betrieb zu einer zusätzlichen Beschreibung verpflichtet. Die Auswahl erfolgt nach strengen Kriterien und wird von Fachleuten, d. h. Gastronomen, Köchen, gastronomisch versierten Publizisten vorgenommen.

Geld darf keine Rolle spielen

Die Herausgeber erwecken den Eindruck, dass sie wirklich ehrlich bemüht sind, einen brauchbaren, zuverlässigen Guide herauszugeben. Es spricht für sie, die Presse schon im voraus auf ihr Werk angesetzt zu haben, müssen sie doch erwarten, dass es bei Erscheinen erst recht kritisch auseinandergenommen wird. Die anwesenden Journalisten, die sich zum Teil selbst mit ähnlichen Projekten abgegeben haben, waren übereinstimmend der Meinung, ein solcher Guide Gourmet Suisse wäre an sich wünschenswert, doch müsse er absolut ehrlich und frei von jeglicher «Käuflichkeit» sein. Am «Gourmet» stiessen sich einige, weil es den Klang des Exklusiven und Teuren habe. Gewünscht wurde auch die Aufnahme von einfachen, kleineren Restaurants mit guter Küche. Der Führer müsse zudem alle Regionen abdecken. Wo immer man sich in der Schweiz aufhalte, sollte er Auskunft geben können, wo man in der Nähe gut essen könne. Verlagsleiter H. Hürlimann nahm Kritik und Anregungen entgegen und versprach, die grosse Sorgfalt, mit der ans Werk gegangen wurde noch zu verdoppeln. Im Juli soll Band 1 für die Regionen Zürich, Nordostschweiz, Zentralschweiz, Graubünden und Tessin erscheinen. Wenn der Guide dann der sicher scharfen Kritik standhält, hat er Aussichten, in die Stapfen des grossen roten Bruders aus Frankreich zu treten. Wie aus Paris verlautet, ist übrigens keine Ausgabe des Guide Michelin für die Schweiz geplant. MK

Toque d'Or 1974

Kochwettbewerb für Berufsköche

Im Rahmen der Förderung der Weiterbildung der Berufsköche 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 Wettbewerbes unterliegt, gab Einblick in eine neue, zeitgemässe Aufgabenstellung. «Toque d'Or 1974» sieht das Anspruchsvolle im einfachen gediegenen Menu. Es soll versucht werden, den Ideenreichtum mit einfachen Mitteln, mit «Convenience Food» zu erreichen. Die wesentlichen Kriterien des Wettbewerbes 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 ab 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. Teilnahmeberechtigt sind alle aktiven Berufsköche und Küchenchefs, mit Ausnahme der in der Industrie tätigen.

Diese neue erweiterte Anlage verspricht ein grosses Interesse aus allen Berufskreisen, umso mehr als attraktive Preise vorgesehen sind.

Interessenten erhalten Auskunft beim Sekretariat des Schweiz. Kochverbandes, rue Caroline 2, 1000 Lausanne.

Man reiche mir einen Cognac

Während weltweit gesehen 1973 der Absatz von französischem Cognac mengenmässig leicht rückläufig war (– 3,6 %), kaufte Grossbritannien die Rekordmenge von 23,2 Millionen Flaschen. Gegenüber 1972 bedeutet dies eine Cognac-Importsteigerung von 21 %. Krisenstimmung fördert offensichtlich den Appetit auf einen guten Tropfen!

Einen besonders starken Rückgang der Cognac-Bezüge verzeichnete die Bundesrepublik, die im vergangenen Jahr nur 7.7 Mio Flaschen gegenüber 12 Mio im Jahr 1972 bezog. Allerdings ist dieser Rückfall um – 36 % von keinem grossen Aussagewert, weil Ende 1972 im Hinblick auf die angekündigte Branntweinsteuer viele Hortungskäufe stattfanden, die dann zu Beginn des Jahres 1973 auf den Markt drückten und Nachbestellungen verzögerten. Importeure grosser Cognacmarken berichten, dass sich während der letzten acht Monate die Lage bereits entscheidend geändert hätte. Sie rechnen für dieses Jahr mit einer Normalisierung, d. h. mit Importen, die fast an das Jahr 1972 heranreichen. Einzelne besonders gefragte Marken könnten u. U. sogar Rekordergebnisse erzielen. WFaE

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 Armut 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 zuzüglich 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 Alemannisches mit Italienischem mischt, hat der Elsässer deutsche und französische Liebhabereien 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 währschafte Zwiebelwähe, ob man die Rahmsuppe der Biersuppe vorzog – man kam auf seine Rechnung. Süsswasserfische auf mannigfache Art oder die berühmte elsässische «Bäckoefe» – 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 Leckereien verlockten im Albana auf einer besonderen und originellen 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 letztjährige Weinernte der Champagne fast eine Rekordhöhe (1970: 1,640 Mio). Umgerechnet sind dies rund 185 Mio Flaschen, wodurch sich die Kellerreserve 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 Inlandumsatz mit knapp 80,5 Mio 1/1-Flaschen um 3,57 % zurück. WFaE

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 rühren 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 Einfuhren oft über den persönlichen Bedarf der Reisenden weit hinausgehen, womit der Sinn der Freimenge im grenzüberschreitenden Verkehr gefälscht wird.

HENNIEZ

Analyse No 67096, du 31 janvier 1958, du Laboratoire cantonal vaudois à Lausanne. SOURCE ALCALINA	mg/l
I. Cations. Ion lithium	0.13
„ sodium	7.49
„ potassium ...	1.09
„ magnésium ..	18.31
„ calcium	98.30
„ strontium ...	1.02
„ fer	0.08
„ aluminium...	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
	404.88
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 bicarbonatée calcique et magnésienne, elle est de caractère acratopège.
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.

30 000 Angestellte fehlen dem schweiz. Gastgewerbe

Dies bedeutet: Lohnkostenexplosion, Umsatzeinbussen, Leistungsabbau, Betriebsschliessungen.

Diese schwerwiegenden Folgen können teilweise vermieden werden.

Die Lösung heisst:
konsequente Arbeitsteilung – optimale Rationalisierung.

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

Grosse Vorteile für Sie:

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

HOTEL-WÄSCHE AG

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

213

Papier-Toques

Art. 6004-2, Papier weiss, Kreppkopf mit luftdurchlässigem 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

Spezial-fabrik 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, praxisgerechteste Mikrowellenherdprogramm;
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!

207

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

Ich bitte um:
- ☐ Prospekte mit Preisunterlagen
- ☐ Unverbindliche Demonstration
- ☐ Fachmännische Beratung

Name:
Adresse:
PLZ Ort:
Telefon:

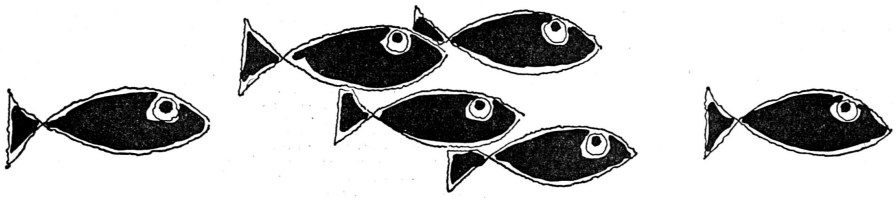
.... der Schlüssel zur Gastlichkeit

Bar Hotel Ascolago, Ascona

Innenausbau und Möblierung erfolgte durch:

Möbelfabrik Gschwend
3612 Steffisburg
Tel. 033 37 43 43

MÖBEL FABRIK GSCHWEND



«Schwimmen» Sie in Zeitnot? Überlassen Sie uns Ihre Drucksachensorgen; wir beraten Sie fachmännisch

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

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).

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

3200

Wir haben einen interessanten, gutbezahlten Posten neu zu besetzen:

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

Barchef

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

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

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

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

3280

Zur Wiedereröffnung des neu renovierten

Hotel-Restaurant Bad Horn am Bodensee

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

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

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

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

3318

Zufriedene Gäste sind gute Gäste.

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

Einen gewiegten

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 Salärwunsch 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

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

Chef de service

der sich für unser gutgeführtes GRILL-RESTAURANT eignet. Guter Umgang mit Gästen und Personal bringen Sie mit.

Ihre Kurzofferte mit Bild und Gehaltsanspruch senden Sie an: Max-R. Meier

Hotel «Löwen»
8944 Sihlbrugg

3410

HOTEL Beau Rivage
1200 GENÈVE

cherche

réceptionniste
gouvernante de lingerie
chasseur
pâtissier
chef de rang

Faire offre à

l'Hôtel Beau-Rivage
case postale 112
1211 Genève
Téléphone (022) 31 02 21

3415

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

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

Anmeldeformular für Stellensuchende

(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

(Le placement est exempt de taxes)

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

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

hier abtrennen

Name Nom Cognome Apellidos Name	Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name	Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth
Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address		Telefon Téléphone Telefono Teléfono Telephone
Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners	
Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers	
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired		
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniere Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken		Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Saesonal employment
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks	Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance	

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 Entlöhnung 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.

3463

Hôtel Grand Combin
1936 Verbier/Valais

cherche à partir de cet été:

jeune cuisinier

travaillant seul. Date d'entrée à convenir.

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

Faire offres à la direction.

3460

Hotel Alpina
8748 Braunwald

sucht per sofort oder auf Mai 1974 für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

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

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

3462

LEYSIN

Grand Hôtel

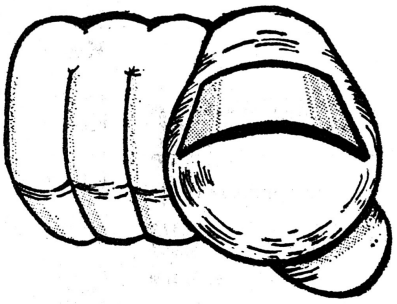
Le Grand Hôtel de Leysin cherche à partir de fin de mai 1974:

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

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

3073

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



The place to go!

Sunstar Hotel, 3818 Grindelwald

Membre de la chaîne des Rôtisseurs

sucht für Sommersaison ab Ende Mai 1974:

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

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

2194

Wären Sie unser künftiger

Küchenchef

zur Leitung unserer 15köpfigen Küchenbrigade im Bahnhofbuffet Freiburg?

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

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

Zeitpunkt des Stellenantritts: in der zweiten Junihälfte 1974.

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

P 17-668

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

Arosa

Kursaal-Casino, 7050 Arosa

Salle de jeu, Casino Dancing, Stübli-Restaurant, Cinema, Cava-Bar, Espresso-Bar.

Für unsere bestbekannte Spezialitätenküche suchen wir in Saison- oder Jahresstelle, mit Eintritt Mitte Juni oder später:

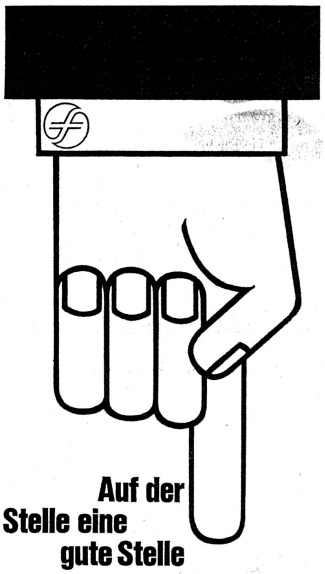
Commis de cuisine

Wir bieten: Zeitgemässe Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit und ein freundliches Arbeitsklima.

Logis in unserem neuen Personalhaus (Zimmer mit Privatbad).

Offerten sind zu richten an:
P. De Lorenz-Bretscher, Dir.
Kursaal-Casino Arosa AG, 7050 Arosa
Tel. (081) 31 12 61.

2525



Auf der Stelle eine gute Stelle

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

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

Serviertochter
Kassierin

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

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

1955

Flughafen-Restaurants Zürich

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 AU LAC

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

Offerten 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:
Hr. W. Zimmermann, Telefon (052) 25 18 67.

3478

RESTAURANT ORANGERIE
GLARNERHOF
HOTEL GLARUS
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 Entlöhnung sind bei uns selbstverständlich.

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

3467

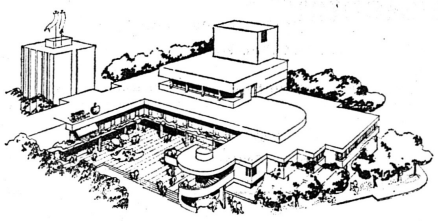
HOTEL
COMMODORE
LUGANO
Riva Caccia 6 Tel. 54 39 21

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

HILTL vegi

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 gastgewerblicher 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**

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

1817

SPORTHOTEL HAPPY RANCHO LAAX-FLIMS
bei Flims

Hallenbad – Freibad – Tennis – Reiten – Fitness-Center – Sauna – Solarium

Sind Sie die tüchtige und aufgeschlossene

Empfangssekretärin

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

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

Portier

mit Fahrbewilligung Kategorie A

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Sporthotel 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 Serviertochter
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

---

cavalier

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 Gehrig verlangen, oder senden Sie Ihre Offerte an Hotel Cavalier, Reiterstrasse 1, 4054 Basel.

3487

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 Laissue 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

Restaurationstöchter

Restaurationskellner

Hoher Verdienst, angenehmes Arbeitsklima.

Weitere Auskünfte erteilt gerne
Hs. Fuhrer-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.
Discrétion assurée.

P 36–245

HOTEL SARATZ
PONTRESINA

sucht für Sommersaison 1974 (Ende Mai, Anfang Juni)

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

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

1479

Ihre Stelle beim SV-SERVICE

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

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

Assistentin

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

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

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne:
Fräulein K. Leuenberger, Leiterin Personalrestaurant Rosental, Ciba-Geigy AG, Schwarzwaldallee 215, 4000 Basel, Telefon (061) 33 79 36
oder
SV-SERVICE, Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich, Telefon (01) 32 84 24, intern 51

P 03–2992

HOTEL CONTINENTAL
St. Gallen

In modernstem Hotelbetrieb

Chance zur Weiterbildung
für
1 oder 2 junge Köche

Möglichkeit, den A-la-carte-Service gründlich zu lernen und evtl. Ausbildung zum Kellner.

Eintritt und Lohn nach Vereinbarung.

Fam. W. Hofmann-Städler,
Tel. (071) 27 88 11.

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

OFA 63268012

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
Kochtournant

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

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

2519

Hotel-Restaurant Rotonde
2500 Biel-Bienne

sucht

1 Empfangssekretärin
1 Commis de cuisine
1 Kellner oder Serviertochter
Küchenhilfspersonal

Offerten sind erbeten an die Direktion:

Bahnhofstrasse 11
Telefon (032) 22 61 11

2883

CAPRI
Europa Place Hotel, categoria 1a
80071 Anacapri, Italia
Telefon (081) 837 09 55

Cerca per stagione estiva aprile-ottobre

segretaria(o)

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

Indirizzare offerte alla direzione.

3429

Wir suchen auf Mai/Juni oder nach Uebereinkunft

tüchtigen Alleinkoch
Saison oder Jahresstelle
(gutes Hilfspersonal vorhanden)

freundliche, tüchtige
Restaurationstöchter

Offerten an Familie R. Lomatter

Hotel und Spezialitäten-Restaurant
Tenne, Saas Fee

Telefon (028) 4 81 52

3236

Hotel Pollux, Zermatt

sucht in gut bezahlte Jahresstelle

Küchenchef
Saucier
Sekretärin
Serviertochter

Tel. (028) 7 64 63/7 79 27

3308

Gesucht nach Lugano

1. Saaltochter
Saaltochter oder Praktikantin
Zimmermädchen
Kaffeeköchin

Offerten 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'Hôtel-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.

Offerten 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 zugesichert.

Offerten sind erbeten an die Direktion Hotel Rigihof, Universitätsstrasse 101, 8033 Zürich, Telefon (01) 26 16 85.

3496

Gesucht

Serviertöchter

und

Köchinnen

Sommer-, eventuell Wintersaison.
Jahresbetrieb.
Guter Verdienst.

Hotel Alphorn
Erwin Mösching
3780 Gstaad

3340

Reit- und Sportzentrum, 3280 Muntelier/Murten
Restaurationsbetriebe

Restaurants, Saal, Bar, Kegelbahnen

suchen begeisterungsfähige Mitarbeiter, begeisterungsfähig nicht nur für den Sport, der sozusagen in eigenem Hause stattfindet, sondern auch begeisterungsfähig für Ihren Job als:

Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurationskellner
Restaurationstöchter
Küchenburschen
Hausburschen

Möchten Sie mithelfen, inmitten einer einmaligen Atmosphäre, an einem mit modernsten Einrichtungen versehenen Arbeitsplatz, eine Stätte fröhlicher Gastlichkeit entstehen zu lassen, so rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns:

Reit- und Sportzentrum Muntelier, Kurt Meier
Restaurationsbetriebe, 3280 Muntelier/Murten
Telefon (037) 71 59 32

3491

Hotel Moy
3653 Oberhofen am Thunersee

90 Betten, sucht für Sommersaison Eintritt Anfang/Mitte Mai

Saalkellner und -praktikanten
Saaltöchter und -praktikantinnen
Hilfszimmermädchen

Bewerbungen mit Foto an

Hotel Moy, 3653 Oberhofen, Tel. 033/43 15 14

1648

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

Köchin
Serviertochter
Hausmädchen

Offerten erbeten an:

I. Barmettler

Hotel-Restaurant «Arturo»
7505 Celerina

Telefon (082) 3 66 85.

2427

Restaurant Glogge, Basel

Piccolo-Gloggesnack-Aeschenstube

Am 2. Mai 1974 eröffnen wir das neue Restaurant Glogge in der Aeschenvorstadt in Basel und suchen auf den 29. April oder nach Uebereinkunft:

Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling
Küchenhilfspersonal
2. Chef de service
Serviertöchter/Kellner
1 Buffettochter

Wir bieten Ihnen neuzeitlich angepasste Entlöhnung und Arbeitszeit.

Gerne würden wir Sie in unserem jungen und dynamischen Team als neuen Mitarbeiter begrüssen und erwarten Ihren geschätzten Bericht an Restaurant Glogge, Aeschenvorstadt 41, 4000 Basel, Dir. E. Ch. Jacky-Friedli oder telefonieren Sie uns (061) 43 34 80 zwischen 10 und 12 Uhr oder 15 und 17 Uhr.

3182

---

sucht tüchtige, sprachenkundige

Serviertochter
Buffettochter

Eintritt nach Uebereinkunft bis November 1974.

Offerten mit Bild und Zeugnissen erbeten.

2067

Hotel Zurzacherhof

Neu eröffnetes Erstklasshotel sucht zur Ergänzung der Brigade:

Hotel-Bar:	**Barman, Barcommis** **Barmaid**
Etage:	**Portier** **Zimmermädchen**
Restaurant:	**Chef de rang** **Commis de rang** **Serviertochter**
Office:	**Buffetdame/Buffettochter**

Telefonieren Sie uns oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto.
Telefon (056) 49 01 21

3223

Für die Wiedereröffnung des

Werkhotels in Gerlafingen

unter neuer Leitung, am 1. Juni 1974, suchen wir zu sehr guten, fortschrittlichen Bedingungen folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche:	**Sous-chef** **Chefs de partie** **Küchenbursche/Casserolier**
Service:	**Kellner** **Serviertöchter**
Buffet:	**Buffettochter oder -bursche**
Für allgemeine Arbeiten:	**Office- und Zimmermädchen** **diverses Hilfspersonal**

Teilzeitarbeit möglich. Gastarbeiter nur mit Ausweis B oder C. Placierungsmöglichkeit für die Zwischenzeit vorhanden.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an Herrn J. Pelzmann, 3280 Muntelier.

2661

Hotel National-Bellevue
Hotel Schweizerhof
3920 Zermatt

Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter (Eintritt zirka Mai/Juni 1974, evtl. Jahresstelle):

Réception:	**Praktikantin**
Saal:	**Demi-chef de rang** **Commis de rang** **Praktikant(in)**
Restaurant/Dancing:	**Barmaid** **Serviceangestellte** (sehr guter Verdienst)

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen und Lichtbild sind zu richten an das Zentralbüro, Herrn B. Zeller.
Telefon (028) 7 71 10.

3228

Hotel Burgener — Restaurant Skihütte
3906 Saas Fee

sucht auf anfangs Juni bis Ende September

2 Serviertöchter

Gute Verdienstmöglichkeiten.

1 Saaltochter

(Anfängerin wird angelernt. Evtl. Juli bis Ende September)

Anfragen sind zu richten an Familie Burgener, Tel. (028) 4 82 22.

3268

Hotel Hirschen
Rapperswil am Zürichsee

sucht auf Anfang Mai in Jahresstelle tüchtige

Restaurationstochter

für Spätdienst.

Hoher Verdienst und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

H. Kipfer-Kaufmann, 8640 Rapperswil.
Tel. (055) 27 66 24.

Keine Anrufe von anderen Zeitungen.

P 19-987

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams:

Chef de partie
Commis de cuisine

Gute Entlöhnung, ausgezeichnete Organisation und fortschrittliche Anstellungsbedingungen sind in unserem besteingerichteten Betrieb selbstverständlich.

Ausserdem entrichten wir Mitarbeitern, die im Laufe ihres Anstellungsverhältnisses die Rekrutenschule oder Beförderungsdienste absolvieren müssen, eine weit über die Erwerbsausfallentschädigung hinausgehende Lohnzahlung.

Restaurant Paprika

Charles + Dr. René Sidler,
Blumenrain 12, 4000 Basel, Tel. (061) 25 30 44

3279

Erstklasshaus im Engadin sucht als Vorgesetzten für seine 10-Mann-Brigade einen in allen Belangen bestens ausgewiesenen

Küchenchef

Jahres- oder Saisonstelle.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten unter Chiffre 3356 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Hotel Säntis
9657 Unterwasser

sucht für kommende Sommersaison

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

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

2853

Hôtel Le Château d'Ouchy
1006 Lausanne

cherche:

sommeliers(éres)
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 Jahresstelle suchen wir

Restaurationstöchter und Kellner

in gepflegten Speiseservice.

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

Hotel Haller, Lenzburg

Telefon (064) 51 44 51.

3029

Hotel 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)

Nachtportier

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

Melden Sie sich bitte bei:

W. Wartmann
Hotel Wartmann
am Bahnhof,
8400 Winterthur
Telefon (052) 22 60 21.

M+S 178

Cuisinier

sachant travailler 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 Vereinbarung

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 31 02

P 44-61

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

Serviertöchter

in gepflegten Gasthof mit Spezialitätenrestaurant bei der Stadt Luzern.

Nettes Arbeitsklima, hoher Verdienst.

Gasthof Rössli, 6043 Adligenswil
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 sprachenkundige

Restaurationstochter oder Kellner

Telefon (036) 22 70 41.

3224

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 Jahresstelle

Serviertochter oder Kellner
Kioskverkäuferin

Offerten sind erbeten an Hotel Kulm
7299 Wolfang, 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-Rest. Service-Praktikum.
(Wird angelernt. Bezahlter Kurs. Guter Anfangslohn.)

3350

Hotel Kronenhof
8200 Schaffhausen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft sprachenkundige(n)

Réceptionssekretär(in) sowie Chef de partie

Interessante, selbständige Arbeit in kleinem Team.

3387

Kornhaus — Keller Bern

sucht in Jahresstelle

Restaurationstochter
Restaurationskellner
Kochtournant
Koch-Patissier
Garde-manger

Ausländer nur mit gültiger Jahresbewilligung.

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
Alleinportier
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.

Hôtel important cherche

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 erwartet 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.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne:

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

oder

SV-Service
Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsteralee 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 Jahresstelle,

Sekretär
(Sprachenkenntnisse)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

3325

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

Koch oder jüngeren Küchenchef
Kochlehrling
Serviertochter
Saaltochter
Buffetmädchen
(Anfängerin)

Sich wenden an:

Hotel Mischabel, Saas Fee

Telefon (028) 4 81 18.

3321

Un défi pour des cadres

Nous cherchons: **un directeur**

(eventuellement un couple).

Pour: la Direction de la partie gastronomique du CENTRE D'EQUITATION 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 serais 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 plutôt 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 Abonnemente
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern

Changement d'adresse (en lettres capitales, s.v.p.)

Ancienne adresse

Nom : Prénom :

Entreprise:

Rue : Localité :

Numéro postal d'acheminement :

☐ Membre ☐ Abonné

Nouvelle adresse

Nom : Prénom :

Entreprise:

Rue : Localité :

Numéro postal d'acheminement :

☐ Membre ☐ Abonné

A envoyer à : HOTEL-REVUE, Service des abonnements
Monbijoustrasse 31, 3001 Berne

Gesucht in vielseitigen, attraktiven Restaurationsbetrieb am Thunersee

Chef de service

Haben Sie eine gut fundierte Ausbildung im Gastgewerbe? Sind Sie ein guter Verkäufer? Können Sie Ideen in die Tat umsetzen und Ihre Mitarbeiter geschickt führen?

Wir offerieren Ihnen eine verantwortungsvolle Position mit einem festen Salär nebst Umsatzbeteiligung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Hotel Holiday Thunersee
neben Strandbad, Gwattstrasse 1,
3604 Thun
Telefon (033) 36 57 57, Hans M. Riesen, Dir.

3319

Hotel Glockenhof
Zürich

Erstklasshaus mit 160 Betten im Zentrum der Stadt, sucht **per sofort** oder nach Uebereinkunft:

tüchtige Réceptionistin

Interessieren Sie sich für eine gut bezahlte Jahresstelle und geregelte Arbeitszeit in einem lebhaften Betrieb, so schreiben Sie mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des Hotels Glockenhof, Sihlstrasse 31, 8023 Zürich, oder telefonieren Sie uns an Tel. (01) 23 56 60.

2993

Mitarbeiter für das grösste Hotel der Schweiz.

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

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft:

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.

592

PRW AG

Hotel Nova-Park – wo man sich trifft

Hotel Bellerive au Lac Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Réceptionist(in)

Offerten mit Unterlagen erbeten an:

R. Simmen, Hotel Bellerive au Lac,
8008 Zürich, Telefon (01) 32 60 10.

3451

PALACE HOTEL GSTAAD SUISSE

sucht ab Sommersaison 1974:

Barman

für die Hotelbar.

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

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

3406

Hotel-Restaurant Kindli

Stadtzentrum Zürich

sucht per sofort

Buffetpersonal
Hausbursche
Küchenbursche
Kellner

Gute Verdienstmöglichkeiten und geregelte Freizeit.

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

3335

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 Berufsmann zum Mitarbeiter als

Küchenchef

Der Stelleninhaber übernimmt nach zehnjähriger Tätigkeit ein eigenes Geschäft.

Wir sind ein gepflegter Pensionsbetrieb mit 75 Betten, dem ein erstklassiges Spezialitätenrestaurant angeschlossen ist.

Wir legen Wert auf eine initiative Persönlichkeit und räumen gerne Zeit ein zur beruflichen Weiterbildung und Besuchen von Kursen.

Wir bieten eine gute Existenz, möglicherweise eine komfortable Dreizimmerwohnung für verheiratete Bewerber.

Wir bitten um ausführliche Offerte, die vertraulich behandelt wird. Eintritt jederzeit möglich bis Juli 1974.

Badhotel Limmathof
5400 Baden

E. Müller

3156

Hotel und Kurhaus
7062 Bad Passugg bei Chur

sucht für die Sommersaison 1974, Eintritt per Ende Mai:

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

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

Bewerbungen mit Zeugniskopien und üblichen 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. Füllemann
Telefon (036) 53 17 21.

2052

Hotel des Alpes
Lucerne

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

Holiday Inn

Luxemburg
Tel. 43 50 51

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

NIGHT MANAGER	**CHEFS DE RANG**
NIGHT AUDITOR	**CHEFS DE PARTIE**
F + B CONTROLLER	**PATISSIER**

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an
Robert R. J. Donven
Directeur
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

FLORA HOTEL — FLORA GRILL
FLORAGARTEN — FLORA BAR
FLORA QUICK — HAZYLAND,
FLORA HÜTTE — NIGHTCLUB

DIE **flora** BETRIEBE

SUCHEN:

Barmaid

für Hazyland

Eintritt:
1. Mai 1974 oder nach Uebereinkunft

P 25-2024/51

Beim Bahnhof Luzern
Tel. 041-22 41 01

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

oder

Kellner

Spezialitätenrestaurant
Stadt München, Luzern

Tel. (041) 22 06 31

Herrn Wyer oder Frl. Duss verlangen

P 25-7655

Mein langjähriger Küchenchef verlässt mein sehr gut geführtes Spezialitätenrestaurant in Kantonshauptort.

Welcher gut ausgewiesene

Küchenchef

sucht eine sehr gut bezahlte Jahresstelle in angenehmem Arbeitsklima? Kleine Brigade.

Für verheirateten Herrn steht eine 3-Zimmer-Wohnung zur Verfügung. Die Frau hätte die Möglichkeit, am Buffet beschäftigt zu werden. Einem tüchtigen, gut ausgewiesenem Ehepaar bietet sich evtl. die Chance, das Geschäft später selber zu übernehmen.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre A 900460 an Publicitas, 3001 Bern.

HOTEL ST. GOTTHARD ZURICH
CEM
Bahnhofstrasse 87
Telefon 01/23 17 90

hat ab sofort oder nach Uebereinkunft folgende Stellen offen:

Küche:

Chef
für die Restaurationsküche

Chef
für die Satellitenküche

Chef de partie-tournant
Hilfskoch
Commis de cuisine

Service:

Tochter
für unser Luxuslokal **Hummerbar**

Kellner
für das **Restaurant français**
La Bouillabaisse

Tochter
für die Brasserie

Chef d'étages
Boulevardkellner

Diverses:

Zimmermädchen
Kellerbursche
Buffetbursche
oder -tochter
Wäscher, evtl. Ehepaar
Hilfspersonal

Auskunft an Schweizer oder Niederlasser erteilt gerne:
Frl. H. Grünert, Personalchef,
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 35 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 erbitten wir unter Chiffre 79-1034 an Schweizer Annoncen AG, ASSA, Neuengass-Passage 2, 3001 Bern.

Restaurationstochter mit Barkenntnissen, für gepflegten Speiseservice gesucht, Jahresstelle, Garantielohn.

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 bestrenommiertes Erstklass-Hotel-Restaurant (Jahresbetrieb) suchen wir

Serviertochter oder Kellner

für Rôtisserie
(gepflegter à-la-carte-Service).

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.

Es erwarten Sie: ein freundliches Arbeitsverhältnis, ein neues Personalhaus mit modernsten Einrichtungen, geregelte Freizeit.

Ihre Anfrage oder Zuschrift erwartet

Herbert Huber, Direktor,
Telefon (031) 92 88 36.

3331

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

Serviertöchter

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
Serviertochter oder Kellner
Officepersonal

Anfragen an:
Familie Zimmermann-Rohner
Bahnhofbuffet, 3714 Frutigen
Telefon (033) 71 16 61.

3365

DANCING
TAHITI BAR

Gesucht auf 1. Mai 1974

Barmaid

und für unser Restaurant für sofort

Serviertochter

3441

HOTEL BELAIR
FEUSISBERG SZ 01 760467

Hero

sucht gut ausgewiesenen

Chef-Koch

für die Fertigmahlzeiten-Abteilung.

Alter: 27–35 Jahre.

Gut ausgebaute Sozialfürsorge.

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

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

P 41-418

Der Stadtärztliche Dienst Zürich sucht für sein

Krankenheim Bachwiesen
Flurstr. 130, 8047 Zürich,

mit zirka 108 Patienten eine

Köchin oder Koch

Gut eingerichtete, moderne Küche.

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

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

Stellenantritt:
jederzeit möglich.

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

Mosse 99874081

Hotel Isla, 7050 Arosa

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

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

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

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

3414

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 Entlöhnung. 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 Entlöhnung.

Offerten erbeten an

E. Borel, Rendez-vous,
3818 Grindelwald, Tel. (036) 53 11 81.
Telefon (036) 53 11 81.

3355

Seehotel Romanshorn

Gesucht ab sofort

Serviertöchter oder Kellner
für Restaurant und Rötisserie

Kiosk-Verkäuferin
für Schwimmbad-Kiosk in Romanshorn.

Saisonstelle ab 1. Mai 1974.

Anmeldungen erbeten:
Telefon (071) 63 42 94
Seehotel Romanshorn, Familie Oberlaender.

3374

Hotel du Lac,
Rapperswil am Zürichsee

Wir suchen mit sofortigem Eintritt einen aufgeweckten und intelligenten

Kochlehrling

welcher Gelegenheit hat, den Kochberuf in unserer Fisch- und Spezialitätenküche gründlich zu erlernen.

Daselbst eine nette, flinke

Restaurationstochter

für die kommende Sommersaison mit Eintritt nach Uebereinkunft.

Schriftliche oder telefonische Offerten an Hotel du Lac, Rapperswil.

3283

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 (083) 3 73 33.

OFA 56.659.002

Gasthof, Bar,
Restaurant Spiess
Jungfraustrasse 19
Interlaken

Telefon (036) 22 25 51 oder 22 71 31

Wir suchen ab sofort oder nach Uebereinkunft

3 Serviertöchter
(auch Anfängerinnen)
Buffettochter
Küchenmädchen

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten bitte an:

Familie Del Grasso-Oberli

2906

MOTEL

Sport-Motel Zweisimmen

sucht auf 1. Mai oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

tüchtigen Alleinkoch

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Hoher Verdienst.

Offerten an:

Fam. Fr. Schumacher, Sport-Motel, 3770 Zweisimmen, Tel. (030) 2 14 31.

3285

Hotel Derby, 3906 Saas Fee

Wir suchen für die Sommersaison

Küchenchef
Koch
Bürosekretärin
sprachenkundig
Zimmermädchen
Saaltochter
Kassierin
für Selfservice.

Kost und freies Logis im Hotel. Geregelte Freizeit.

Offerten sind zu richten an
Familie Supersaxo-Kalbermatten,
Telefon (028) 4 83 45 oder 4 89 45.

3062

Davos

Wir suchen für einen Zweigbetrieb mit Eintritt auf den 1. Mai, evtl. später eine selbständige

Gouvernante (Hausbeamtin)
mit guten hauswirtschaftlichen Kenntnissen. Ferner eine zuverlässige

Wäscherin

in maschinell gut eingerichtete Wäscherei. Wir bieten gute Anstellungsbedingungen. Melden Sie sich bald, wir freuen uns auf Ihre Mitarbeit. Anfragen und Bewerbungen richten Sie bitte an die Verwaltung des Hochgebirgssanatoriums Valbella, 7260 Davos Dorf, Tel. (083) 3 62 41

3342

Hotel-Restaurant Krone,
Lenzburg/Aargau
Hallenbad

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

Réceptionist(in)
(sprachenkundig)
Restaurationskellner
mit guter Praxis
Chef de partie
Commis de cuisine

Bewilligung für Ausländer vorhanden.

Offerten sind zu richten an
Familie Gruber
Hotel Krone, 5600 **Lenzburg.**

3370

Hotel Polo, 6612 Ascona

sucht

1 Koch
1 Nachtportier
1 Zimmermädchen
1 Lingeriemädchen

Offerten sind erbeten an die Direktion

Hotel Polo, 6612 Ascona,
Tel. (093) 35 44 21.

3413

Saas-Fee

(Wallis)
Auf den **1. Mai** oder nach Uebereinkunft suchen wir für unser Reisebüro eine tüchtige

Sekretärin

in Jahresstelle. Erforderlich sind: gute Sprachkenntnisse und Korrespondenz sowie Freude an Auskunft und Beratung der Kunden.
Gute und zeitgemässe Entlöhnung. Studiowohnung steht zur Verfügung. Mahlzeiten werden im Hotel eingenommen.

Eine evtl. Bewerbung erfolgt an:
Direktion SPORT + REISEN AG,
Hotel Europa, 3906 Saas Fee,
Tel. (023) 4 87 25/4 87 91.

3412

HOTEL ST. GOTTHARD
ZÜRICH
CEM
Bahnhofstrasse 87
Telefon 01/23 17 90

sucht per sofort fach- und sprachkundigen

Réceptionisten

wenn möglich mit NCR-42-Kenntnissen. Auskunft an Schweizer oder Niederlasser erteilt gerne

Frl. H. Grünert, Personalchef
Telefon (01) 23 17 90

3428

Grand Hotel
Bellevue
3780 Gstaad

sucht für Sommersaison, anfangs Juni, noch folgende Mitarbeiter:

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

Wir bieten Fixlöhne, gutes Betriebsklima, schöne Zimmer.

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

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

3327

Hôtel California, Genève

cherche:

un portier de nuit expérimenté
un portier d'étages

Faire offre avec curriculum vitae et photographies à la Direction.

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

3332

Restaurant in Davos Platz

sucht in Jahresstelle ab 1. Dezember oder nach Uebereinkunft

qualifizierten

Küchenchef

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

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

Hotel-Restaurant Belvoir 8803 Rüschlikon/Zürich

sucht fachtüchtigen, initiativen

Chef de cuisine

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

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

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

3408

Hotel Holiday, Thunersee
neben Strandbad Thun

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

Zimmermädchen
Nachtportier

für Putzarbeiten, Statistik und Ueberwachung des Betriebes.

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

3344

Zermatt

Wir suchen für Sommersaison freundliche, sprachenkundige

Sekretärin und Praktikantin

Es erwartet Sie ein angenehmes Arbeitsklima und geregelte Freizeit.

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

3381

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

Paprika
Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44

Commis de cuisine
Kellner
Serviertochter
Buffetbursche

Le Cochon d'Or
Blumenrain 12, 4000 Basel
Telefon 061 / 25 30 44

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

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

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

3379

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir noch

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

Service: **Serviertöchter**

Réception: **Empfangssekretärin**

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

OFA 67786015

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

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:
Tél. (021) 20 78 01
ou se présenter.

22-6323

Holiday Inn
and 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 Frl. Messerli an, sie wird sich gerne mit Ihnen über Ihre Zukunft in unserem modernen Grosshotel unterhalten.

Holiday Inn and Mövenpick
E. Messerli Personalchef
Walter-Mittelholzer-Strasse
8152 Opfikon-Glattbrugg
Tel. (01) 810 43 26.

44-61

Wir suchen zu baldigem 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

Serviertochter

Guter Verdienst.
Schweizerin oder mit Domizil.

Bar Portici, Morcote/TI,
Tel. (091) 69 11 71.

P 24-303995

Wir suchen per 1. Mai 1974 eventuell früher tüchtigen, ruhigen und selbständigen

Küchenchef

Guter Kalkulator. In einen in jeder Beziehung neuzeitlichen Betrieb im Zentrum der Stadt Bern.

Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit unter Chiffre G 900474 an Publicitas, 3001 Bern.

Wer kommt zu uns nach St. Niklaus, Koppigen, und ist bereit überall Hand anzulegen. Wir suchen frohmütige

Tochter

als Mitarbeiterin in unserem Team.

Wir bieten:
Nettes Zimmer in schöner, sonniger Personalwohnung. Grosszügige Einstufung nach staatlicher Besoldungsordnung, Sozialversicherung, Teuerungszulagen.

Ihre Offerte freut uns.uns.

Verwaltung
Asyl St. Niklaus
Koppigen
3425 Koppigen
Tel. (034) 53 11 12.

3456

Hotel Bahnhof Döttingen

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter oder Kellner
in Restauration

sowie auf Frühjahr 1974

Koch
(Commis de cuisine)

Fam. W. Monti, 056/45 10 50

1650

Gesucht auf den 1. Mai 1974 oder später nach Thunder Bay (Ontario)

Kellner/Serviertöchter

mit Berufserfahrung und Englischkenntnissen für neuen Betrieb unter Schweizer Leitung.

Bewerbungen sind zu richten an:

Old Swiss Inn/Alpine Motor Hotel
Highway 61, RR 3
Thunder Bay (Ontario)
Canada.

3205

Gasthof Rössli
3144 Gasel bei Bern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, freundliche

Serviertochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Sehr guter Verdienst. Zimmer im Hause.

Familie Wenger-Käch,
Telefon (031) 84 02 11.

OFA 54.752.005

Dancing-Club
Happy Night Basel

sucht

Barmaid

Tel. (061) 23 11 77
ab 19 Uhr (Hr. Schib verlangen)

P 03-404

Landgasthof Allweg
Ennetmoos b/Stans Nidw.

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Alleinkoch

sowie

Serviertochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Auskunft: Walter Zimmermann
Telefon (041) 61 11 26

3475

Hotel Blumen
3800 Interlaken

Für lange Sommersaison suchen wir für das Restaurant (einfacher Speiseservice)

gewandte Serviceangestellte

Geregelte Freizeit und guter Verdienst sind selbstverständlich.
Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Fam. H. u. E. Oberli, Tel. 036/22 71 31.

3473

Hotel Faido
Faido (Tessin)

sucht

Koch
für sofort oder nach Uebereinkunft.

Sich wenden an Hotel Faido
6760 Faido
Tel. 094/38 15 55.

P 24-123698

Hotel Horn, 3800 Interlaken

Pizzeria – Sauna – Bäderabteilung – 100 Betten

sucht für Sommersaison mit Eintritt Mitte bis Ende April erfahrene, selbständige

Hotelsekretärin/ Réceptionistin

Bewerbungen mit Zeugniskopien an die Direktion erbeten.
Tel. (036) 22 92 92.

3466

Restaurant Haller, Lenzburg

In unsere bekannte Wirtschaft/Restaurant suchen wir

Serviertochter und Kellner

in gepflegten Speiseservice.
Jahres- oder Saisonstelle.
Anfänger erhalten fundierte Einführung.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Telefon (064) 51 44 52.

3028

Restaurationsbetriebe im
Kunst- und Kongresshaus
6002 Luzern

Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle nach Luzern, in Restaurationsbetriebe direkt am See gelegen

Chef de brigade
oder
Anfangs-Chef de service
Serviertochter oder Kellner
Gouvernante
Kassierin
(für Selbstbedienung)
Chef restaurateur
Chef entremetier
Chef garde manger
Tournant
Commis de cuisine
Kellerbursche

Eintritt nach Uebereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Offerte.

Restaurationsbetriebe Kunst- und Kongresshaus
6002 Luzern
Tel. 041/22 40 23
(Frl. Amstad verlangen).

3219

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

sucht für Sommersaison 1974, Mitte Juni bis Ende September, folgendes Personal:

Réception: **Journalführer(in)**
(Schweizer(in), Jahresstelle)
Empfangssekretär(in)
(Jahresstelle)

Kontrolle: **Caviste**

Loge: **Chasseurs**
Kioskverkäuferin

Cuisine: **Chef entremetier**
Chef tournant
Chef de froid
Chef de garde
Commis de cuisine

Etage: **2. Gouvernante**
(evtl. Anfängerin)
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Hausbursche

Lingerie: **Büglerinnen**

Divers: **Personalgouvernante**
Kaffeeköchin
Kindergärtnerin
Masseur(euse)
Hilfsgärtner

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

1688

Stellenangebote Offres d'emploi

seehotel meierhof

8810 horgen

Haus ersten Ranges mit 136 Zimmern sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Empfang:	**Réception-Tournant**
Küche:	**Chef de partie** **Commis de cuisine** **Patissier** **Commis de cuisine ou cuisinière**
Service:	**Serviceangestellte**
Golf-restaurant:	**Tochter zur Mithilfe**
Hilfspersonal:	**Office, Haus usw.**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten 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. Somensini, 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 Betriebsferien 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 Inserat 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 Dihk,
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 Réception

Telefonistin

Concierge
mit Bürokenntnissen

2. Oberkellner

Masseur oder

Masseuse

Physiotherapeut oder

Physiotherapeutin

Offerten bitte an die Direktion.

3486

ZSW

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 spezifischen Bereichen eingesetzt. Die Tätigkeit besteht vor allem in Einkaufs- und Verkaufsdispositionen; deshalb ist gutes Verhandlungstalent notwendig. Gute deutsche und französische Sprachkenntnisse sowie eventuelle Englischkenntnisse werden gewünscht.

Die Stelle eignet sich für kaufmännisch geschulte Restaurateure, Köche, Metzger, Detailhandelsspezialisten.

Wir bitten Interessenten um einen ausführlichen Lebenslauf, Handschriftprobe, Foto, Kurzbeschrieb ihrer bisherigen Tätigkeiten sowie zwei bis drei Referenzen. Telefonische Vorauskünfte sind möglich, bitte intern 18 verlangen.

Wir garantieren für volle Diskretion.

Code 72/7122

ZSW Zutter Sommer Marketing BSR
Dornacherstrasse 210 CH-4018 Basel

Tel. 061/35 09 20

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.

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH
CEM HOTELS · RESTAURANTS · TRAITEURS
Bahnhofstrasse 87
Telefon 01/23 17 90

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

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. Grünert, 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 Hausammann

senden.

Sicher schätzen Sie die Vorteile, die Ihnen ein Betrieb der Schweizerischen Speisewagen-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: (Juli und August)	**Dancingkellner**
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. Dürrer-Traxler, 6064 Kerns
Telefon (041) 66 12 14.

3366

Hotel Weisses Kreuz
7504 Pontresina

Wir suchen ab 1., eventuell 15. Mai,

Alleinsekretärin

für Korrespondenz, Journal und Kassawesen. Selbständiger Arbeitsplatz.

Bitte Unterlagen mit Lohnansprüchen an

Herrn D. Campel, Parkhotel Pontresina
Telefon (082) 6 62 31.

3362

Hotel Bahnhof
3777 Saanenmöser

Gesucht

zwei gute Serviertöchter

für Sommersaison oder Jahresstelle.

Offerten an Familie Billet-Roux,

Telefon (030) 4 15 06.

3364

Institut International **Le Rosey**

cherche pour le 1er mai ou date à convenir,

gouvernante générale

Ce poste de responsabilité comprend:
organisation et contrôle du personnel (sauf cuisine), lingerie, office et les achats liés à ces secteurs.
Français, espagnol indispensables (anglais, allemand souhaités).

Faire offres écrites à:

M. K. B. Stromstad

Institut Le Rosey
1180 Rolle/VD

3373

Wir suchen auf Sommersaison 1974
in Erstklass-Restaurant
einen fachlich bestens qualifizierten

Küchenchef

für Sommer- und Wintersaison. Bezahlung erfolgt während des ganzen Jahres.

Daselbst gesucht tüchtige

Buffettochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen bis zum 30. April 1974 an

A. Good

Grill-room Spycher
3920 Zermatt
Tel. (028) 7 78 93.

3464

Wir suchen für lange Sommersaison, Juni bis Ende Oktober oder Jahresstelle:

Serviertöchter und
Saaltöchter
Zimmermädchen
Küchenchef

Wir bieten guten Verdienst und geregelte Freizeit.

Offerten an:

Hotel Bettmerhof
3981 Bettmeralp VS
Tel. (028) 5 37 41 oder 5 37 42.

3457

Vielseitiges, neues Hotel im Berner Oberland sucht in Jahresstelle:

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.

Daselbst:

Tüchtiger

Restaurationskellner

mit Sprachkenntnissen Deutsch, Französisch unerlässlich.

Offerten an:
W. Tritten, Propr.

Hotel Kreuz, 3775 Lenk
Tel. (030) 3 13 87.

3459

Wir suchen per 1. Mai oder nach Uebereinkunft

Anfangsréceptionist(in)

die bereit sind das Hotelfach zu erlernen, in kleinem, modernem Passantenhotel.

Wir erwarten:
Handelsschule oder gleichwertige Ausbildung
Freude am Kontakt mit Menschen aus aller Welt
Französisch- und Englischkenntnisse.

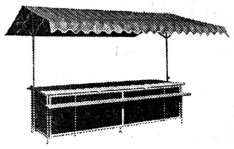
Wir bieten:
Einzelzimmer in unserem Personalhaus
Geregelte Arbeits- und Freizeit
nach der Einführung selbständige Tätigkeit.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen:
Frau B. Stilli,

Hotel du Parc, 5400 Baden
Tel. (056) 22 53 53.

3455

Der unentbehrliche Helfer 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

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

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an:
Direktion Parkhotel Giessbach
Chalet Beryll, CH-3818 Grindelwald

1368

Speiserestaurant Grill-room
zum grünen Affen
Altreu/Selzach an der Aare

sucht für lange Sommersaison, eventuell Jahresstelle

Serviertochter oder Kellner
Büffettochter oder -bursche
(auch Anfänger)
(Ausländer mit Ausweis B oder C)

Offerten erbeten an
Familie R. Lehmann
Telefon (065) 6 80 73
(ausser Montag und Dienstag).

OFA 58104004

GRANDHOTEL
BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft bis Ende Oktober folgenden qualifizierten Mitarbeiter:

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Joe L. Gehrer, Dir.

3449

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Saucier oder
1. Commis-Saucier
Commis de cuisine

Spezialitätenrestaurant Stadt München, Luzern
Tel. (041) 22 06 31

Herrn Thalmann oder Frl. Duss verlangen.

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. Albarts, 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 Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine
Serviertöchter
Kellner

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Anruf.

P. S. Nur mit Bewilligung möglich.

Greifengasse/Rheingasse 2,
4058 Basel, Tel. (061) 25 94 66

1722

PISCINES PARFAITES
extérieures ou couvertes,
installations complètes,
réfections - Devis sans engagement
centraco s.a.
les spécialistes
1008 PRILLY ✆ 021/25 48 44

Hotel Eden
6440 Brunnen
sucht
Barmaid
Saaltochter
Kellner
für Restaurant und Dancingbar.
Tel. (043) 31 17 98.

3392

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in heimeligen, gepflegten Betrieb

Servier-tochter

auch Anfängerin. Geregelte Freizeit und hoher Verdienst werden zugesichert.

Fam. Sepp Elsener-Schnüriger,
Hotel Mythenblick, Seewen-Schwyz,
Tel. (043) 21 11 45.

P 25-18120

Wir suchen

Réceptions-hilfe

ab 15. Juni oder 1. Juli bis 31. August 1974 mit Sprachkenntnissen (auch beschränkte) in Deutsch, Französisch und Italienisch.

Bewerbungen an Hotel Diplomat – Cattolica (Adria, Italien),
Telefon 0541/962975.

591

Drucksachen

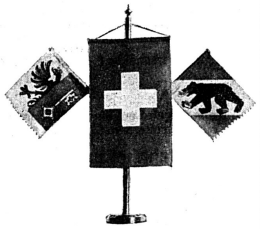
die Sie benötigen, können wir Ihnen in kürzester Zeit liefern.

Ein Anruf,
Tel. (031) 25 66 55,
genügt.

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstrasse 1
3001 Bern

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

Die dauernd schöne
Tischdekoration



Fahnen aller Staaten + Kantone
Ständer verchromt. Ia-Qualität
Preis: Fr. 12.– bis 28.–
Standardmodell, 25 cm, wie Bild, Fr. 18.–
Versand per N.N. Bei Nichtgefallen Geld zurück.
A. Brunner, Hertensteinstrasse 2, 8052 Zürich
Telefon (01) 50 27 47

Individuelle, moderne, zielstrebige Service-Stufenausbildung für die gepflegte Praxis im Hotel- und Gastgewerbe bietet:

BLÄTTLERS
Spezialfachschule

Unter Mitwirkung prominenter Gastreferenten vermittelt unser

Chef-de-service-

Spezialkurs in Theorie und Praxis spezifische Führungskenntnisse und -fähigkeiten. Eine konzentrierte Fachausbildung für servicekundige Damen und Herren, die inskünftig Chef-de-service-Positionen erfolgreich und verantwortungsbewusst ausüben wollen.
Kursleiter: Theo Blättler
Nächste Kurse:
27. bis 31. Mai 1974
16. bis 20. Dez. 1974

6000 LUZERN
Murbacherstrasse 16

Kursdokumentation, Spezialkursausweis, Gratis-Placierung. Auskunft, Schulprospekt und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich.
Sekretariat Telefon (041) 44 69 55

108

Wir vermitteln Hotelpersonal
aus Grossbritannien:

Kellner
Restaurationstöchter
Köche
Zimmermädchen
Réceptionisten usw.

T. S. Agency, Suite 54, Empire House, Piccadilly, London W. 1, England.

523

Aktion saubere Schweiz · Pour la propreté en Suisse · Iniziativa Svizzera pulita

---

Wirte!
Prospekte
verlangen für neue
GARTENMÖBEL
BON

Name u. Adresse

senden an:

keusch

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

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Sommersaison 1974

Nachttelefonist
Telefonistin
Hilfszimmermädchen
Personalzimmermädchen
Chef entremetier
Chef de garde
Chef tournant
Personalkoch
Commis de cuisine
Chef pâtissier
Commis pâtissier
Glätterinnen
Lingeriemädchen
Elektromonteur
Badmeister

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Palace Hotel, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 38 19.

3357

Löwen Meilen

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 frohes Arbeitsklima in einem jungen Team zusagt, erwarten wir gerne Ihren Anruf.

Hotel Jungfraublick
3823 Wengen
Tel. (036) 55 27 55
Herrn R. Frick.

3188

Grächen Wallis

Wir suchen auf den 1. Juni oder nach Uebereinkunft für lange Sommersaison

Koch oder Commis Zimmermädchen und Service

Sich melden bei:

Hotel des Alpes
3925 Grächen
Telefon (028) 4 07 02

3252

CAFE VAUDOIS LAUSANNE
CEM
Place de la Riponne 1, 1000 Lausanne, (021) 20 63 71

cherche

un couple de gérant

pour diriger son établissement se composant d'un café-brasserie de 120 places, d'un restaurant de 80 places, d'une cave de dégustation de vins et des salles de banquets jusqu'à 300 places.

Veuillez faire vos offres avec copies de certificats à M. P. A. Schwarzenbach, Directeur régional, c/o Continental Hôtel, 2, place de la Gare, 1002 Lausanne.

3310

Hotel Zurzacherhof

Neu eröffnetes Erstklasshotel 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
Büropraktikantin

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
Glätterin

Offerten erbeten an die Direktion **Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona**
Tel. 093/35 28 81.

3483

Hotel La Torre, Lugano

sucht auf zirka 1. April 1974

Saaltochter
(deutschsprachig)
Küchenbursche

Offerten oder Telefonanfrage unter (091) 51 56 21.

2810

Wir suchen für die Sommersaison zur Ergänzung unseres Service-Personals (Eintritt nach Vereinbarung)

Kellner/Sommelier
Saaltochter/Sommeliere
Officebursche

Kost und Logis im Haus. Gute Verdienstmöglichkeit.

Offerten an Direktion
Inter Rest,
8472 Seuzach/Winterthur
Tel. 052/22 36 40.

P 41-802

Gesucht junge freundliche

Serviertochter

in gutgehendes Speiserestaurant. Bewerberinnen sollten im Speiseservice gut bewandert sein.
Sehr hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Kost und Logis im Hause. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten 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)
Poste pour une personne active et ayant de l'expérience.
Travail indépendant et varié. Congés réguliers. Entrée en fonction mai 1974 ou à convenir. Renseignements au 027/3 71 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.

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

3409

Ihre Saison- oder Jahresstelle in Flims

mit Eintritt ab sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir in unseren lebhaften Betrieb mit ausgezeichneten Arbeitsbedingungen noch die folgenden tüchtigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

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 moderne Küche

Commis de cuisine

Interessenten, welche Wert auf eine Stelle in einem flotten Team legen, senden Ihre Unterlagen an J. P. Baudet – oder rufen zur ersten Kontaktnahme unter (081) 39 23 33 einfach an.

Ihre neue Stelle im

baudet hotel Flims

3416

Hotel Europe au Lac
6612 Ascona

sucht für lange Sommersaison

Chasseur

Glätterin

Offerten erbeten an Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona, Tel. (093) 35 28 81.

3407

Gasthof Sternen
Grosshöchstetten

sucht für gut eingerichteten, schönen Betrieb freundliche

Serviertochter
(evtl. Anfängerin)

Ueberdurchschnittlicher Verdienst und angenehmes Arbeitsklima. Geregelte Freizeit.

Rufen Sie uns an

H. Stettler-Gerber, Tel. (031) 91 01 11

3306

Wir suchen 1. Mai bis Oktober

Ehepaar
oder Brautpaar.

Er: Koch
Sie: Service oder Lingerie oder Küche

möblierte 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 considération.

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 Freizeit. Familiäre Atmosphäre. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten an:

P. Mengis
Hotel Zayetta
3954 Leukerbad

3326

Parkhotel Bellevue
Lenk im Berner Oberland

(renommierter Zweisaisonbetrieb)

sucht auf die Sommersaison

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

Küche: **Saucier**
Patissier
Commis de cuisine

Saal: **Oberkellner**
Chef de rang
Kellner

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

Gutes Arbeitsklima und zeitgemässe Löhne werden zugesichert.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Angaben der Lohnansprüche an den Besitzer.

S. Perrollaz, Telefon (030) 3 17 61.

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 gastgewerblicher Ausbildung und einiger praktischer Erfahrung, Inhaber des Fähigkeitsausweises B, finden in diesem Betrieb vielseitige und anspruchsvolle Aufgaben.

Der SV-Service bietet ein angemessenes Salär, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie vorzügliche Sozialleistungen. Die sorgfältige Einführung in das neue Tätigkeitsgebiet ist selbstverständlich.

Nähere Auskunft erteilt gerne:

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

P 44-855

Stellengesuche Demandes d'emploi

Schweizer, 24jährig, ausgebildet als Koch und Kellner, mit Handelsschulbildung (3 Sprachen) zurückkommend aus Südamerika (u. a. mit kurzen Arbeitsaufenthalten in Südafrika, Japan, Australien, Neuseeland) sucht einen selbständigen, interessanten

Job in Lebensmittel-, Hotel- oder auch Touristen-Gewerbe

Arbeitsantritt: 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, diplômé A. E. H. Lausanne – Langue maternelle français; allemand et anglais parlés – expérlences 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 Handelsschuldiplom 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 Neueröffnung 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

Per perfezionare la mia conoscenza della lingua italiana cerco del cantone Ticino un impiego per la estiva come

barmaid

Ho 22 anni e sono in possesso di un diploma della scuola professionale albergheriera di Zurigo.

Offerta a chiffre W2-1033 a: Bucher Annoncen, 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, agé de 30 ans (permis C), cherche place à l'année en qualité de:

directeur

ou

directeur commercial

ou

directeur du personnel

Expérience internationale, bonnes références, 4 langues.
Date d'entrée à convenir.

Faire offres sous chiffre 3423 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Jeune couple cherche

direction

dans la région lémanique, dès fin 1974.

Faire offres sous chiffre 3400 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Dynamischer, sprachgewandter

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 M 25-460088 an Publicitas, Gubelstrasse 19, 6301 Zug.

Deutschsprechende, kaufmännische Angestellte, mit guten Englisch- und Französischkenntnissen, sucht Saisonstelle als

HOTELSEKRETÄRIN

Innerschweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 3469 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Im Gastgewerbe bestens versierte Frau, sprachenkundig, Fähigkeitsausweis A, Kanton Bern, sucht Stelle als

Gerantin

eventuell Aide-patron. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre H 300994 an Publicitas, 3001 Bern.

Homme, 27 ans, cuisinier, dipl. école hôtelière, patente vaudoise, une année de direction, cherche

DIRECTION OU GÉRANCE

d'un bar à café ou autre poste analogue.

Ecrire sous chiffre 3401 à l'Hôtel-Revue, 3001 Berne.

Kaufmännische Angestellte

(Sekretärinnenprüfung) sucht ab 1. Oktober 1974 im Raum Lugano neuen Wirkungskreis in Hotel- oder Gaststättengewerbe.

E. Wildt, D-5 Köln-Seeberg-Nord, Wilhelm-Ewald-Weg 1.

P 46-3908-122

Suche Stelle als

BARDAME

in gutgehende Bar. 4sprachig, mit Sachkenntnissen. Saison- oder Jahresstelle. Genfersee bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 3492 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Bestqualifiziertes und dynamisches

Direktions-Ehepaar

sucht neuen Wirkungskreis in mittleren bis grossen Hotel- oder Restaurationsbetrieb in Direktion, eventuell Pacht.

Raum Zürich und Umgebung bevorzugt.

Fachlich bestens ausgewiesen, verfügen wir über umfangreiche Kenntnisse in allen Sparten des Hotel- und Gastgewerbes.

Wir sind in der Lage, einen Betrieb selbständig zu führen.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre 3359 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

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 Steinenbachgässl. 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

Bekanntschaften

Inhaberin eines erstklassigen Speiserestaurants in Kantonshauptstadt 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.

Prospektwerbung

Für Prospekte beraten wir Sie gerne:

Druckerei des «Bund»
F. Pochon-Jent AG
Effingerstr. 1, 3001 Bern
Telefon (031) 25 66 55

---

hotel revue

Planen Sie Ihre Karriere!

Werden Sie Abonnent

Für Fr. 42.– pro Jahr (Inland) oder Fr. 55.– pro Jahr (Ausland) erhalten Sie die HOTEL-REVUE jede Woche ins Haus. Lückenlos. Nur so sind Sie sicher, keinen Artikel und kein Inserat zu verpassen, das Ihre berufliche Laufbahn entscheiden könnte.

hotel revue

- Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr
- Attraktiver Stellenanzeiger
- Erscheint jeden Donnerstag

Name: _____

Vorname: _____

Beruf: _____

Strasse: _____

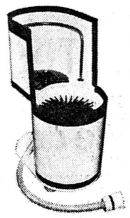
PLZ/Ort: _____

HOTEL-REVUE
Postfach, 3001 Bern

HR

Absolut neu!

- Hygienisch reine 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% Wassererparnis
- Kein Strom
- Keine Montage
- Kein Glasbruch
- Passt in jedes Spülbecken
- Für alle Gläser
- Gross in der Leistung
- Klein im Preis



...das sind die Vorzüge des neuen Gläserspülapparates GLAS-HELL...

...für jedes Restaurant, Hotel, Bar, Tea-Room gleich gut geeignet.

Coupon bitte einsenden an:
Generalvertretung
GLAS-HELL
Postfach 5
8707 Uetikon am See
Telefon 01/74 33 94

☐ Bitte senden Sie mir unverbindlich Unterlagen unter GLAS HELL
☐ Bitte rufen Sie mich zu Vereinbarung eines unverbindlichen Besuchstermins an.
Name Strasse PLZ, Ort Telefon

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 m².
Nötiges Eigenkapital: zirka 1 Million.

Offerten an
H. Furer, Treuhand- und Revisionsbüro, Solothurnerstrasse 94
4053 Basel.

P 03-593

Zu mieten gesucht Pacht per sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationsbetrieb

Bevorzugte Kantone: Luzern, Zürich, Bern, Graubünden.
Wir sind: 20 Jahre selbst geführter Betrieb in Luzern.
Wirtepatent A, Kochlehre, Praxis, kaufmännische Lehre, finanzkräftig.

Offerten unter Chifre 3472 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Grosses Hotel

(über 100 Betten) an allerbester Lage

Vierwaldstättersee

zu verkaufen. Zusätzlich interessante Restaurations- und Unterhaltungsbetriebe.

Anfragen von kapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre 44-20379 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Vierwaldstättersee

60-Betten-Hotel

mit schöner Restauration zufolge familiärer Umstände (Uebernahme des elterlichen Betriebes) zu verkaufen. Anzahlung Fr. 200 000, Restfinanzierung geregelt.

Jede Auskunft erteilt gerne Chiffre 44-62805, Publicitas, 8021 Zürich.

P 44-661

Altershalber zu verkaufen in

Arosa

mittelgrosse

Hotelliegenschaft

in schönster und sehr ruhiger, zentraler Lage. Zwei-Saison-Betrieb.

Nur kapitalkräftige Interessenten melden sich unter Chiffre 3311 an Hotel-Revue, 3001 Bern

Saas Fee

zu verpachten

1 erstklassiges Hotel garni

von 40 Betten, Restauration, Rôtisserie, Dancing-Bar, für die Dauer von 8 bis 10 Jahren, ab 1. November 1974.

Offerten sind zu richten unter Chiffre P 07-120722 an Publicitas AG, 3900 Brig

P 36-120722

Inseratenschluss:

Jeden Freitag morgen 11 Uhr!

Zu verpachten

Bahnhofbuffet 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 Bewerbeformular 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 Fachehepaar mit Initiative und Erfahrung in selbständiger Betriebsführung
Wir suchen:

Hotel-Restaurant

ab 40 Betten; eventuell mit Bar-Dancing.
Pacht oder Gerance, im Raum Ostschweiz, 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 –
36 Betten 80 Plätze
CAMPING-SCHWIMMBAD
(10 000 m²)
+ Wohnhaus

Evtl. Verkauf in zwei Teilen Motel-Restaurant 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 RENOMMÉ

avec magnifique terrasse, vue imprenable sur le Léman, grand parking, situation à quelques minutes d'une sortie d'autoroute, loyer modéré, long bail.
Conviendrait tout spécialement à couple du métier.
Pour tous renseignements, écrire sous chiffre PS 901166 à **Publicitas, 1002 Lausanne.** Curieux et agences s'abstenir.

P 22-6028

Meldescheine

Meldeschein Bulletin d'arrivée Bollettino di notifica Register of arrival

HOTEL MIRABEAU, LAUSANNE

Zimmer Nr. / No. chambre / Camera n.

Beherberger / Logeur / Alloggiatore

Familienname / Nom de famille / Cognome / Surname / Vorname / Prénom / Nome / First name

Blockschrift / En majuscules / In maiuscole / Block letters

Geburtsort / Lieu de naissance / Luogo di nascita / Place of birth (bei Schweizerbürgern – Heimatort) (pour les Suisses – lieu d'origine) (per gli Svizzeri – luogo d'origine)

Geboren den / Né le / Nato il / Date of birth

Beruf / Profession / Professione / Profession

Staatsangehörigkeit / Nationalité / Nationalità / Nationality

Anzahl der Familienangehörigen (Ehefrau und Kinder) / Nombre des membres de la famille (femme et enfants) / Numero dei congiunti (moglie e figli) / Number of family members (wife and children)

Genaue Wohnadresse / Adresse exacte / Indirizzo esatto / Full home address

Staat / Pays / Stato / Country

Herreise von / Arrivée de / Proveniente da / Coming from

Reiseziel / Destination / Destinazione / Going to

Ankunftsdatum / Date de l'arrivée / Data dell'arrivo / Date of arrival

Motfz. Nr. / No. vhc. mot. / N. autov. / Motor-car-nr.

Unterschrift / Signature / Firma / Signature

Nr. / No. / N.

Bei Ausländern (vom Beherberger einzutragen) / Pour les étrangers (à remplir par le logeur) / Per gli stranieri (da riempirsi dall'alloggiatore) / For aliens (to be filled out by the hotel-keeper)

Art des Ausweispapieres / Genre de papier d'identité / Genere dei documenti di legitimazione

SHV Bern GA 2 SSH Berne

liefert Ihnen schnell und zuverlässig zu folgenden Preisen:

100 Blocks zu 2×50 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

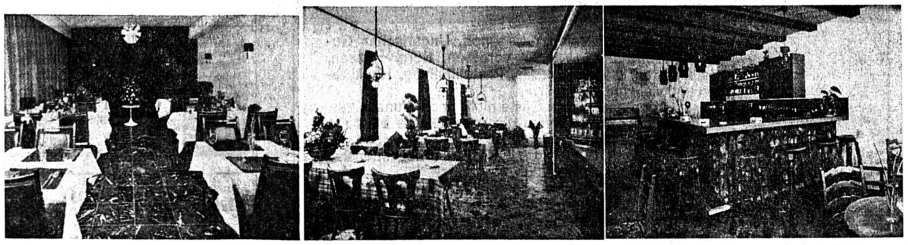
Bon bücher

	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

Neu: Einrichtungscenter für das Gastgewerbe



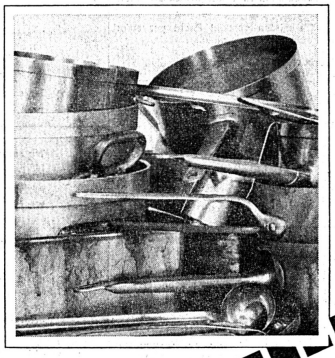
Lassen Sie Ihr Hotel, Restaurant oder Café durch unser Fachpersonal einrichten. Wir leisten saubere Arbeit und liefern Qualitätsmöbel zu vernünftigen Preisen. – Wir lösen Ihr Problem. Ganze Restaurationsbestuhlungen. – Vorhänge, Lampen, Wandteppiche, Spannteppiche direkt ab Rollen in extra strapazierfähiger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

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

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

Wo Berge sich erheben

braucht's nicht mehr als: Umschalten, Knopfdruck und 3 Minuten Zeit. Der Kombi-Waschautomat von MEIKO erledigt das so einwandfrei, wie er Geschirr spült.



Ein Casserolen-Automat (mit Platz für Platten bis zu 1 Meter Länge) – und ein Geschirrwasch-Automat in einem. Die technische Perfektion und die über 45-jährige MEIKO-Erfahrung haben diesem Allround-Modell für mittelgrosse Betriebe zum grossen Erfolg verholfen. Und damit zum bedeutend günstigeren Preis.

MEIKO KOBELT

J. Kobelt AG Industriestrasse 9 8117 Fällanden Tel. 01 89 66 11

Wir möchten uns eingehend aber vollkommen unverbindlich informieren. Bitte senden Sie uns gratis Unterlagen über:

☐ Gläserspülmaschinen
☐ Kombi-Waschautomat mit Umschaltung für Casserolen und Küchengeschirr
☐ Geschirrspülautomaten für ca.
☐ Ihr Beratungs- und Planungsdienst soll sich bitte mit uns in Verbindung setzen

Gedecke

Anschrift:
Name:
Strasse:
PLZ Ort:

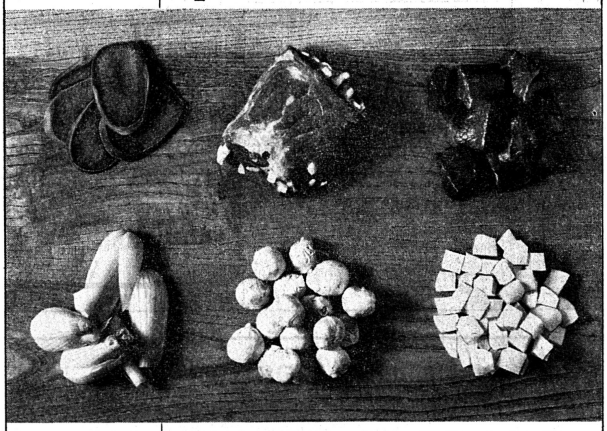
Servicestellen in Zürich, Basel, Bern, Luzern, St. Gallen, Interlaken, Locarno, Davos, Brig, Fribourg

Inseratenschluss: Jeden Freitag morgen um 11 Uhr

SHC MENU-DIENST

beliefert

Hotels, Restaurants, Kantinen, Spitäler mit *Komponenten*



Gespickter Rindsbraten, Stroganoff, Ungarisches Gulasch, Rindszunge, Wiener Voressen, Curryvoressen, Kalbsbraten, Geschnetzeltes, Pastetlifüllung, Hackbraten und viele andere mehr.
Gar oft konnten Sie Ihre Gäste nicht nach Wunsch verwöhnen, sei es, weil Ihnen die Arbeitskräfte oder die Zubereitungszeit fehlte.
Der SHC Menü Dienst kocht für Sie arbeitsintensive Fleischgerichte und Beilagen.
Für Spitäler und Altersheime sind wir durchaus in der Lage, nach diätischen Rezepten zu arbeiten. Natürlich bieten wir Ihnen ebenso qualitativ hervorragende Fertigmenüs.
Lassen Sie sich informieren. Der SHC Menü Dienst berät Sie sachlich und wirtschaftlich.

SHC Menü Dienst Scana-Hügli Catering AG, 8105 Regensdorf, 01 - 71 49 00

Senden Sie uns bitte Informationen. ☐
Ich wünsche einen unverbindlichen Besuch Ihres Mitarbeiters. ☐
Ich wünsche einen Besuch in der SHC. ☐

Name
Adresse
Ort

CULINAS BSR

CHRISTIE'S

en association avec

Pierre Vallade de Genève

Première vente aux enchères

GRANDS VINS FINS

comprenant

Grands crus de Bordeaux (Château Léoville Poyferré 1929, Château Latour 1945 et autres bouteilles exceptionnelles), propriétés de collectionneurs suisses.
Fins et rares Bourgognes, comprenant des vins de la collection du Dr Barolet, en cave à Beaune.
Très importante collection de Bordeaux et de Bourgognes des meilleurs Châteaux, Domaines et millésimes, en cave à Bordeaux et à Londres.

À l'hôtel Richemond, Genève

le mardi 30 avril 1974 à 19 heures.

Dégustation à l'hôtel Richemond de 12 à 14 heures le jour de la vente.

Pour informations et catalogues (Frs. 1.50) s'adresser à
Christies, 1204 Genève, 8, place de la Taconnerie
Téléphone (022) 24 33 44

P 18-2265

Lips

ELEKTRO-KARTOFFEL-SCHÄLMASCHINEN

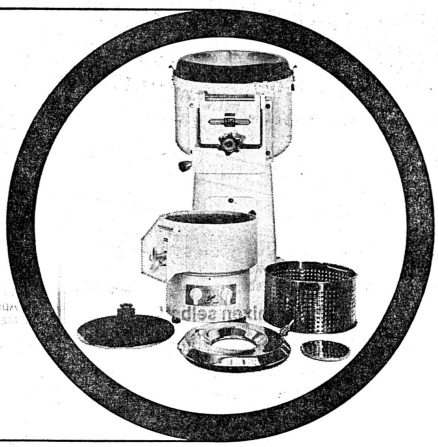
Die technisch vollkommenen und vielseitigen Maschinen der Gegenwart.

Sie schälen verblüffend rasch und sauber Kartoffeln, Rüben, Sellerie usw.

LIPS-Schälmaschinen gibt es für Kapazitäten von 4-50 kg pro Füllung in 5 verschiedenen Grössen.

Einzelne Typen sind mit einer Salatzentrifuge kombinierbar und in Spezialausführung auch als Fischschälmaschinen lieferbar.

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



Hotelschule Lötscher
Rigi Kaltbad

Im Herbst 1974 beginnen folgende Kurse:

Diplomkurs
23. September 1974 bis 17. September 1976

Hoteladministrationskurs
8. Oktober bis 12. Dezember 1974

Servicekurse
7. Oktober bis 7. November 1974
11. November bis 12. Dezember 1974

Küchenkurs
11. November bis 12. Dezember 1974

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

105

SORGENBRECHER!

Problemlos und mit Sicherheit befreien wir Ihren Betrieb von Küchenschaben und anderen lästigen Tierchen.

Verlangen Sie darum Referenzen und eine kostenlose Offerte.

Hans Wyss AG **Hygiene-Service**
alte Landstrasse 61, 8800 Thalwil, ✆ (01) 720 85 86
OFA 67973005

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

Dispensers

pour jus de fruits, 1-2-3 compartiments neufs, marque Multigel, avec garantie d'usine.

Prix très avantageux. Tél. (022) 36 85 51

P 18-4272

Reparaturen
Turissa, Keller, Phönix
01 / 28 17 88

Eurodusch

Confort Grandluxe

Nach Mass

- Erfordernis der Hotellerie
- Keine baulichen Veränderungen oder zusätzlichen Installationen notwendig
- Überraschend günstiger Anschaffungspreis
- Innert 10 h betriebsbereit
- Unabhängig von der zentralen Warmwasserversorgung

Rendite

- Zimmer mit Dusche bieten und bringen mehr
- Mehreinnahmen bei gleichbleibendem Aufwand garantieren mehr Verdienst
- Kurze Amortisationszeit
- Attraktivere Zimmer – Fortschritt im Haus
- Enorme Image-Erhöhung
- Zufriedene Gäste
- Steigender Liegenschaftenmehrwert

Dienstleistung

Studium der örtlichen und sanitären Möglichkeiten mit kostenloser Beratung durch geschulte Mitarbeiter der

practico ag
Abteilung Eurodusch
CH-9014 St. Gallen
Marsstrasse 1 071 - 27 63 24

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 valables 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'intéresserait:

..... couples

Durée du contrat: Mandant:

Date d'entrée en Suisse: 20 mai 1974.

HOSPRA ECOLE HÔTELIÈRE DE LANGUES ET DE MANAGEMENT

Management im Gastgewerbe
2½ mtg. FÜHRUNGSLEHRGANG
für Selbständige, Vorgesetzte und Nachwuchskräfte · Prospekt anfordern.
CH-1854 Leysin · HOSPRA S. A.
Telefon 025/6 25 24

NEUE BAR-FACHSCHULE

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

Schüler mixen selbst!

Unsere BAR-Kurse beginnen:
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 Restaurationswesen am Institut Mössinger, der Fernschule mit Erfahrung.

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen am besten passt. Sie halten engen Kontakt mit Praktikern aus der Hotel-Branche, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Und Sie machen zum Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zürich.

Tun Sie etwas für den Erfolg im Beruf. Unternehmen Sie etwas, um mehr zu wissen, mehr zu können, mehr zu leisten. Wenn Sie uns den nachstehenden Bon senden, dann informieren wir Sie kostenlos über das Kursprogramm.

Institut Mössinger, 8045 Zürich
Räffelstrasse 11, Telefon (01) 35 53 91

Kostenlose Informationen erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name
Strasse
Ort

HR 47

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 surgélation 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 surgélation 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

Für Ihre Agenda — Pour votre agenda

Datum/Dauer	Veranstaltung	Ort
April 1974		
19.–20. April	Vorkurs Hotelfachassistentinnen	Interlaken
21. April bis 18. Mai	Schulhotel Wildstrubel	Lenk
21. April bis 18. Mai	Schulhotel Europe	Interlaken
21. April bis 18. Mai	Schulhotel Regina	Interlaken
21. April bis 18. Mai	Schulhotel Terrasse	Bönigen
22. April bis 15. Mai	Unternehmerseminar, Kurs III, Zyklus 5	Gurten, Stansstad
22.–23. April	ERFA 3	Zürich
24.–25. April	ERFA 4	Flims
25. April	Fachkurs Nr. 45 (Rezeptierung)	Grenchen
26.–27. April	Vorkurs Hotelfachassistentinnen	Arosa
28. April bis 25. Mai	Schulhotel Waldhotel National	Arosa
Mai 1974		
3. Mai	Vorstand Fremdenverkehrsverband	Bern
7.–8. Mai	Delegiertenversammlung SVAG	Gunten
13.–15. Mai	Delegiertenversammlung SHV	Interlaken
13.–18. Mai	Kaderseminar, Teilkurs A	
16. Mai	Fachkurs Nr. 46 (Tiefkühlung)	Grenchen
20. Mai	ERFA 12	Zürich
21.–22. Mai	Seminar Hotelmanagement GDI	Zürich
27.–29. Mai	Delegiertenversammlung SWV	Luzern
28.–30. Mai	Wiederholungskurs VDH	Gurten
29.–30. Mai	ERFA 9	Lavey-les-Bains
30. Mai	GV VDH	Bern
Juni		
11.–12. Juni	Pressefahrt Schweizer Woche	
11.–12. Juni	ERFA 2	Lugano
19. Juni	GV Nordostschweizerische Verkehrsvereinigung	Vaduz
28. Juni	GV Reisekasse	Murten
Juli		
6. Juli	Ferienbeginn Hotelfachschule	Lausanne

Was tut sich in der Schulung?

Dürfen wir Sie orientieren?

Sagen Sie uns, für welche Kurse, Seminarien und Dienste unserer Abteilung Sie sich interessieren. Wir senden Ihnen gerne eine umfassende Dokumentation!

- ☐ Seminar SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration; mit Diplomabschluss (viermal 3 Wochen)
- ☐ Betriebsleiterkurs SHV (5 Tage)
- ☐ Séminaire de développement humain en Suisse romande (3 jours)
- ☐ Seminar SHV für mittleres und höheres Kader (dreimal 1 Woche)
- ☐ Kaderkurs SHV (4 Tage)
- ☐ Fachkurse SHV/SWV zu Fragen der Rationalisierung (1 Tag)
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Lehrberufe
- ☐ Dokumentation über die gastgewerblichen Ausbildungsmöglichkeiten
- ☐ Anmeldeformular für die Vermittlung von Kochlehrlingen und Köchinnenlehrtöchtern

Wo erreicht Sie unsere Information?

Name: Vorname:

Adresse:

Telefon:

Wo erreichen Sie uns?

Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon (031) 25 72 22

Séminaire de la SSH en Suisse romande

Le Service de la formation professionnelle de la SSH à Berne, organise, ce printemps à nouveau, son séminaire pour chefs d'entreprise, à l'intention des membres romands. Ce séminaire, qui a remporté à deux reprises un vif succès l'année dernière, sera intitulé:

«L'homme dans l'entreprise»

Dans nos entreprises de services, la qualité de nos collaborateurs joue un rôle déterminant et il est très important, en ces temps où le marché du travail est particulièrement critique, de pouvoir s'appuyer sur un personnel qualifié et responsable.

Ce séminaire de 3 jours pour patrons, gérants et directeurs, ainsi que leur conjoint, a pour but de les aider à résoudre leurs problèmes de personnel, de conduite des hommes et à comparer, entre collègues, les diverses expériences personnelles.

C'est donc avec grand plaisir que nous vous y convions.

Lieu:
Hôtel de France, 1348 Le Brassus (VD)

Dates:
Du mercredi 1er mai 1974, dès 18 h.,
au samedi 4 mai 1974, à 16 h.

Animateur:
Monsieur Joseph J. Bakkers, consultant

Prix du séminaire:
Par personne Fr. 450.—, par couple Fr. 750.—

Renseignements et inscriptions:
Société suisse des hôteliers, Service de la formation professionnelle (Mme U. Muller)
Monbijoustrasse 31, 3001 Berne, téléphone (031) 25 72 22

Talon à découper

Je m'intéresse à ce séminaire et désire obtenir le programme détaillé

Nom:

Prénom:

Date de naissance:

Poste occupé dans l'entreprise:

Entreprise:

Téléphone:

Adresse:

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.

Bar KURS

Perfekt im Fach durch Kaltenbach, wo denn sonst!

MIX der internationalen **Barfachschule KALTENBACH** für Damen und Herren

Kursbeginn:
6. Mai
10. Juni

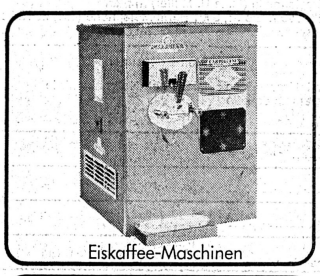
Tages- und Abendkurse auch für Ausländer. Neuzeitliche fachmännische Ausbildung.

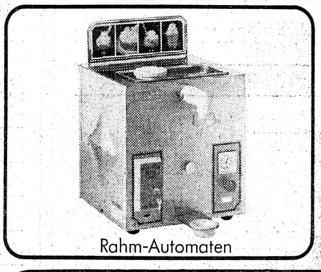
deutsch, französ., italien., engl.

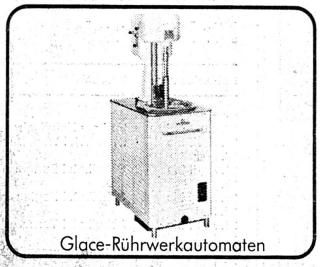
Auskunft und Anmeldung:
KALTENBACH, Weinbergstrasse 37
8006 Zürich (3 Min. vom Hauptbahnhof)
Tel. 01-47 47 91 Staatlich konzess. Agentur
Kostenlose Stellenvermittlung!

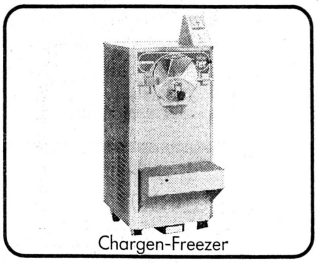
walko ag zürich

DÜRFEN WIR IHNEN UNSER PROGRAMM VORSTELLEN?

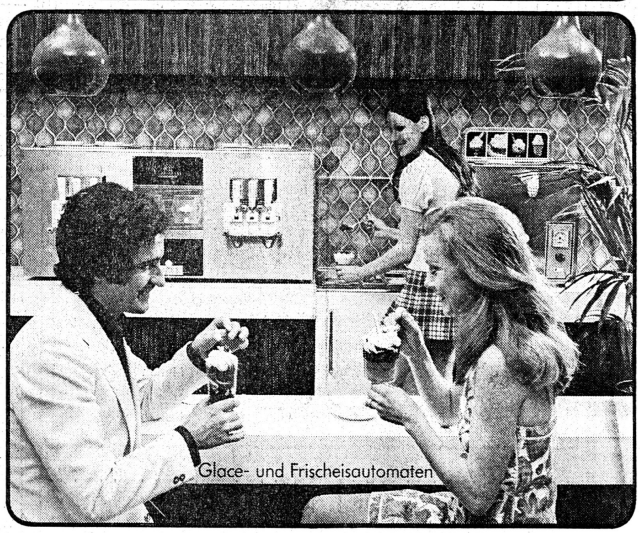

Eiskaffee-Maschinen

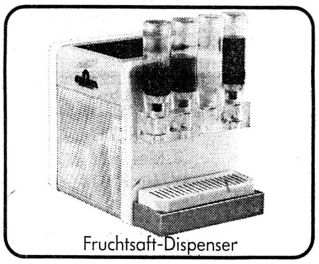

Rahm-Automaten

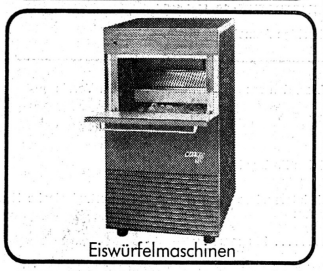

Glace-Rührwerkautomaten

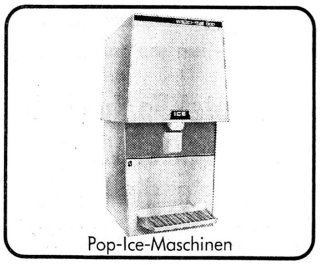

Chargen-Freezer

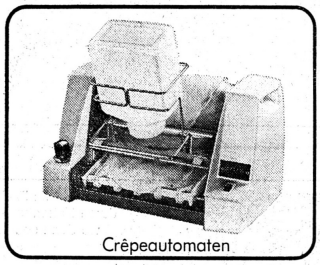
Milchshake-Automaten

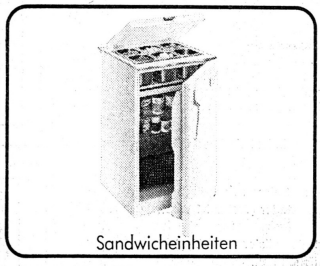

Glace- und Frischeisautomaten

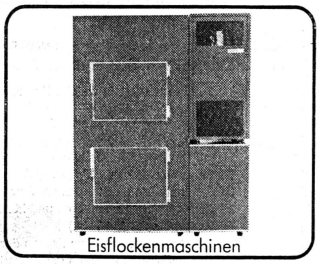

Fruchtsaft-Dispenser

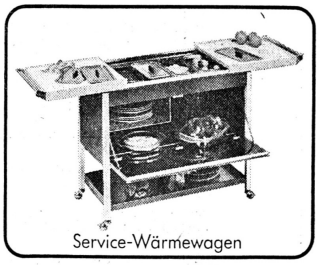

Eiswürfelmaschinen

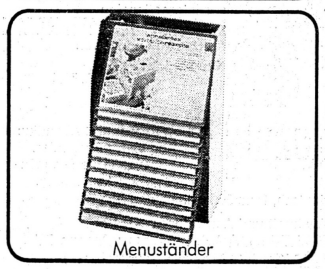

Pop-Ice-Maschinen

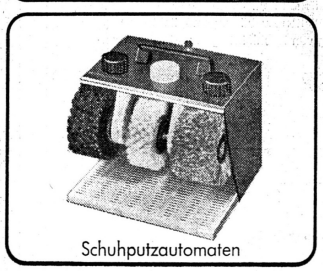

Crêpeautomaten


Sandwicheinheiten


Eisflockenmaschinen


Service-Wärmewagen


Menuständer


Schuhputzautomaten

Dienstleistung – Service

COUPON

Wir interessieren uns für folgende Produkte

.....

und bitten Sie um weitere unverbindliche Informationen über diese Geräte.

Unsere Adresse:

.....

.....

Bitte einsenden an:
WALKO AG ZÜRICH, Forchstr. 59, 8032 Zürich